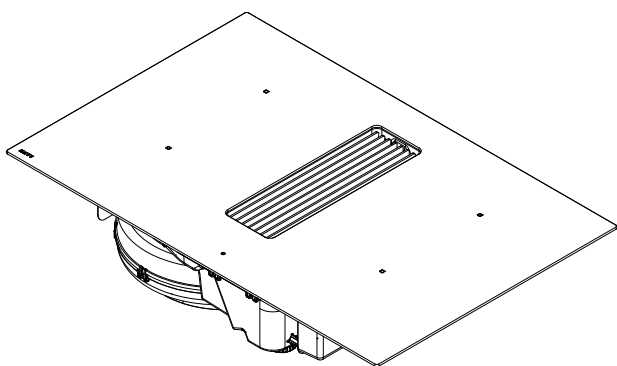




NOVY

Novy Easy 65

1871 Duct out

1881 Recirculation

Novy Easy 80

1851 Duct out

1861 Recirculation

Novy Easy 65 Matte Line

1881-g1 Recirculation/Duct out

Novy Easy 80 Matte Line

1861-g1 Recirculation/Duct out

CONTENIDO

1	INFORMACIÓN GENERAL		4
2	MEDIO AMBIENTE Y AHORRO		5
2.1	Material de embalaje		5
2.2	Eliminación del aparato usado		5
2.3	Consejos para una mayor eficiencia energética y un mayor rendimiento		5
3	USO DEL APARATO		7
3.1	Primer uso del aparato		7
3.2	Precauciones contra daños		7
4	DESCRIPCIÓN DEL APARATO		8
4.1	Principio de la inducción		8
4.2	Características técnicas de la placa de inducción		9
4.3	Sonidos de la inducción		9
4.4	Presentación global		11
5	PLACA DE INDUCCIÓN		12
5.1	Manejo de la placa de cocción		12
5.2	Manejo de las teclas y el deslizador		12
5.3	Manejo de la placa de cocción		13
	5.3.1 Activación y desactivación		13
	5.3.2 Detección del recipiente		13
	5.3.3 Indicación de calor residual		14
	5.3.4 Función Power y Super Power		14
	5.3.5 Temporizador		17
	5.3.6 Programación de la cocción automática		18
	5.3.7 Función Stop & Go		19
	5.3.8 Función de repetición		19
	5.3.9 Función mantener caliente		19
	5.3.10 Zona flex		20
	5.3.11 Función grill		21
	5.3.12 Bloqueo del panel de mando		21
6	EXTRACTOR		22
6.1	Panel de control del extractor		22
6.2	Manejo de las teclas y el deslizador		22
6.3	Modo de extracción y eliminación 1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (configuración opcional)		23
6.4	Modo de recirculación 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (configuración predeterminada)		23
6.5	Cómo operar el extractor		24
	6.5.1 Encendido y apagado		24

6.5.2	Extracción automática	24
6.5.3	Función de parada diferida automática	25
7	INDICADORES DE LIMPIEZA	26
7.1	Indicador de limpieza del filtro de grasa	26
7.2	Indicador de sustitución del filtro de recirculación 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (en modo de recirculación)	27
8	CONSEJO DE COCCIÓN	28
9	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	30
9.1	Mantenimiento de la placa de cocción	30
9.2	Mantenimiento de la campana extractora	32
9.2.1	Cómo sacar la rejilla de entrada	32
9.2.2	Cómo volver a colocar la rejilla de entrada	32
9.2.3	Limpieza del filtro de grasa	33
9.2.4	Sustitución del filtro de recirculación 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (en modo de recirculación)	34
9.2.5	Configurar el temporizador de recirculación (Solo 1861-g1 / 1881-g1)	36
10	RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS	39
10.1	Avisos en la placa de cocción	39
10.2	Avisos en la extracción	40
10.3	Fallos	40
	RESUMEN DE FUNCIONES NOVY EASY	41

1 INFORMACIÓN GENERAL

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

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

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

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

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

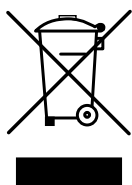
2 MEDIO AMBIENTE Y AHORRO

2.1 Material de embalaje

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

2.2 Eliminación del aparato usado

Su aparato también contiene muchos materiales que se pueden reciclar.



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

2.3 Consejos para una mayor eficiencia energética y un mayor rendimiento

El nuevo aparato es excepcionalmente eficiente y económico en lo que respecta a la energía. A continuación encontrará algunos consejos para que su aparato sea aún más eficiente y ahorre más energía.

- Elija una zona de cocción que se ajuste al tamaño del recipiente. El fondo del recipiente debe cubrir la zona de cocción en la medida de lo posible.
- Asegúrese de que el recipiente siempre esté situado en el centro de la zona de cocción.
- Utilice utensilios de cocina con un diámetro de base que coincida con el diámetro de la zona de cocción.
- Coloque tapas en los recipientes. Esto evita que el calor se escape innecesariamente y reduce los humos de cocción y la condensación.
- Utilice recipientes con fondo plano. Un recipiente con fondo no plano consume más energía.

- Utilice utensilios de cocina que se ajusten a la cantidad de comida. Un recipiente pequeño requiere menos energía que uno grande y poco lleno.
- Utilice la menor cantidad de agua posible. Cuanta más agua haya en el recipiente, más energía se necesitará para calentarla.
- Después de hervir o freír, cambie con tiempo a un ajuste de potencia inferior para reducir el consumo de energía y evita que se produzcan demasiados vapores.
- Coloque los utensilios de cocina de tal manera que los vapores ascendentes lleguen a la superficie de extracción del ventilador.
- Para controlar la humedad y eliminar los olores de cocción, encienda el ventilador del aparato a la velocidad más baja cuando empiece a cocinar.
- Aumente la velocidad del ventilador del aparato solo cuando la cantidad de vapor de cocción lo requiera.
- Utilice la velocidad más alta del ventilador solo cuando sea absolutamente necesario.
- Si se libera mucho vapor de cocción, cambie a una velocidad más alta del ventilador a tiempo. Esto es más eficaz que intentar atrapar el vapor que ya se ha extendido por toda la cocina al utilizar el aparato durante mucho tiempo.
- Utilice el modo diferido si el aparato dispone de uno. No deje que el aparato se ventile innecesariamente después de cocinar.
- Mantenga limpios el(los) filtro(s) del aparato para optimizar la eficacia de filtrado de la grasa y los olores.
- Asegúrese de que haya un suministro de aire adecuado en la habitación, para que el aparato pueda funcionar de una manera eficiente y económica.
- Para garantizar un funcionamiento eficiente debe evitar cualquier corriente de aire por encima de la superficie de cocción.

3 USO DEL APARATO

3.1 Primer uso del aparato

- Escanee el código QR de la etiqueta de garantía y registre su dispositivo.
- Retire todas las etiquetas y pegatinas del cristal.
- Antes de usar el dispositivo por primera vez, limpie el cristal con un paño húmedo y séquelo bien. No utilice detergente, ya que podría aparecer una mancha azulada.

3.2 Precauciones contra daños

- Los recipientes de cocción dañados o con base rugosa (hierro fundido sin esmaltar) pueden dañar el cristal.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el cristal.
- No permita que caigan objetos (aunque sean pequeños) sobre el cristal.
- Evite el impacto de las ollas y sartenes contra el borde del cristal.
- No coloque ni deje ninguna olla o sartén vacío sobre la placa.
- No coloque nunca una olla o sartén sobre la zona de control.

4 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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

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

4.1 Principio de la inducción

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

Naturalmente esto requiere unos recipientes de cocina adecuados:

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

4.2 Características técnicas de la placa de inducción

Modelo	1851 /1861 / 1861-g1	1871 / 1881 / 1881-g1	
Potencia total	7400	7400	W
Consumo energético de la placa de cocción EChob**	185,1		Wh/kg
Zona delantera izquierda	240 x 210	220 x 210	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
Con Power*	2300	2300	W
Super Power*	3000	3000	W
Recipiente de cocina **	A	A	
Consumo energético ECcw**	186,3		Wh/kg
Zona trasera izquierda	240 x 210	220 x 210	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	Ø 110	mm
Normal*	2100	2100	W
Con Power*	2300	2300	W
Super Power*	3000	3000	W
Recipiente de cocina **	A	A	
Consumo energético ECcw**	183,9		Wh/kg
Zona delantera derecha	240 x 210	Ø 175	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	Ø 90	mm
Normal*	2100	1400	W
Con Power*	2300	2100	W
Super Power*	3000	-	W
Recipiente de cocina **	A	A	
Consumo energético ECcw**	186,3		Wh/kg
Zona trasera derecha	240 x 210	Ø 175	mm
Detección de recipiente de cocina	Ø 110	Ø 90	mm
Normal*	2100	1400	W
Con Power*	2300	2100	W
Super Power*	3000	-	W
Recipiente de cocina **	A	A	
Consumo energético ECcw**	183,9		Wh/kg

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

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

4.3 Sonidos de la inducción

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

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.

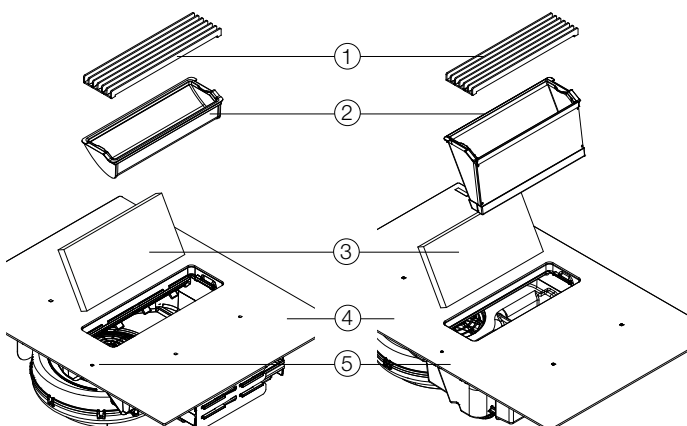
Clic

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.

4.4 Presentación global

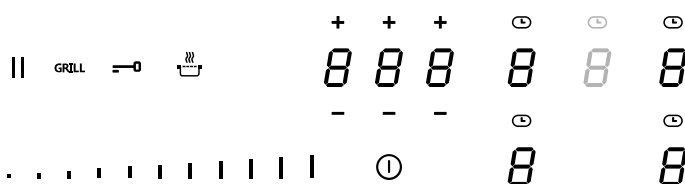


1	Rejilla de entrada
2	Filtro de grasa, tipo de filtro según el modelo
3	Filtro de recirculación 1861 / 1881 / 1861-g1 / 1881-g1¹
4	Placa de inducción
5	Mandos

¹ Encontrará el número de tipo correcto en la placa de características situada en la parte inferior del aparato o, en su caso, en la factura.

5 PLACA DE INDUCCIÓN

5.1 Manejo de la placa de cocción



Manejo de la placa de cocción	
Indicación del temporizador / Teclas del temporizador	+ + + 8 8 8 - - -
Indicador del control deslizante	
Activación y desactivación de la placa de cocción	ⓘ
Indicación del nivel de potencia	8
Piloto luminoso Zona flex	∩
Indicación del temporizador	⌚
Tecla de función Stop & Go	
Tecla de función grill	GRILL
Tecla de bloqueo	🔑
Tecla de función mantener caliente	🔥

5.2 Manejo de las teclas y el deslizador

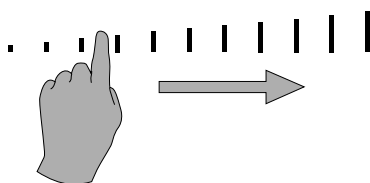
El aparato incluye teclas táctiles para configurar las diferentes funciones. Al tocar la tecla se activa la función. La activación se muestra mediante un piloto luminoso, una indicación y/o una señal acústica.



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

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

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



Zona para el control deslizante (SLIDER)

5.3 Manejo de la placa de cocción

5.3.1 Activación y desactivación

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

Activación y desactivación de una zona de cocción	
Configuración	Pantalla
Elija la zona con la tecla de selección de zona.	
Mueva el control deslizante de izquierda a derecha. (capacidad del control deslizante)	0-9
Apagado	
Elija la zona con la tecla de selección de zona.	0
Mueva el CONTROL DESLIZANTE de derecha a izquierda hasta que la pantalla muestre 0 o H ¹ .	H

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 si el recipiente no es apto para inducción. Si este es el caso, no se podrá encender el dispositivo y el símbolo  aparecerá en el visor.
- El funcionamiento se interrumpe cuando se retira el recipiente de la zona de cocción durante la cocción. El símbolo  aparecerá en el visor. La  desaparece cuando se vuelve a colocar el recipiente en la superficie de cocción. La cocción prosigue a la potencia seleccionada previamente.

¹ H = Hot (caliente)

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

5.3.3 Indicación de calor residual

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



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

5.3.4 Función Power y Super Power

Las funciones Power P y Super Power $||$ a la zona de cocción seleccionada un aumento de potencia. 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.

5.3.4.1 Función Power

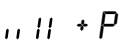
La función Power está disponible en todas las zonas de cocción.

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

5.3.4.2 Función Super Power

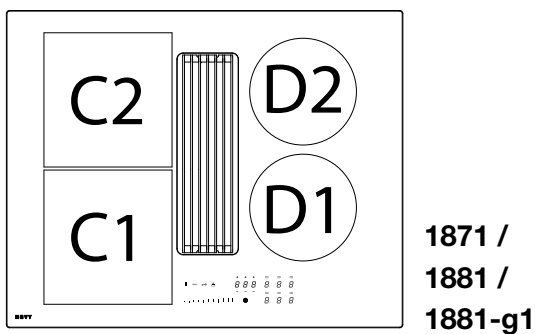
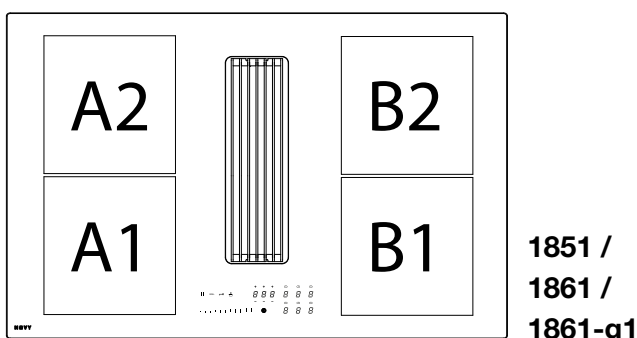
La función Super Power está disponible en:

- **1851 / 1861 / 1861-g1¹**: todas las zonas.
- **1871 / 1881 / 1881-g1¹**: solo las zonas de la izquierda.

Activación y desactivación de la función Super Power	
Activación de la función Power	Pantalla
Deslizar hasta el final del SLIDER [deslizador] o pulsar directamente al final del SLIDER.	
Activación de la función Super Power	
Pulse nuevamente al final del SLIDER.	
Desactivación de la función Super Power	
Deslizar el dedo sobre el SLIDER.	
Desactivación de la función Power	
Deslizar el dedo sobre el SLIDER.	

Uso de la máxima potencia:

La placa está dividida en 2 grupos separados.



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

¹ Encontrará el número de tipo correcto en la placa de características situada en la parte inferior del aparato o, en su caso, en la factura.

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

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

Type	Zona	en cm	Energía (W)
1851 1861 1861-g1	A1	24 x 21	Normal: 2100
	A2	24 x 21	Power: 2300
	B1	24 x 21	Super Power: 3000
	B2	24 x 21	
1871 1881 1881-g1	C1	22 x 21	Normal: 2100
	C2	22 x 21	Power: 2300
			Super Power: 3000
	D1	Ø 175	Normal: 1400
	D2	Ø 175	Power: 2100

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

Para poder utilizar 2 zonas a la vez a máxima potencia, utilice una combinación entre la zona A1 & A2, B1 & B2 o C1 y C2.

5.3.5 Temporizador

El temporizador puede utilizarse para todas las zonas de cocción al mismo tiempo con diferentes ajustes (entre 0 y 1h59) para cada zona.

Temporizador	
Ajuste o modificación del tiempo de cocción	Pantalla
Seleccione la potencia deslizando el dedo sobre el SLIDER.	1-P
Seleccione el temporizador	
Pulse en el icono del temporizador encima de la tecla de selección de zona deseada.	
Reducir el tiempo de duración	00 1-
Pulse la tecla [-] del temporizador.	1 5 9...
Aumentar el tiempo de duración	06 0-
Pulse la tecla [+] del temporizador.	05 9...

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

Desactivación del temporizador	
Seleccione el temporizador	Pantalla
Pulse en el icono del temporizador encima de la tecla de selección de zona deseada.	
Parar el temporizador	
Mantenga pulsada la tecla [-] del temporizador hasta que el temporizador indique 000.	000

Pasados unos segundos, el LED  dejara de parpadear. El temporizador ahora está desactivado.

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

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

Uso del temporizador sin cocción	
Temporizador sin cocción	Pantalla
Activación de la placa de cocción. Pulse ① durante 2 segundos.	
Seleccione el temporizador	0 0 0
Pulse en el indicador del temporizador [000]	
Reducir el tiempo de duración	0 6 0-
Pulse la tecla [-] del temporizador.	0 5 9...
Aumentar el tiempo de duración	0 0 1-
Pulse la tecla [+] del temporizador.	0 0 2...

Pasados unos segundos la pantalla de temporizador dejará de parpadear. Se selecciona la hora 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. Para detener la señal acústica y el parpadeo, pulse [-] o [+] del temporizador.

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) 6 sobre el SLIDER y mantener presionado durante 3 segundos.	6 A
Detener la cocción automática	Pantalla
Deslizarse de 0 a 9 sobre el SLIDER.	0-9

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

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 II durante 2 segundos.	II
Desactivación	0-9
Pulse la tecla II durante 2 segundos hasta que parpadea. A seguir, pulse un tecla de selección de zona.	

5.3.8 Función de repetición

Una vez apagada la placa de cocción ① 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 ① durante 2 segundos.
- Pulse la tecla **II** 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 70 °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	
Encendido	Visor
Elija la zona con la tecla de selección de zona. Pulse  .	U
Apagado	0
Elija la zona con la tecla de selección de zona. Pulse  .	

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

5.3.10 Zona flex

Esta función permite en los modelos:

- **1851 / 1861 / 1861-g1¹:**
combinar las 2 zonas flex izquierdas y las 2 derechas para formar 2 zonas grandes.
- **1871 / 1881 / 1881-g1¹:**
combinar las 2 zonas flex izquierdas para formar 1 zona grande.

Esta función puede activarse de forma manual o automáticamente al colocar un recipiente grande encima de la superficie de cocción.

Zona flex	
Activación manual	Pantalla
Pulse simultáneamente las 2 teclas de selección de las zonas 2 zonas flexibles A1 & A2, B1 & B2 o C1 y C2 para vincularlas.	
Activación automática	
Coloque un recipiente en las zonas A1 & A2, B1 & B2 o C1 y C2.	
Aumentar la potencia	
Deslice el dedo sobre el control deslizante izquierdo hasta llegar al nivel de potencia deseado, ambas zonas flexibles aparecen con la potencia configurada.	
Detener la Zona flex	
Pulsar simultáneamente de las 2 zonas a combinar.	

¹ Encontrará el número de tipo correcto en la placa de características situada en la parte inferior del aparato o, en su caso, en la factura.

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 & A2, B1 & B2 o C1 y C2.

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

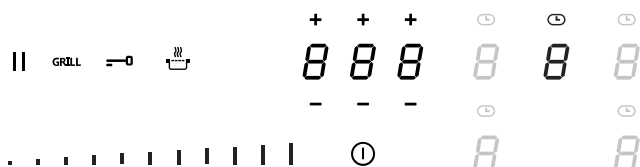
5.3.12 Bloqueo del panel de mando

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

6 EXTRACTOR

6.1 Panel de control del extractor



Manejo de la extracción	
Cómo encender y apagar el extractor	①
Tecla de selección de zona para extracción	8
Indicación y selección del tiempo del temporizador	+ + + 8 8 8 - - -
Tecla de selección del temporizador	⌚
Capacidad del control del deslizador	

6.2 Manejo de las teclas y el deslizador

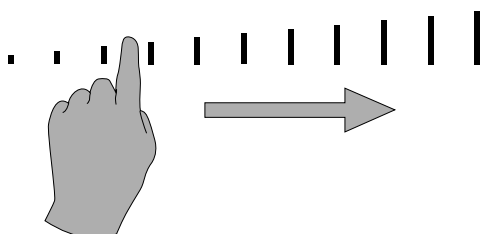
El aparato incluye teclas táctiles para configurar las diferentes funciones. Al tocar la tecla se activa la función. La activación se muestra mediante un piloto luminoso, una indicación y/o una señal acústica.



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

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

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

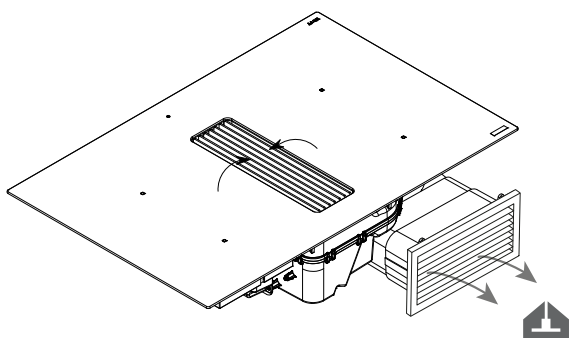


Zona para el control deslizante (SLIDER)

6.3 Modo de extracción y eliminación 1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (configuración opcional)¹

El aire aspirado se limpia primero a través de los filtros de grasa antes de sacarlos al exterior.

Esto se puede hacer conectando conductos desde el aparato hasta una rejilla de escape al exterior.

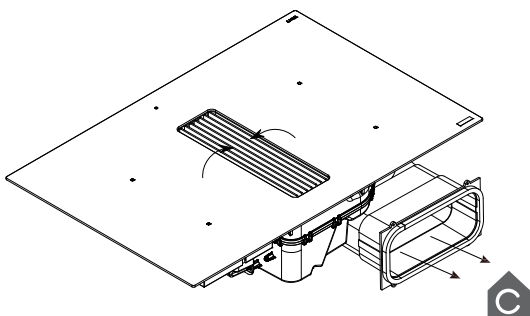


Procure que haya suficiente corriente en la cocina para que el sistema funcione de manera óptima.

6.4 Modo de recirculación 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (configuración prede- terminada)¹

El aire aspirado se limpia primero a través de los filtros de grasa.

Luego, se eliminan los olores mediante el filtro de recirculación antes de que el aire se devuelva a la cocina.



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

¹ Encontrará el número de tipo correcto en la placa de características situada en la parte inferior del aparato o, en su caso, en la factura.

6.5 Cómo operar el extractor

6.5.1 Encendido y apagado

Extractor	
Subir la capacidad de extracción	Pantalla
Pulse la tecla de selección de zona de extracción. Desplace el dedo por el SLIDER.	0-9
Reducir la capacidad de extracción	
Pulse la tecla de selección de zona de extracción. Desplace el dedo por el SLIDER.	9-0
Apagar el extractor	
Pulse la tecla de selección de zona de extracción. Desplace el dedo por el SLIDER.	0

6.5.2 Extracción automática

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

Extracción automática	
Activación automática del extractor	
Pulse la tecla de selección de zona de extracción y manténgalo pulsado 3 segundos.	A
Desactivación automática del extractor	
Pulse la tecla de selección de zona de extracción y manténgalo pulsado 3 segundos.	0

Consejo: se puede cambiar rápidamente la capacidad de extracción desplazando el SLIDER.

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

6.5.3 Función de parada diferida automática

El aparato cuenta con una función de diferida automática. La posición 1 del ventilador o, en modo automático, [A] se muestra.

Función de parada diferida automática	
Activar la función parada diferida automática	<i>A</i> de 1
Pulse en ①.	
Desactivar la función parada diferida automática	LED se apaga
Vuelva a pulsar ①.	

Función de parada diferida modo de extracción y eliminación (1851 / 1871)¹

Esta función empieza al terminar de cocinar. Durante un cierto tiempo, la campana extractora aspira todos los vapores de la cocina a una baja potencia. Cuando se usa el modo de extracción y eliminación, el tiempo está configurado de forma predeterminada a 10 minutos. Recomendamos que deje siempre que se termine el ciclo de verificación. Una vez finalizado el ciclo, la campana extractora se apagará automáticamente.

La función de verificación se puede apagar automáticamente volviendo a pulsar la tecla ①.

Los modelos **1861-g1** y **1881-g1**¹ también pueden configurarse en modo de extracción.

Consulte el [capítulo 9.2.5](#) para más información.

Función de parada diferida modo de recirculación (1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1)¹

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

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

¹ Encontrará el número de tipo correcto en la placa de características situada en la parte inferior del aparato o, en su caso, en la factura.

7 INDICADORES DE LIMPIEZA

7.1 Indicador de limpieza del filtro de grasa

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

Filtro de grasa	
Tiempo restante del filtro de grasa	Pantalla
Pulse la tecla de selección de zona de extracción.	GrE HHh
Pulse en  encima de la tecla de selección de zona de extracción.	
Se mostrará el tiempo restante.	
Restablecer el indicador del filtro de grasa	
Pulse la tecla de selección de zona de extracción.	20 h
Pulse  encima de la tecla de selección del extractor. Pulse 5 segundos en  hasta que se cambie a 20 h.	
Vuelva a pulsar 5 segundos en  para confirmar la selección.	



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



7.2 Indicador de sustitución del filtro de recirculación 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (en modo de recirculación)¹

La duración del filtro de recirculación depende del tipo de filtro utilizado. Una vez alcanzada la duración máxima, se recomienda reemplazar el filtro de recirculación. El propio aparato indica cuándo es necesario hacerlo. Cuando se ha alcanzado el límite de uso, aparece [ChR 00h] en la pantalla del temporizador.

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



Siga las instrucciones de sustitución que se indican en el capítulo [9 Limpieza y mantenimiento](#).



¹ Encontrará el número de tipo correcto en la placa de características situada en la parte inferior del aparato o, en su caso, en la factura.

8 CONSEJO DE COCCIÓN

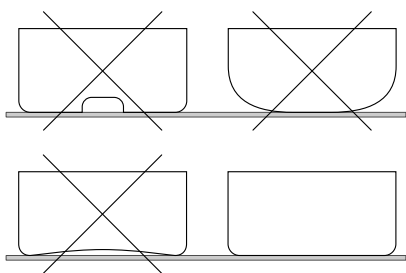
Calidad de los recipientes de cocina

Recipientes aptos: acero, acero esmaltado, hierro fundido, inoxidable con fondo magnético, aluminio con fondo magnético (± 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. El fondo del recipiente debe cubrir la máxima superficie posible de la zona de cocción. Si el diámetro del recipiente es muy superior al de la zona, el resultado de cocción no será óptimo.

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

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

Ejemplos del regulador de potencia

(los valores a continuación son indicativos)

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

9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



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



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

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

Manchas difíciles

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

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

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

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

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

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

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

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

9.2 Mantenimiento de la campana extractora

9.2.1 Cómo sacar la rejilla de entrada

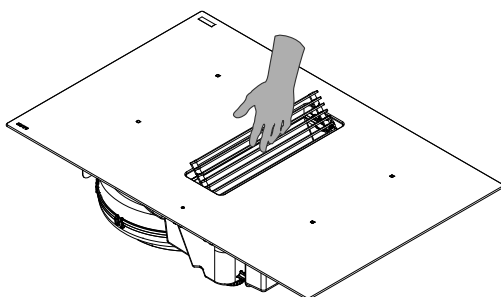


No utilice objetos que puedan dañar el cristal, como estropajos, productos abrasivos y productos de limpieza agresivos.



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

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



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



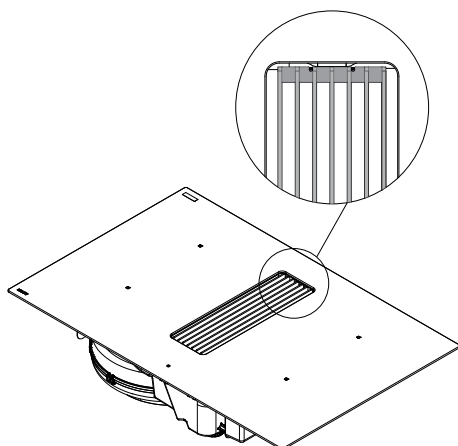
No ponga la rejilla de entrada en el cristal de la placa para evitar arañazos. No ponga la rejilla de entrada en una placa encendida para evitar que se caliente.

9.2.2 Cómo volver a colocar la rejilla de entrada



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

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

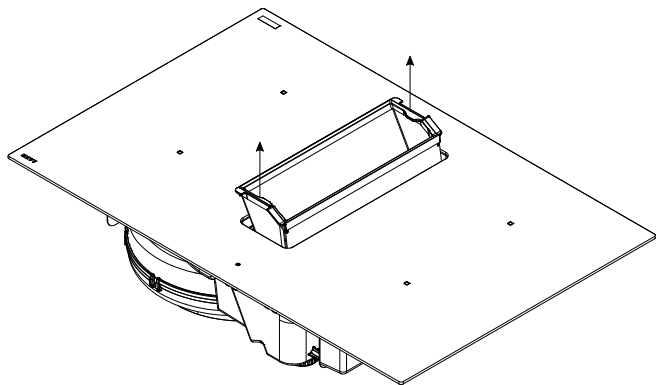


9.2.3 Limpieza del filtro de grasa

Cuando haya que limpiar los filtros de grasa, esto se indicará con el indicador de limpieza correspondiente (véase [7.1](#)).

Acceso al filtro de grasa

- Quite la rejilla de entrada (véase [9.2.1](#)).
- Sujete el filtro de grasa por las asas y sáquelo de la apertura de extracción.



Limpieza del filtro de grasa

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

Limpieza manual del filtro:

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

Limpieza del filtro en lavavajillas:

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



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



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

Una vez limpio

- Vuelva a colocar el filtro de grasa en la apertura de extracción en la dirección exacta y sujetándolo por las asas.
- Vuelva a colocar la rejilla en la apertura de extracción.
- Restablezca el indicador de filtro de grasa (véase [7.1](#)).



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

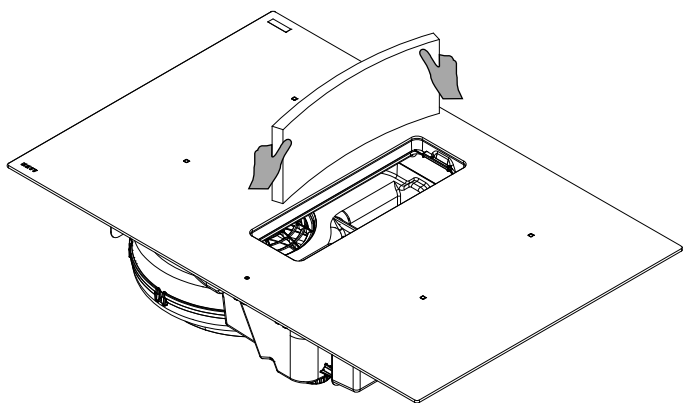
- 1851 / 1861: referencia 99003
- 1871 / 1881: referencia 99005
- 1861-g1: referencia 99003
- 1881-g1: referencia 99005

9.2.4 Sustitución del filtro de recirculación

1861 / 1881 &

1861-g1 / 1881-g1 (en modo de recirculación)¹

- Quite la rejilla de entrada (véase [9.2.1](#)).
- Saque el filtro de grasa (véase [9.2.3](#)).
- Sujete el filtro de recirculación monoblock e inclínelo hacia delante.
- Pliegue ambas esquinas y saque el filtro de recirculación monoblock de la apertura de extracción.



Una vez se haya sustituido

- Pliegue las esquinas del nuevo filtro de recirculación monoblock y vuelva a colocarlo en el bastidor de la apertura de extracción.
- Empuje bien el filtro en el bastidor.
- Vuelva a colocar el filtro de grasa en la apertura de extracción en la dirección exacta y sujetándolo por

¹ Encontrará el número de tipo correcto en la placa de características situada en la parte inferior del aparato o, en su caso, en la factura.

las asas.

- Vuelva a colocar la rejilla de entrada en la apertura de extracción.

☛ **Si se sustituye por el mismo filtro que el suministrado de serie:**

- Ponga a cero el indicador de sustitución del filtro de recirculación (véase [7.2](#)).

☛ **Si se sustituye por un filtro diferente al suministrado de serie:**

- Ponga a cero el indicador de sustitución del filtro de recirculación (véase [9.2.5](#)).



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

Filtro de recirculación			
Referencia	Monoblock	Pure Pro	Pure Pro Finesse
1861	98002	1861560 (predeterminado)	1861570
1881	98005 (predeterminado)	-	-
1861-g1	98002 (predeterminado)	1861560	1861570
1881-g1	98005 (predeterminado)	-	-

9.2.5 Configurar el temporizador de recirculación (Solo 1861-g1 / 1881-g1)¹

Los modelos **1851 y 1871¹** son **aptos para extracción al exterior** y se suministran sin filtro de recirculación.

Los modelos **1861 y 1881¹** son aptos **únicamente para recirculación** y se suministran de serie con un filtro de recirculación:

- **1861¹**: con una duración de uso de 300 horas
- **1881¹**: con una duración de uso de 450 horas

Los modelos **1861-g1 y 1881-g1¹** son **aptos para recirculación** y se suministran con un filtro de recirculación de 450 horas. En estos modelos, es posible cambiar del modo de recirculación **al modo de extracción**. Esto puede hacerse mediante el procedimiento de configuración que se encuentra en la página siguiente.

Puede adquirir un nuevo filtro de recirculación a través de su distribuidor habitual o en el sitio web de Novy. En el sitio web encontrará una selección de filtros de recirculación compatibles con este aparato.

Si adquiere como accesorio un filtro de recirculación distinto del modelo estándar, será necesario ajustar el temporizador de recirculación. Esto puede realizarse siguiendo el procedimiento de configuración que sigue.

¹ Encontrará el número de tipo correcto en la placa de características situada en la parte inferior del aparato o, en su caso, en la factura.

Procedimiento de configuración:

Este procedimiento **solo es aplicable** para los modelos **1861-g1 y 1881-g1¹**.

Los modelos **1861-g1 y 1881-g1¹** son **adecuados tanto para extracción al exterior como para recirculación**.

El aparato se ajusta en fábrica para recirculación.

Para su uso con extracción al exterior, el ajuste se debe adaptar (véase el procedimiento indicado a continuación).

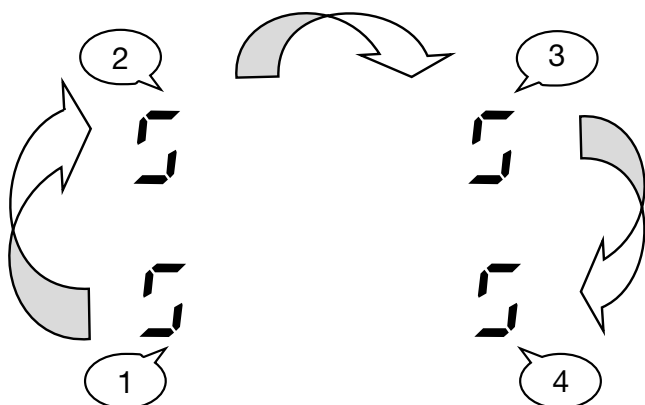


Atención: para los modelos 1851, 1861, 1871 y 1881¹, este procedimiento no es necesario, estos modelos ya están correctamente ajustados por defecto.

- 1) Encienda la placa de cocina pulsando la tecla ①.
- 2) Vuelva a apagar la placa antes de que transcurran 3 segundos pulsando de nuevo la tecla ①.
- 3) Mantenga pulsado la tecla ||.
- 4) Ahora aparece 𐀀 en cada pantalla.
- 5) Active el menú de usuario pulsando rápidamente (en menos de 2 segundos) las pantallas con el símbolo 𐀀 con un dedo de la otra mano en este orden:
 - 1 (delantero izquierdo)
 - 2 (trasero izquierdo)
 - 3 (trasero derecho)
 - 4 (delantero derecho)
 - A continuación, suelte la tecla ||.



Atención: si se oye un doble pitido, esto significa que hay un error de funcionamiento. Reinicie el procedimiento desde el paso 3.



¹ Encontrará el número de tipo correcto en la placa de características situada en la parte inferior del aparato o, en su caso, en la factura.

- 6) En la pantalla 2, la indicación cambia de *U* a *1*, lo que indica que el menú de usuario está activo.
- 7) Cambie la configuración de 3 a 0:
- Pulse primero la pantalla 1 para activar la configuración.
 - Utilice el DESLIZADOR para cambiar el ajuste de 3 (Recirculación) a 0 (Extracción al exterior).
 - Confirme el cambio manteniendo pulsado la tecla ① durante 2 segundos.

Ahora, el aparato está ajustado en modo de funcionamiento de extracción al exterior.

Configuración	Aplicación	Filtro de recirculación	Modo*	Temporizador del filtro de grasa (h)	Temporizador del filtro de recirculación	Tiempo de retardo (min.)
0	1851 (estándar), 1861-g1 (opcional)	-	E	20	-	10
1	1861 & 1861-g1 (opcional)	Pure Pro Finesse	R	20	150h	30
2	1861 (estándar), 1861-g1 (opcional)	Pure Pro	R	20	300h	30
3	1861 (opcional), 1861-g1 (estándar)	Monoblock filtro	R	20	450h	30
5	1871 (estándar), 1881-g1 (opcional)	-	E	20	-	10
6	1881 & 1881-g1 (opcional)	Pure Pro Finesse	R	20	150h	30
7	1881 (estándar), 1881-g1 (opcional)	Pure Pro	R	20	300h	30
8	1881 (opcional), 1881-g1 (estándar)	Monoblock filtro	R	20	450h	30

* Modo: E = Extracción, R = Recirculación

- 8) Pulse la tecla ① durante 2 segundos para confirmar la configuración.

10 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS

10.1 Avisos en la placa de cocción

Código	
	– no hay ningún recipiente de cocina en la zona de cocción. – el recipiente no es apto para inducción. – el diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño en comparación con la zona de cocción.
	– Véase el capítulo 5.3.9 Función mantener caliente.
	– Hay un fallo en el sistema electrónico. – Desconecte la placa de cocción y vuelva a conectarla. – Póngase en contacto con el servicio postventa.
	Véase el capítulo 5.3.7 Función Stop & Go
 (Er03)	Las teclas del panel de mando están cubiertas por un objeto o manchadas de líquido. El símbolo desaparece en cuanto las teclas queden libres o estén limpias.
	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)
(Er47)	Fallo en el sistema BUS interno del aparato.

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

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

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

Una o varias zonas se apagan:

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

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

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

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

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

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

- Compruebe que el filtro monobloque y el filtro de grasa junto con la rejilla de entrada estén colocados correctamente.
- 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.

10.3 Fallos

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

Seleccione su país.

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

RESUMEN DE FUNCIONES NOVY EASY

Manejo del extractor

① Tecla de encendido/apagado para el extractor

 Indicador y tecla de selección del extractor

..... Zona para el mando deslizante

 Indicador del temporizador

 Teclas del temporizador

Manejo de la placa de cocción

① Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción

 Indicación del temporizador

 Teclas del temporizador

 Tecla Stop & Go

 Indicación del nivel de potencia

 Indicación Zona flex

 Indicación del temporizador

 Tecla de función mantener caliente

GRILL Tecla de función grill

..... Zona para control deslizante

 Tecla de bloqueo

Operar la placa de cocción

Activación / desactivación de la placa de cocción

Pulse ① y mantenga pulsado 2 segundos. La pantalla se iluminará.

Pulse ①. La pantalla se apaga.

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 - Activar la función Power.

Pulse nuevamente al final del SLIDER.

DESACTIVAR - Deslizar el dedo sobre el SLIDER [P-0].

Límite de potencia activado

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

Función Stop & Go

ACTIVAR - Pulse II durante 2 segundos.

DESACTIVAR - Pulse II durante 2 segundos hasta que parpadea.

A seguir, pulse un tecla de selección de zona.

Seleccione el temporizador

Pulse ② encima de la tecla de selección de zona.

Reducir el tiempo de duración

Pulse la tecla [-] del temporizador.

Aumentar el tiempo de duración

Pulse la tecla [+] del temporizador.

Desactivación del temporizador

Pulse ② encima de la tecla de selección de zona.

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

Uso del temporizador sin cocción

Encienda la placa. Pulse ② encima de la tecla de selección de zona. Pulse el indicador del temporizador [000]. Ajuste el tiempo con [-] o [+].

Programación de la cocción automática

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

DESACTIVAR - Deslizarse sobre el SLIDER.

Función mantener caliente

ACTIVAR - Pulse  .

DESACTIVAR - Pulse  .

Zona flex manual

ACTIVAR - Pulse las 2 teclas de selección de zona al mismo tiempo.

DESACTIVAR - Pulse las 2 teclas de selección de zona al mismo tiempo.

Zona flex automática

ACTIVAR - Coloque un recipiente en las zonas delantera y trasera.

DESACTIVAR - Pulse las 2 teclas de selección de zona al mismo tiempo.

Función grill

ACTIVAR - Pulse **GRILL** .

DESACTIVAR - Pulse **GRILL** .

Operar el extractor

Configuración de la regulación de capacidad del extractor

MÁS - Desplace el dedo por el SLIDER.

MENOS - Desplace hacia el 0 con el SLIDER.

Regulación automática de la capacidad del extractor

ACTIVAR - Pulse la tecla de selección de zona de extracción y manténgalo pulsado 3 segundos.

DESACTIVAR - Pulse la tecla de selección de zona de extracción y manténgalo pulsado 3 segundos.

CONTENUTO

1	INFORMAZIONI GENERALI	46
2	AMBIENTE E RISPARMIO	47
2.1	Materiali di imballaggio	47
2.2	Smaltimento del vecchio apparecchio	47
2.3	Consigli per ridurre il consumo energetico e aumentare l'efficienza	48
3	USO DELL'APPARECCHIO	49
3.1	Primo utilizzo dell'apparecchio	49
3.2	Precauzioni contro i danni	49
4	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	50
4.1	Principio di induzione	50
4.2	Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione	51
4.3	Suoni associati all'induzione	52
4.4	Panoramica generale	53
5	PIANO DI COTTURA	54
5.1	Pannello di controllo	54
5.2	Uso dei tasti e del cursore	54
5.3	Uso del piano cottura	55
5.3.1	Accensione e spegnimento	55
5.3.2	Rilevamento pentola	55
5.3.3	Indicazione del calore residuo	56
5.3.4	Funzione Power e Super Power	56
5.3.5	Funzione Timer	59
5.3.6	Programmazione dell'avviamento rapido della cottura	60
5.3.7	Funzione Stop & Go	61
5.3.8	Funzione di ripetizione	61
5.3.9	Funzione scaldavivande	61
5.3.10	Zona flessibile	62
5.3.11	Funzione Grill	63
5.3.12	Blocco del pannello comandi	63
6	ASPIRAZIONE	64
6.1	Pannello comandi cappa aspirante	64
6.2	Uso dei tasti e del cursore	64
6.3	Modalità di evacuazione 1851 / 1871 &	
	1861-g1 / 1881-g1 (impostazione opzionale)	65
6.4	Modalità di ricircolo 1861 / 1881 &	
	1861-g1 / 1881-g1 (impostazione predefinita)	65

6.5	Funzionamento dell'aspirazione	66
6.5.1	Accensione e spegnimento	66
6.5.2	Aspirazione automatica	66
6.5.3	Funzioni di postfunzionamento automatiche	67
7	INDICATORI DI PULIZIA	68
7.1	Indicatore di pulizia dei filtri anti-grasso	68
7.2	Indicazione di sostituzione del filtro di ricircolo 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (in modalità di ricircolo)	69
8	CONSIGLI PER LA COTTURA	70
9	PULIZIA E MANUTENZIONE	72
9.1	Manutenzione del piano cottura	72
9.2	Manutenzione dell'aspirazione	73
9.2.1	Estrazione della griglia di aspirazione	73
9.2.2	Riposizionamento della griglia di aspirazione	74
9.2.3	Pulizia del filtro anti-grasso	75
9.2.4	Sostituzione del filtro di ricircolo 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (in modalità di ricircolo)	76
9.2.5	Impostazione del timer di ricircolo (Solo 1861-g1 / 1881-g1)	78
10	RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI	81
10.1	Messaggi sul piano di cottura	81
10.2	Messaggi sulla cappa	82
10.3	Guasi	82
	VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI NOVY EASY	83

1 INFORMAZIONI GENERALI

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

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

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

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

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

2 AMBIENTE E RISPARMIO

2.1 Materiali di imballaggio

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

2.2 Smaltimento del vecchio apparecchio

L'apparecchio contiene anche molti materiali riciclabili.



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

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

Il nuovo apparecchio è estremamente efficiente e a basso consumo energetico. Ecco alcuni suggerimenti su come ridurre ancora il consumo energetico del dispositivo.

- Selezionare una zona di cottura corretta per le dimensioni della pentola. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Assicurarsi che la pentola sia sempre al centro della zona di cottura.
- Utilizzare le stoviglie con un diametro di base che corrisponda al diametro della zona di cottura.
- Collocare i coperchi sulle pentole. Ciò evita inutili dispersioni di calore e riduce i fumi di cottura e la condensa.
- Utilizzare pentole dal fondo piatto. Le pentole dal fondo non piatto consumano più energia.
- Utilizzare pentole adatte per la quantità di cibo. Una pentola piccola richiede meno energia di una grande e poco piena.
- Utilizzare la minore quantità di acqua possibile. Più acqua è presente nella pentola, più energia servirà per scaldarla.
- Dopo la bollitura o la frittura, selezionare un'impostazione di potenza inferiore per ridurre il consumo energetico e limitare la produzione eccessiva di vapori.
- Posizionare le stoviglie in modo che i vapori in uscita raggiungano la superficie di estrazione della ventola.
- Attivare la ventola dell'apparecchio alla velocità più bassa all'inizio della cottura per controllare l'umidità ed eliminare gli odori di cottura.
- Aumentare la velocità della ventola soltanto laddove richiesto dai vapori di cottura.
- Utilizzare la velocità più alta soltanto laddove strettamente necessario.
- Se viene rilasciato molto vapore, selezionare tempestivamente un'impostazione di velocità della ventola più alta. Questo metodo è più efficiente rispetto a tentare di aspirare il vapore già diffuso all'interno della cucina dopo un uso prolungato dell'apparecchio.
- Utilizzare la modalità ritardo, se presente sull'apparecchio. Non lasciare la ventilazione attivata inutilmente dopo la cottura.
- Tenere i filtri dell'apparecchio puliti per ottimizzare l'efficienza del filtraggio di grassi e odori.
- Assicurare un flusso adeguato di aria nella stanza, per garantire il funzionamento efficiente ed economico dell'apparecchio.
- Evitare qualsiasi corrente d'aria sopra la superficie di cottura per ottimizzare il funzionamento.

3 USO DELL'APPARECCHIO

3.1 Primo utilizzo dell'apparecchio

- Scansionare il codice QR sull'adesivo di garanzia e registrare il dispositivo.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro.
- Prima del primo utilizzo, pulire il piano in vetro con un panno umido e asciugarlo. Non utilizzare detergenti; ciò può causare la comparsa di un alone blu.

3.2 Precauzioni contro i danni

- Pentole o stoviglie danneggiate con basi ruvide (ghisa non smaltata) possono danneggiare il vetro.
- Sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro.
- Evitare la caduta di oggetti (anche piccoli) sul vetro.
- Evitare di urtare le pentole contro il bordo del vetro.
- Non collocare né lasciare pentole vuote sul piano cottura.
- Non collocare mai una pentola calda sul pannello comandi.

4 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è un piano di cottura a induzione con aspirazione integrata del piano di lavoro. Il piano dispone di 4 zone di cottura, con aspirazione integrata centrale, che assicura l'eliminazione dei fumi di cottura. Il piano di cottura e l'aspirazione possono essere azionati separatamente. Più avanti nelle presenti istruzioni per l'uso è illustrato il funzionamento dell'apparecchio.

4.1 Principio di induzione

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

Naturalmente sono necessarie pentole adeguate:

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

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

4.2 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione

Modello	1851 / 1861 / 1861-g1	1871 / 1881 / 1881-g1	
Potenza nominale	7400	7400	W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	185,1		Wh/kg
Zona anteriore sinistra	240 x 210	220 x 210	mm
Detección de mínimo	Ø 110	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	2100	W
Potencia Power*	2300	2300	W
Potencia Super Power*	3000	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	A	A	
Consumo energetico ECcw**	186,3		Wh/kg
Zona posteriore sinistra	240 x 210	220 x 210	mm
Detección de mínimo	Ø 110	Ø 110	mm
Potencia nominal*	2100	2100	W
Potencia Power*	2300	2300	W
Potencia Super Power*	3000	3000	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	A	A	
Consumo energetico ECcw**	183,9		Wh/kg
Zona anteriore destra	240 x 210	Ø 175	mm
Detección de mínimo	Ø 110	Ø 90	mm
Potencia nominal*	2100	1400	W
Potencia Power*	2300	2100	W
Potencia Super Power*	3000	-	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	A	A	
Consumo energetico ECcw**	186,3		Wh/kg
Zona posteriore destra	240 x 210	Ø 175	mm
Detección de mínimo	Ø 110	Ø 90	mm
Potencia nominal*	2100	1400	W
Potencia Power*	2300	2100	W
Potencia Super Power*	3000	-	W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	A	A	
Consumo energetico ECcw**	183,9		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)

4.3 Suoni associati all'induzione

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

Ronzio

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

Crepitio

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

Fischi

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

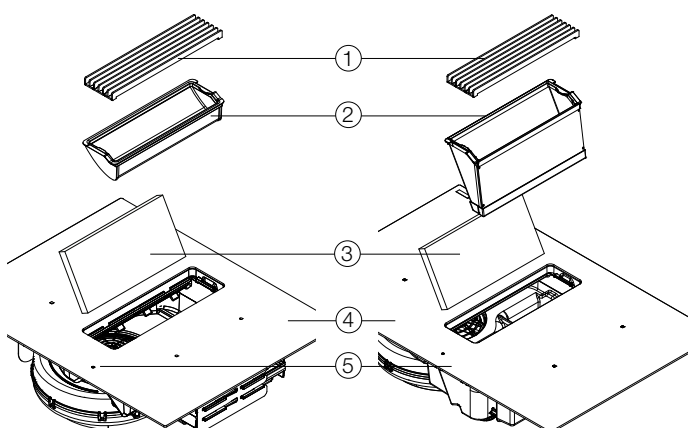
Clicchettio

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

Cicalini

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

4.4 Panoramica generale

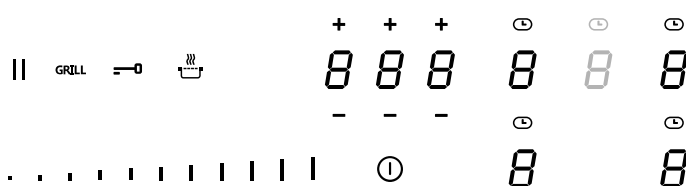


1	Griglia di aspirazione
2	Filtro anti-grasso, tipo di filtro a seconda del modello
3	Filtro di ricircolo 1861 / 1881 / 1861-g1 / 1881-g1¹
4	Piano di cottura a induzione
5	Funzionamento

¹ Il numero di matricola corretto si trova sulla targhetta, situata sul fondo del prodotto, o eventualmente sulla fattura.

5 PIANO DI COTTURA

5.1 Pannello di controllo



Comandi piano cottura	
Visualizzatore del tempo del timer / Tasti del timer	+ + + 8 8 8 - - -
Indicatore controllo cursore	
Accensione/Spegnimento del piano cottura	ⓘ
Tasto di selezione della zona	8
Indicazione della Zona flessibile	7
Indicazione del timer	⌚
Tasto Stop & Go	
Tasto funzione grill	GRILL
Tasto di blocco	🔑
Tasto funzione mantieni in caldo	🍵

5.2 Uso dei tasti e del cursore

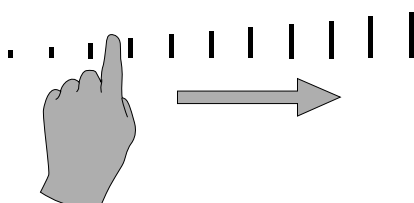
L'apparecchio è dotato di comandi a sfioramento per la regolazione delle varie funzioni. La funzione si attiva toccando il relativo tasto. L'attivazione viene segnalata da una spia, un'indicazione e/o un segnale acustico.



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

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

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



Zona del controllo a cursore

5.3 Uso del piano cottura

5.3.1 Accensione e spegnimento

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

Accendere e spegnere una zona di cottura	
Regolazioni	Display
Selezionare una zona di cottura utilizzando il tasto di selezione della zona.	
Scorrere da sinistra a destra sul cursore (utilizzo cursore per accensione).	
Spegnimento	
Selezionare una zona di cottura utilizzando il tasto di selezione della zona.	
Scorrere da destra a sinistra sul CURSORE finché sul display non compare  oppure <i>H</i> ¹ .	<i>H</i>

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:

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

¹ H = Hot (caldo)

5.3.3 Indicazione del calore residuo

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



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

5.3.4 Funzione Power e Super Power

Le funzioni Power *P* e Super Power *||* fornisce alla zona di cottura selezionata una potenza aumentata. 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.

5.3.4.1 Funzione Power

La funzione Power è disponibile per tutte le zone di cottura.

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

5.3.4.2 Funzione Super Power

La funzione Super Power è disponibile su:

- **1851 / 1861 / 1861-g1¹**: tutte le zone.
- **1871 / 1881 / 1881-g1¹**: solo le zone di sinistra.

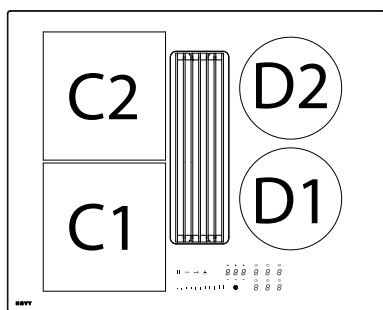
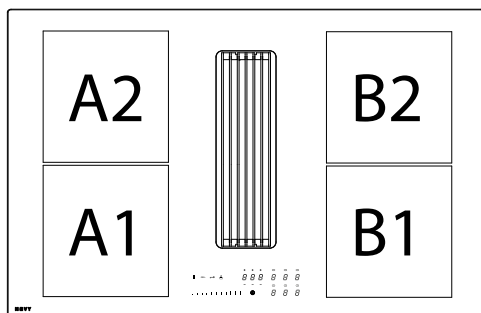
Gestione della potenza massima:

Il piano cottura è diviso in 2 gruppi riscaldanti separati.

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.	<i>P</i>
Attivazione di Super Power	
Premere nuovamente sull'estremità del CURSORE.	<i>.. + P</i>
Disattivare Super Power	
Scorrere con il dito sul CURSORE.	<i>P-0</i>
Disattivazione di Power	
Scorrere con il dito sul CURSORE.	<i>9-0</i>

Uso de la máxima potencia:

La placa está dividida en 2 grupos separados.



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.

¹ Il numero di matricola corretto si trova sulla targhetta, situata sul fondo del prodotto, o eventualmente sulla fattura.

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

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

Type	Zona di cottura	cm	Potenza (W)
1851 1861 1861-g1	A1	24 x 21	Normale: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
	A2	24 x 21	
	B1	24 x 21	
	B2	24 x 21	
1871 1881 1881-g1	C1	22 x 21	Normale: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
	C2	22 x 21	
	D1	Ø 175	Normale: 1400 Power: 2100
	D2	Ø 175	

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

Per portare contemporaneamente 2 zone alla potenza massima bisogna utilizzare una delle zone A1 e A2, B1 e B2 o C1 e C2.

5.3.5 Funzione Timer

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

Funzione timer	
Regolazione o modifica del tempo di cottura	Display
Selezionare l'alimentazione facendo scorrere il CURSORE.	1-P
Selezionare il timer	
Premere l'icona del timer sopra il tasto di selezione della zona relativo alla zona di cottura desiderata.	
Abbreviare la durata	00 1-
Premere il tasto [-] del Timer.	1 5 9...
Prolungare la durata	06 0-
Premere il tasto [+] del Timer.	05 9...

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

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

Dopo alcuni secondi la spia LED  smette di lampeggiare. Il timer è ora disattivato.

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

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

Uso del timer senza cottura	
Timer senza cottura	Display
Accendere il piano cottura. Premere ① per 2 secondi.	
Selezionare il timer	0 0 0
Premere l'indicazione del timer [000].	
Abbreviare la durata	0 6 0-
Premere il tasto [-] del Timer.	0 5 9...
Prolungare la durata	0 0 1-
Premere il tasto [+] del Timer.	0 0 2...

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

Spegnimento automatico al termine del tempo di cottura:

Quando il tempo di cottura selezionato è trascorso, sul display lampeggia [000], viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Per interrompere il segnale acustico e il lampeggio, premere [-] o [+] 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.) 5 e mantenere il dito premuto su tale posizione per 3 secondi.	5 A
Sospensione dell'avviamento rapido	Display
Scorrere con il dito sul CURSORE da 0 a 9.	0-9

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

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 II per 2 secondi.	
Spegnimento	0-9
Premere II per 2 secondi finché lampeggia. Premere un tasto di selezione della zona.	

5.3.8 Funzione di ripetizione

Dopo lo spegnimento del piano di cottura con ① 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 tasto ① per 2 secondi.
- Premere **II** per arrestare il lampeggiamento.

Le impostazioni precedenti sono di nuovo attive.

5.3.9 Funzione scaldavivande

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

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

Attivazione e arresto della funzione Scaldavivande	
Accensione	Display
Selezionare una zona di cottura utilizzando il tasto di selezione della zona. Premere  .	U
Spegnimento	0
Selezionare una zona di cottura utilizzando il tasto di selezione della zona. Premere  .	

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.

5.3.10 Zona flessibile

Questa funzione consente nei modelli:

- **1851 / 1861 / 1861-g1¹:**
collegare le 2 zone flessibili di sinistra e le 2 di destra a formare 2 zone grandi.
- **1871 / 1881 / 1881-g1¹:**
collegare le 2 zone flessibili di sinistra per formare 1 zona grande.

Questa funzione può essere attivata manualmente o automaticamente quando si posa una grande pentola/padella sulla superficie di cottura.

Zona flessibile	
Attivazione manuale	Display
Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona relativi alle 2 zone flessibili A1 & A2, B1 & B2 o C1 & C2 da collegare.	0 7
Attivazione automatica	
Posizionare una pentola sulle zone A1 & A2, B1 & B2 o C1 & C2.	7
Aumentare la potenza	
Con il cursore sinistro selezionare con il dito il livello di potenza desiderato; entrambe le zone flessibili indicano la potenza selezionata.	0-9
Disattivare la Zona flessibile	
Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona relativi alle 2 zone combinate.	0

¹ Il numero di matricola corretto si trova sulla targhetta, situata sul fondo del prodotto, o eventualmente sulla fattura.

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 & A2, B1 & B2 o C1 & C2 saranno automaticamente collegate tra loro con la Zona flessibile.

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

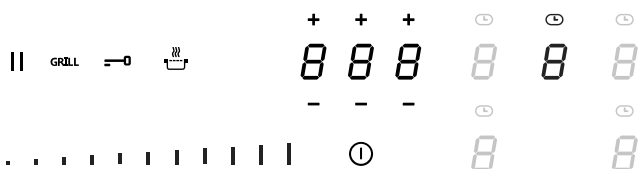
5.3.12 Blocco del pannello comandi

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

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

6 ASPIRAZIONE

6.1 Pannello comandi cappa aspirante



Comandi aspirazione	
Accensione/spegnimento dell'aspirazione	①
Tasto di selezione della zona aspirazione	8
Indicazione e selezione del tempo del timer	8 8 8 + + + - - -
Tasto di selezione timer	⌚
Potenza di funzionamento cursore	

6.2 Uso dei tasti e del cursore

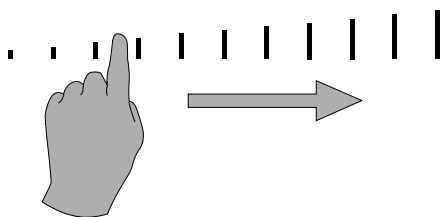
L'apparecchio è dotato di comandi a sfioramento per la regolazione delle varie funzioni. La funzione si attiva toccando il relativo tasto. L'attivazione viene segnalata da una spia, un'indicazione e/o un segnale acustico.



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

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

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

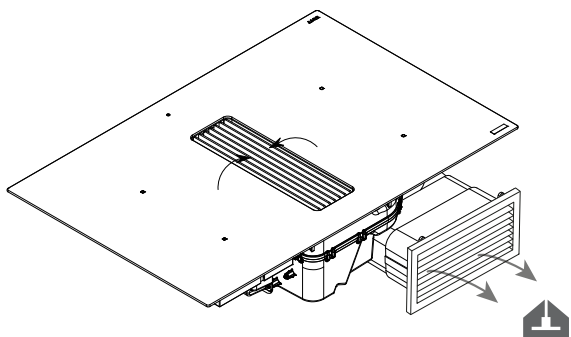


Zona del controllo a cursore

6.3 Modalità di evacuazione 1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (impostazione opzionale)¹

L'aria aspirata viene dapprima pulita dai filtri anti-grasso, per poi essere espulsa all'esterno.

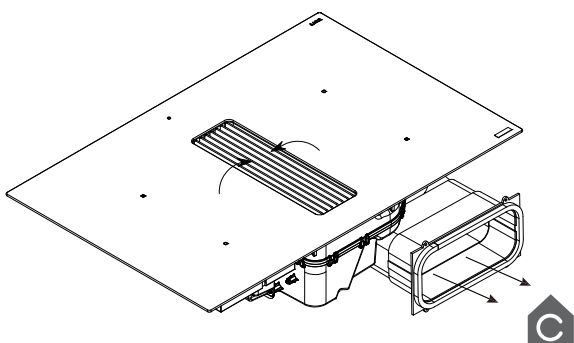
Puo essere effettuato tramite un condotto installato tra l'apparecchio e la griglia di aspirazione sulla parete.



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

6.4 Modalità di ricircolo 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (impostazione predefinita)¹

L'aria aspirata viene prima pulita dai filtri anti-grasso. Successivamente, viene eliminata dagli odori tramite il filtro di ricircolo prima che l'aria venga reimpressa in cucina.



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

¹ Il numero di matricola corretto si trova sulla targhetta, situata sul fondo del prodotto, o eventualmente sulla fattura.

6.5 Funzionamento dell'aspirazione

6.5.1 Accensione e spegnimento

Aspirazione	
Aumentare la potenza di aspirazione	Display
Premere il tasto di selezione della zona di aspirazione. Fare scorrere il CURSORE.	0-9
Diminuire la potenza di aspirazione	
Premere il tasto di selezione della zona di aspirazione. Fare scorrere il CURSORE.	9-0
Spegnere l'aspirazione	
Premere il tasto di selezione della zona di aspirazione. Fare scorrere il CURSORE.	0

6.5.2 Aspirazione automatica

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

Aspirazione automatica	
Accensione dell'aspirazione automatica	
Premere e tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione della zona di aspirazione.	A
Spegnimento dell'aspirazione automatica	
Premere e tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione della zona di aspirazione.	0

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

6.5.3 Funzioni di postfunzionamento automatiche

L'apparecchio è dotato della funzione di postfunzionamento automatico.

Il livello dell'aspirazione 1 o, in modalità automatica, [A] viene visualizzato con un punto lampeggiante.

Funzione di temporizzazione modalità di evacuazione	
Attivazione della funzione	<i>A o 1</i>
Premere ①.	
Disattivazione della funzione	il Led si spegne
Premere di nuovo ①.	

Funzione di temporizzazione modalità di evacuazione (1851 / 1871)¹

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

Questa funzione può essere disattivata manualmente, premendo nuovamente il tasto ①.

I modelli **1861-g1 e 1881-g1¹** possono anche essere impostati in modalità aspirante. Fare riferimento al capitolo [9.2.5](#).

Funzione di temporizzazione modalità di ricircolo (1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1)¹

Questa funzione si avvia terminata la cottura. Con essa, la cappa aspirante consente l'evacuazione di tutti gli ultimi fumi di cottura dalla cucina a una bassa potenza di aspirazione per un tempo fisso prestabilito. Durante il ricircolo, gli appositi filtri vengono asciugati e il tempo standard è impostato su 30 minuti.

Si consiglia di eseguire sempre questa funzione. Trascorso il tempo previsto, l'aspirazione si spegne automaticamente.

Questa funzione può essere disattivata manualmente, premendo nuovamente il tasto ①, ma si sconsiglia di farlo per non compromettere la vita utile e il funzionamento dei filtri di ricircolo.

¹ Il numero di matricola corretto si trova sulla targhetta, situata sul fondo del prodotto, o eventualmente sulla fattura.

7 INDICATORI DI PULIZIA

7.1 Indicatore di pulizia dei filtri anti-grasso

Dopo 20 ore di cottura, si consiglia di pulire il filtro anti-grasso, come indicato dall'apparecchio stesso. Quando l'apparecchio è acceso e la potenza di aspirazione è impostata su 0, è possibile leggere il tempo rimanente prima della pulizia del filtro sul display del timer.

Dopo 20 ore di cottura, sul display del timer appare GrE 00h.

Filtro anti-grasso	
Tempo rimanente filtro anti-grasso	Display
Premere il tasto di selezione della zona di aspirazione.	GrE HHh
Premere  sopra il tasto di selezione della zona di aspirazione.	
Viene visualizzato il tempo rimanente.	
Rimozione dell'indicazione del filtro anti-grasso	
Premere il tasto di selezione della zona di aspirazione.	20h
Premere  sopra il tasto di selezione della zona di aspirazione.	
Tenere premuto per 5 secondi  finché diventa 20h.	
Dopodiché, tenere premuto nuovamente per 5 secondi  per confermare.	



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



7.2 Indicazione di sostituzione del filtro di ricircolo 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (in modalità di ricircolo)¹

La durata del filtro a ricircolo dipende dal tipo di filtro utilizzato. Una volta superata la durata prevista, si consiglia di sostituire il filtro a ricircolo. È l'apparecchio stesso che segnala la necessità di sostituzione.

Alla fine della durata, sul display del timer compare **ChA 00h**.

Filtro di ricircolo	
Tempo rimanente filtro di ricircolo	Display
Premere il tasto di selezione della zona di aspirazione.	ChA 00h
Premere 2 volte  sopra il tasto di selezione della zona di aspirazione.	
Viene visualizzato il tempo rimanente.	
Reset dell'indicazione del filtro di ricircolo	
Premere il tasto di selezione della zona di aspirazione.	150h 300h 450h
Premere 2 volte  sopra il tasto di selezione della zona di aspirazione.	
Tenere premuto per 3 secondi su 00h finché diventa il valore desiderato.	
Dopodiché, tenere premuto nuovamente per 3 secondi per confermare.	



Seguire le istruzioni per la sostituzione descritte nel capitolo [9 Pulizia e manutenzione](#).



¹ Il numero di matricola corretto si trova sulla targhetta, situata sul fondo del prodotto, o eventualmente sulla fattura.

8 CONSIGLI PER LA COTTURA

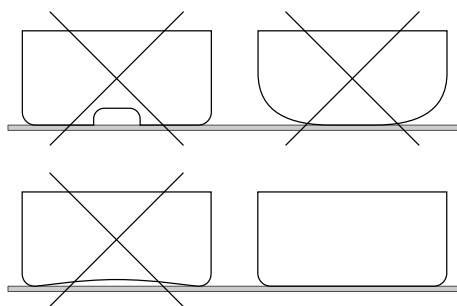
Qualità delle pentole/padelle

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

Per verificare se le pentole sono adatte:

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

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



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

- Cucinare quanto più possibile con un coperchio sulla pentola.

Misure delle pentole

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

In tal caso solo la superficie della pentola direttamente sopra alla bobina di induzione genera il calore. La parte inferiore della pentola dove coprire quanto più possibile la zona di cottura. 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 alla sezione “Uso dell’apparecchio” e menzionate nell’opuscolo separato “Istruzioni di sicurezza” fornito con l’apparecchio e menzionati sul nostro sito web www.novy.com.



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



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

9.1 Manutenzione del piano cottura



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



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



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

Pulizia del vetro del piano cottura

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

Per le macchie ostinate

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

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

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

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

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

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

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

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

9.2 Manutenzione dell’aspirazione

9.2.1 Estrazione della griglia di aspirazione

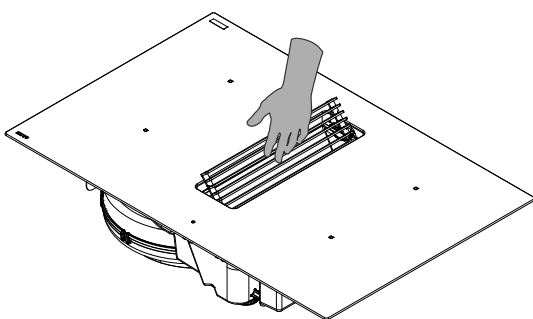


Non utilizzare strumenti che possano danneggiare la griglia di aspirazione quali spugne o agenti abrasivi, né detersivi aggressivi.



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

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



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



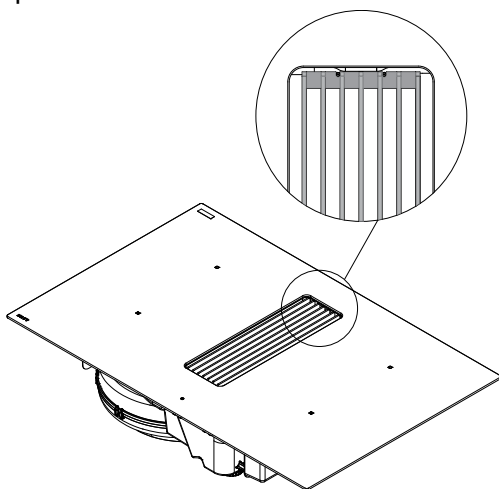
Non collocare la griglia di aspirazione sul vetro del piano di cottura onde evitare graffi. Non collocare la griglia di aspirazione sul piano di cottura acceso onde evitare che si surriscaldi.

9.2.2 Riposizionamento della griglia di aspirazione



Assicurarsi che il filtro di ricircolo monoblock e quello anti-grasso siano inseriti nell'apparecchio prima di riposizionare la griglia di aspirazione.

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

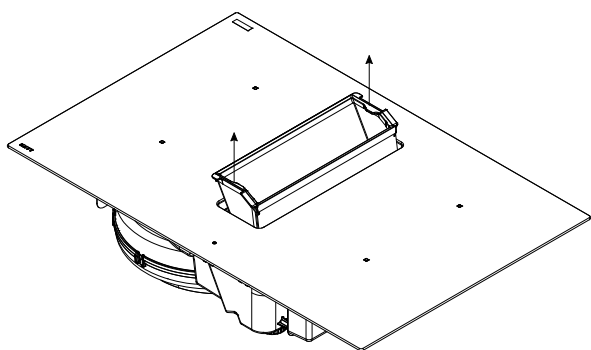


9.2.3 Pulizia del filtro anti-grasso

Quando i filtri anti-grasso devono essere puliti, questo viene indicato appositamente (vedere la sezione [7.1](#)).

Accesso al filtro anti-grasso

- Rimuovere la griglia di aspirazione (vedere la sezione [9.2.1](#)).
- Afferrare saldamente i manici del filtro anti-grasso e sollevarlo dall'apertura di aspirazione.



Pulizia del filtro anti-grasso

Il filtro anti-grasso in metallo può essere pulito a mano o in lavastoviglie. Si raccomanda di pulire il filtro a mano.

Pulizia manuale del filtro:

- Immergere il filtro in una soluzione di acqua bollente in cui è stato aggiunto un detergente sgrassante.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o contenenti alcali.
- Usare una spazzola per pulire.
- Quindi sciacquare il filtro con acqua calda corrente e lasciare asciugare.

Pulizia del filtro in lavastoviglie:

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



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



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

Dopo la pulizia

- Tenendolo per i manici, riposizionare il filtro anti-grasso nell'apertura di aspirazione nel senso corretto.
- Riposizionare la griglia nell'apertura di aspirazione.
- Resetare l'indicazione del filtro anti-grasso (vedere la sezione [7.1](#)).



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

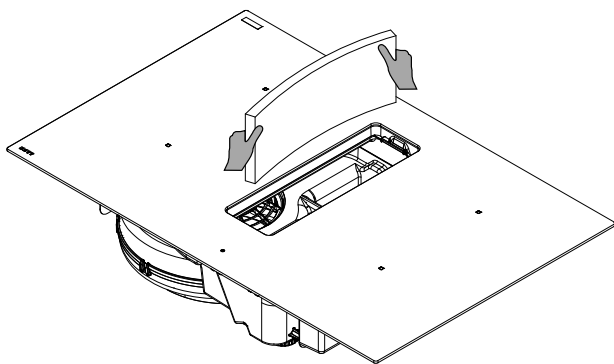
- 1851 / 1861: codice articolo 99003
- 1871 / 1881: codice articolo 99005
- 1861-g1: codice articolo 99003
- 1881-g1: codice articolo 99005

9.2.4 Sostituzione del filtro di ricircolo

1861 / 1881 &

1861-g1 / 1881-g1 (in modalità di ricircolo)¹

- Rimuovere la griglia di aspirazione (vedere la se [9.2.1](#)).
- Rimuovere il filtro anti-grasso (vedere [9.2.3](#)).
- Afferrare saldamente il filtro di ricircolo monoblock e inclinarlo in avanti.
- Piegare entrambi gli angoli ed estrarre il filtro di ricircolo monoblock dall'apertura di aspirazione.



Dopo la sostituzione

- Ripiegare gli angoli del nuovo filtro di ricircolo monoblock e posizionarlo nel telaio attraverso l'apertura di aspirazione.
- Premere il filtro per bene contro il telaio.
- Tenendolo per i manici, riposizionare il filtro anti-grasso nell'apertura di aspirazione nel senso corretto.
- Riposizionare la griglia nell'apertura di aspirazione.

☛ **In caso di sostituzione con lo stesso filtro fornito di serie:**

- Azzerare l'indicatore di sostituzione del filtro di ricircolo (vedere [7.2](#)).

☛ **Si se sustituye por un filtro diferente al suministrado de serie:**

- Resettare l'indicazione di sostituzione del filtro di ricircolo monoblock (vedere la [9.2.5](#)).



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

Filtro di ricircolo			
Codice articolo	Monoblock	Pure Pro	Pure Pro Finesse
1861	98002	1861560 (standard)	1861570
1881	98005 (standard)	-	-
1861-g1	98002 (standard)	1861560	1861570
1881-g1	98005 (standard)	-	-

9.2.5 Impostazione del timer di ricircolo (Solo 1861-g1 / 1881-g1)¹

I modelli **1851 e 1871¹** sono adatti **esclusivamente per l'estrazione esterna** e vengono forniti senza filtro a ricircolo.

I modelli **1861 e 1881¹** sono adatti **solo per il ricircolo** e vengono forniti **di serie con un filtro a ricircolo**:

- **1861¹**: con una durata di utilizzo di 300 ore
- **1881¹**: con una durata di utilizzo di 450 ore

I modelli **1861-g1 e 1881-g1¹** sono adatti **per il ricircolo** e vengono forniti con un filtro a ricircolo da 450 ore. Su questi modelli è possibile **passare dalla modalità ricircolo alla modalità evacuazione**, tramite la procedura di configurazione descritta nella pagina seguente.

Un nuovo filtro a ricircolo può essere acquistato presso un rivenditore autorizzato o tramite il sito web di Novy. Sul sito troverete una selezione di filtri a ricircolo compatibili con questo apparecchio.

Se acquistate come accessorio un filtro a ricircolo diverso da quello standard, è necessario modificare il timer del ricircolo. Questo può essere fatto tramite la procedura di configurazione seguente.

¹ Il numero di matricola corretto si trova sulla targhetta, situata sul fondo del prodotto, o eventualmente sulla fattura.

Procedura di configurazione:

Questa procedura si **applica solo** ai modelli **1861-g1 & 1881-g1¹**.

I modelli **1861-g1 & 1881-g1¹** sono **adatti sia per lo scarico verso l'esterno che per il ricircolo**. Di default l'unità è impostata su ricircolo. Per usarla su scarico esterno l'impostazione deve essere modificata (vedere la procedura seguente).

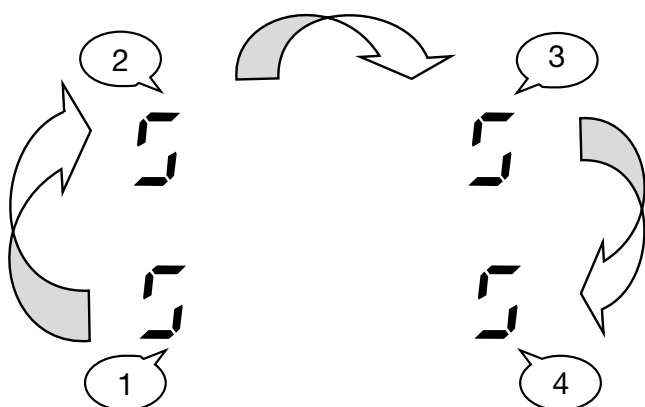


Attenzione: Per i modelli 1851, 1861, 1871 e 1881¹ questa procedura non è necessaria: questi modelli sono impostati correttamente di default.

- 1) Accendere il piano di cottura premendo il tasto di ①.
- 2) Spegnerne nuovamente il piano cottura entro 3 secondi premendo nuovamente il tasto di ①.
- 3) Tenere premuto il tasto ||.
- 4) A questo punto, su ogni display appare 5.
- 5) Attivare il menu utente premendo rapidamente (entro 2 secondi), con un dito dell'altra mano, i display con il simbolo 5 in quest'ordine:
 - 1 (anteriore sinistro)
 - 2 (posteriore sinistro)
 - 3 (posteriore destro)
 - 4 (anteriore destro)
 - Quindi rilasciare il tasto ||.



Attenzione: un doppio bip segnala un errore di funzionamento. Ripetere la procedura dal punto 3.



¹ Il numero di matricola corretto si trova sulla targhetta, situata sul fondo del prodotto, o eventualmente sulla fattura.

- 6) Nel display 2 l'indicazione passa da *U* a *1*, a indicare che il menu utente è attivo.
- 7) Modificare la configurazione da 3 a 0:
 - Per attivare la configurazione premere prima il display 1.
 - Usare il cursore per modificare l'impostazione da 3 (ricircolo) a 0 (scarico all'esterno).
 - Confermare la modifica tenendo premuto il tasto ① di accensione/spegnimento per 2 secondi.

L'unità è ora impostata sulla modalità di funzionamento scarico verso l'esterno.

Configurazione	Applicazione	Filtro de ricircolo	Modalità*	Timer del filtro anti-grasso (h)	Timer del filtro di ricircolo	Tempo di temporizzazione (min.)
0	1851 (standard), 1861-g1 (opzionale))	-	S	20	-	10
1	1861 & 1861-g1 (opcional)	Pure Pro Finesse	R	20	150h	30
2	1861 (standard), 1861-g1 (opzionale)	Pure Pro	R	20	300h	30
3	1861 (opzionale), 1861-g1 (standard)	Monoblock filtro	R	20	450h	30
5	1871 (standard), 1881-g1 (opzionale)	-	S	20	-	10
6	1881 & 1881-g1 (opzionale)	Pure Pro Finesse	R	20	150h	30
7	1881 (standard), 1881-g1 (opzionale)	Pure Pro	R	20	300h	30
8	1881 (opzionale), 1881-g1 (standard)	Monoblock filtro	R	20	450h	30

* Modalità: S = Scarico, R = Ricircolo

- 8) Premere il tasto di ① per 2 secondi per confermare la configurazione.

10 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

10.1 Messaggi sul piano di cottura

Codice	
	– non c'è nessuna pentola sulla zona di cottura. – la pentola non è adatta per l'induzione. – il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.
	Vedere la sezione 5.3.9 Funzione scaldavivande.
	– Il sistema elettronico si è bloccato. – Scollegare il piano di cottura e ricollegarlo. – Rivolgersi al servizio di assistenza.
	Vedere la sezione 5.3.7 Funzione Stop & Go
 (Er03)	Un oggetto o un liquido copre i tasti dei comandi. Il simbolo si spegne non appena i tasti vengono rilasciati o puliti (1821).
	Il piano cottura è surriscaldato; lasciarlo raffreddare e poi riattivarlo.
	L'apertura di alimentazione dell'aria del ventilatore è ostruita. Liberare l'apertura.
	Il piano cottura non è stato collegato correttamente alla rete elettrica. Controllare il collegamento (1821).
 (Er47)	Difficoltà nel sistema Bus interno dell'apparecchio.

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

Il piano cottura o la zona di cottura non funziona:

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

Una o tutte le zone si spengono:

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

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

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

Il controllo della cottura automatica non entra in funzione:

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

10.2 Messaggi sulla cappa**La cappa non aspira bene. Che cosa può causare questo problema?**

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

10.3 Guasi

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

Seleziona il tuo paese.

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

VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI NOVY EASY

Indicazione dell'aspirazione

① Tasto ON/OFF per l'aspirazione

 Tasto di selezione e indicazione aspirazione

..... Zona funzionamento cursore

 Indicazione del tempo del timer

+ + +
- - - Tasti timer

Indicazione del piano cottura

① Tasto On/Off del piano cottura

 Visualizzatore del tempo del timer

+ + +
- - - Tasti del timer

|| Tasto Stop & Go

 Indicazione del livello di potenza

 Indicatore Zona flessibile

 Indicatore timer

 Tasto funzione scaldavivande

GRILL Tasto funzione grill

..... Zona per il controllo cursore

 Tasto funzione

Controllo del piano cottura

Accensione / spegnimento del piano cottura

ACCENDERE - Mantenere premuto  per 2 secondi. Il display si accenderà.

SPENTO - Premere . Il display si spegnerà.

Regolazione della potenza

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

ABBASSARE - Scorrere verso lo 0 sul CURSORE.

Attivazione e disattivazione di Power

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

DISATTIVARE - Scorrere con il dito sul CURSORE [900].

Attivazione e disattivazione di Super Power

ATTIVARE - Attivare di Power.

Premere nuovamente sull'estremità del CURSORE.

DESATTIVARE - Scorrere con il dito sul CURSORE [P-0].

Limite di potenza attivato

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

Funzione Stop & Go

ATTIVARE - Premere II per 2 secondi.

DISATTIVARE - Premere II per 2 secondi finché lampeggia.

Premere un tasto di selezione della zona.

Selezionare il timer

Premere  al di sopra del tasto di selezione della zona.

Abbreviare la durata

Premere il tasto [-] del timer.

Prolungare la durata

Premere il tasto [+] del timer.

Disattivare la funzione timer

Premere  al di sopra del tasto di selezione della zona.

Mantenere premuto il tasto [-] del timer fino a quando il timer non giunge a [000].

Uso del timer senza cottura

Accendere il piano cottura. Premere  per 2 secondi. Premere l'indicazione del timer [000]. Impostare il tempo con i tasti [-] o [+].

Programmazione dell'avviamento rapido

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

DISATTIVARE - Scorrere col dito sul CURSORE.

Funzione di mantenimento del calore

ATTIVARE - Premere  .

DISATTIVARE - Premere  .

Zona flessibile manuale

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

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

Zona flessibile automatica

ATTIVARE - Posizionare una pentola sulla zona anteriore e posteriore.

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

Funzione Grill

ATTIVARE - Premere **GRILL** .

DISATTIVARE - Premere **GRILL** .

Controllo dell'aspirazione

Impostazione della regolazione della potenza di aspirazione

PIÙ - Fare scorrere il CURSORE.

MENO - Fare scorrere il CURSORE fino a 0.

Regolazione della potenza di aspirazione automatica

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

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

SPIS TREŚCI

1	INFORMACJE OGÓLNE	88
2	ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE	89
2.1	Materiał opakowania	89
2.2	Utylizacja starego urządzenia	89
2.3	Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności	89
3	UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	91
3.1	Pierwsze użycie urządzenia	91
3.2	Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód	91
4	OPIS URZĄDZENIA	92
4.1	Zasada indukcji	92
4.2	Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	93
4.3	Dźwięki powodowane przez indukcję	94
4.4	Przegląd ogólny	95
5	PŁYTA INDUKCYJNA	96
5.1	Panel obsługi	96
5.2	Przyciski sterujące i obsługa suwaków	96
5.3	Sterowanie płytą grzewczą	97
5.3.1	Włączanie i wyłączanie	97
5.3.2	Wykrywanie garnków	97
5.3.3	Wskaźnik ciepła resztkowego	98
5.3.4	Funkcja Power i Super Power	98
5.3.5	Funkcja czasomierza	101
5.3.6	Programowanie automatycznego podgrzewania	102
5.3.7	Funkcja Stop & Go	103
5.3.8	Funkcja odwołania	103
5.3.9	Funkcja utrzymania ciepła	104
5.3.10	Łączenia pól	104
5.3.11	Funkcja grilla	105
5.3.12	Blokowanie sterownika	105
6	WYCIĄG	106
6.1	Panel obsługi	106
6.2	Przyciski sterujące i obsługa suwaków	106
6.3	Tryb odprowadzania 1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (ustawienie opcjonalne)	107
6.4	Tryb recyrkulacja 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (ustawienie domyślne)	107

6.5	Obsługa wyciągu	108
6.5.1	Włączanie i wyłączanie	108
6.5.2	Automatyczny wyciąg	108
6.5.3	Automatyczna funkcja dobiegu	109
7	WSKAZANIA DO CZYSZCZENIA	110
7.1	Wskazania do czyszczenia filtra tłuszczu	110
7.2	Wskaźnik wymiany filtra recyrkulacji 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (w trybie recyrkulacji)	111
8	RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA	112
9	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	114
9.1	Konserwacja płyty grzewczej	114
9.2	Konserwacja wyciągu	116
9.2.1	Wyjmowanie kratki wlotowej	116
9.2.2	Ponowne zakładanie kratki wlotowej	116
9.2.3	Czyszczenie filtra tłuszczu	117
9.2.4	Wymiana filtra monoblokowego 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (w trybie recyrkulacji)	118
9.2.5	Ustawianie timera recyrkulacji (Tylko 1861-g1 / 1881-g1)	120
10	WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK	123
10.1	Komunikaty na płycie grzewczej	123
10.2	Komunikaty wyciągu	124
10.3	Różne	124
	PRZEGLĄD FUNKCJI NOVY EASY	125

1 INFORMACJE OGÓLNE

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

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

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

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

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

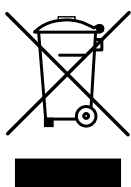
2 ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE

2.1 Materiał opakowania

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

2.2 Utylizacja starego urządzenia

Twoje urządzenie zawiera również materiały, które można poddać recyklingowi.



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

2.3 Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności

Nowe urządzenie jest wyjątkowo wydajne i oszczędne pod kątem zużycia energii. Poniżej znajduje się kilka wskazówek, które jeszcze bardziej zwiększą wydajność i oszczędność zużycia energii Twojego urządzenia.

- Wybierz strefę gotowania, która pasuje do rozmiaru garnka. Dno garnka powinno w jak największym stopniu pokrywać się ze strefą gotowania.
- Upewnij się, że garnek zawsze znajduje się w centralnej części strefy gotowania.
- Używaj garnków o średnicy podstawy, która odpowiada średnicy strefy gotowania.
- Przykrywaj garnki przykrywkami. Zapobiega to zbędnemu wydostawaniu się ciepła i ogranicza opary wydzielające się podczas gotowania oraz kondensację.

- Należy używać garnków z płaskim dnem. Garnek bez płaskiego dna przyczyni się do większego zużycia energii.
- Używać garnków dopasowanych do ilości jedzenia. Niewielki garnek wymaga mniej energii niż duży, niepełny garnek.
- Używaj jak najmniej wody. Czym więcej wody w garnku, tym więcej energii potrzeba na jej ogrzanie.
- Po gotowaniu lub smażeniu przełącz w odpowiednim momencie ustawienie mocy na niższe, aby ograniczyć zużycie energii i nadmierną produkcję oparów.
- Ustaw garnek w taki sposób, aby opary docierały do obszaru wyciągowego wentylatora.
- Włącz wentylator urządzenia na najniższe obroty, gdy zaczynasz gotować, aby kontrolować poziom wilgotności i wyeliminować powstające podczas gotowania zapachy.
- Zwiększ obroty wentylatora urządzenia tylko wtedy, gdy wymaga tego ilość oparów powstających podczas gotowania.
- Używaj najwyższej prędkości wentylatora tylko wtedy, gdy jest to absolutnie niezbędne.
- Jeśli podczas gotowania uwalnianych jest dużo oparów, należy w odpowiednim momencie zwiększyć prędkość obrotów wentylatora. Jest to bardziej wydajne niż próba pozbycia się za pomocą przedłużonego korzystania z urządzenia oparów, które już rozprzestrzeniły się po kuchni.
- Jeśli urządzenie ma tryb opóźnienia, należy z niego korzystać. Po gotowaniu nie zezwalać na niepotrzebne działanie wentylacji w urządzeniu.
- Zachowywać czystość filtra/filtrów urządzenia, aby zapewnić optymalną filtrację tłuszczu i zapachów.
- Zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, aby urządzenie mogło działać wydajnie i oszczędnie.
- Unikać powstawania ciągu powietrza nad strefą gotowania, aby zapewnić wydajne działanie.

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

3.1 Pierwsze użycie urządzenia

- Zeskanuj swój kod QR na naklejce gwarancyjnej i zarejestruj swoje urządzenie.
- Usunąć wszystkie etykiety i naklejki ze szklanej powierzchni.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić moką szmatką szklaną płytę, a następnie wysuszyć ją. Nie używać detergentu; może to spowodować pojawienie się niebieskawego nalotu.

3.2 Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód

- Uszkodzone garnki lub garnki z nierównym dnem (żeliwne, nieemaliowane) mogą uszkodzić szkło.
- Piasek lub inne materiały ścierne mogą uszkodzić szkło.
- Nie dopuszczać do upadku przedmiotów (nawet małych) na szkło.
- Nie dopuszczać do uderzania garnków o krawędź szkła.
- Nie kłaść ani nie zostawiać pustych garnków na płycie.
- Nigdy nie kłaść gorących garnków na strefie sterowania.

4 OPIS URZĄDZENIA

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

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

4.1 Zasada indukcji

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

Oczywiście do tego celu potrzebne są odpowiednie garnki:

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

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

4.2 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Typ	1851 / 1861 / 1861-g1	1871 / 1881 / 1881-g1	
Moc całkowita	7400	7400	W
Zużycie energii przez płytę grzewczą EChob**	185,1		Wh/kg
Strefa lewa przednia	240 x 210	220 x 210	mm
Wykrywanie garnka	Ø 110	Ø 110	mm
Normalne*	2100	2100	W
Z funkcją Power*	2300	2300	W
Super Power*	3000	3000	W
Naczynia kuchenne**	A	A	
Zużycie energii ECcw**	186,3		Wh/kg
Strefa lewa tylna	240 x 210	220 x 210	mm
Wykrywanie garnka	Ø 110	Ø 110	mm
Normalne*	2100	2100	W
Z funkcją Power*	2300	2300	W
Super Power*	3000	3000	W
Naczynia kuchenne**	A	A	
Zużycie energii ECcw**	183,9		Wh/kg
Strefa prawa przednia	240 x 210	Ø 175	mm
Wykrywanie garnka	Ø 110	Ø 90	mm
Normalne*	2100	1400	W
Z funkcją Power*	2300	2100	W
Super Power*	3000	-	W
Naczynia kuchenne**	A	A	
Zużycie energii ECcw**	186,3		Wh/kg
Strefa prawa tylna	240 x 210	Ø 175	mm
Wykrywanie garnka	Ø 110	Ø 90	mm
Normalne*	2100	1400	W
Z funkcją Power*	2300	2100	W
Super Power*	3000	-	W
Naczynia kuchenne**	A	A	
Zużycie energii ECcw**	183,9		Wh/kg

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

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

4.3 Dźwięki powodowane przez indukcję

Przy stosowaniu płyty indukcyjnej mogą wystąpić wszystkie rodzaje dźwięków. 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.

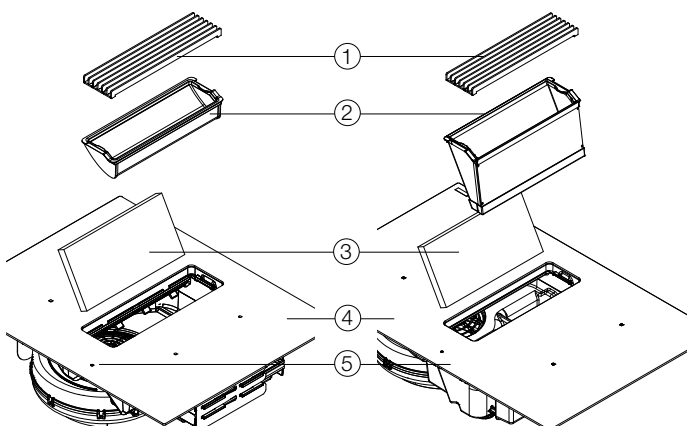
Klikanie

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.

4.4 Przegląd ogólny

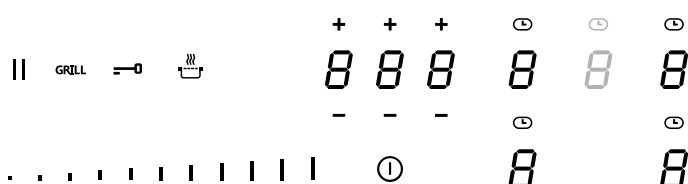


1	Kratka wlotowa
2	Filtr tłuszczu, Typ filtra w zależności od modelu
3	Filtr Recyrkulacja 1861 / 1881 / 1861-g1 / 1881-g1¹
4	Indukcyjna płyta grzewcza
5	Obsługa

¹ Prawidłowy numer typu można znaleźć na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia lub na fakturze.

5 PŁYTA INDUKCYJNA

5.1 Panel obsługi



Sterowanie płytą grzewczą	
Wskazanie czasu czasomierza/ Przyciski sterowania czasomierzem	+ + + 8 8 8 - - -
Wskazanie sterowania suwakiem	
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	ⓘ
Wskaźnik poziomu mocy	8
Lampka łączenia pól	∩
Wskazanie czasomierza	⌚
Przycisk sterowania Stop & Go	
Przycisk funkcji grilla	GRILL
Klucz blokady	—0
Przycisk funkcji utrzymania ciepła	☕

5.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków

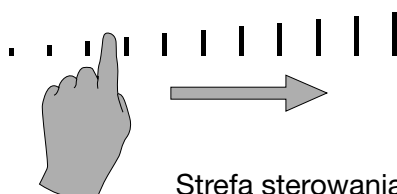
Urządzenie wyposażone jest w dotykowe przyciski sterujące, za pomocą których można ustawiać różne funkcje. Dotknięcie przycisku sterującego uruchamia funkcję. Aktywacja funkcji powoduje wyświetlanie światła, odczytu i/lub sygnału dźwiękowego.



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

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

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



Strefa sterowania suwakami

5.3 Sterowanie płytą grzewczą

5.3.1 Włączanie i wyłączanie

Włączanie i wyłączanie płyty indukcyjnej	
Włączanie	
Naciśnij  i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wyświetlacz zaświeci.	
Wyłączanie	
Naciśnij  . Wyświetlacz zgaśnie.	

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania	
Nastawianie	Wyświetlacz
Wybrać strefę przyciskiem wyboru strefy. Przesuń od lewej do prawej strony na suwaku. (suwak służy do regulacji mocy).	
Wyłączanie	
Wybrać strefę przyciskiem wyboru strefy. Przesuń od prawej do lewej strony na SUWAKU, aż na wyświetlaczu pojawi się  lub  ¹ .	 

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

¹ H = Gorąco

5.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

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



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

5.3.4 Funkcja Power i Super Power

Funkcje Power **P** i Super Power **,, !!** zapewniają wybranej strefie gotowania zwiększoną moc.

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.

5.3.4.1 Funkcja Power

Funkcja Power jest dostępna we wszystkich strefach gotowania.

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

5.3.4.2 Funkcja Super Power

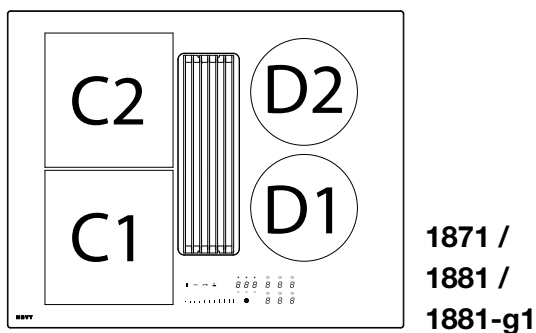
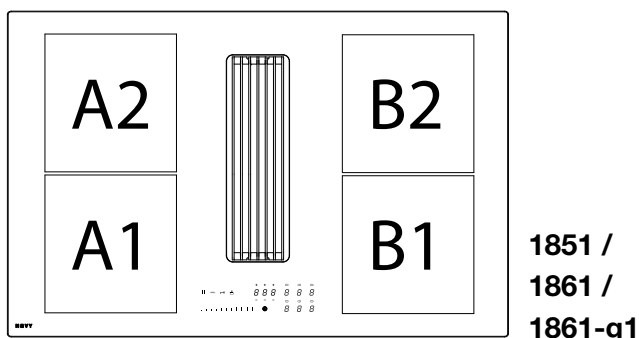
Funkcja Super Power jest dostępna na stronach:

- **1851 / 1861 / 1861-g1¹** : wszystkie strefy.
- **1871 / 1881 / 1881-g1¹** : tylko lewe strefy.

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

Zarządzanie maksymalną mocą:

Płyta grzewcza jest podzielona na 2 oddzielne grupy grzewania.



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

¹ Prawidłowy numer typu można znaleźć na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia lub na fakturze.

Maksymalna moc indywidualna dla każdej strefy wynosi 3000 W.

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

Type	Strefa gotowania	w cm	Moc (W)
1851 1861 1861-g1	A1	24 x 21	Normalnie: 2100
	A2	24 x 21	Power: 2300
	B1	24 x 21	Super Power: 3000
	B2	24 x 21	
1871 1881 1881-g1	C1	22 x 21	Normalnie: 2100
	C2	22 x 21	Power: 2300
			Super Power: 3000
	D1	Ø 175	Normalnie: 1400
	D2	Ø 175	Power: 2100

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

Aby móc wykorzystać maksymalną możliwą moc dla 2 stref jednocześnie, należy zastosować kombinację stref A1 lub A2, B1 lub B2 i C1 lub C2.

5.3.5 Funkcja czasomierza

Funkcja czasomierza umożliwia jednocześnie używanie wszystkich stref gotowania przez różne okresy czasu (od 0 do 1h59 dla każdej strefy).

Funkcja regulatora czasowego	
Ustawienie lub zmiana czasu gotowania	Wyświetlacz
Wybierz moc, przesuwając palcem na suwaku.	1-P
Wybierz regulator czasowy	
Naciśnij ikonę zegara nad przyciskiem wyboru strefy dotyczącym żądanej strefy gotowania.	
Skróć czas	001-
Naciśnij [-] na czasomierzu.	159...
Wydłuż czas	060-
Naciśnij [+] na czasomierzu.	059...

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

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

Po kilku sekundach dioda LED  przestanie migać. Czasomierz został teraz wyłączony.

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

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

Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania	
Regulator czasowy bez gotowania	Wyświetlacz
Włącz płytę grzewczą. Naciśnij ① przez 2 sekundy.	
Wybierz regulator czasowy	
Naciśnij wskaźnik timera [000].	0 0 0
Skróć czas	
Naciśnij [-] na czasomierzu.	0 6 0- 0 5 9...
Wydłuż czas	
Naciśnij [+] na czasomierzu.	0 0 1- 0 0 2...

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

Wyłączanie automatyczne po zakończeniu gotowania:

Gdy tylko upłynie wybrany czas gotowania na wyświetlaczu zacznie migać 000, usłyszysz sygnał dźwiękowy i strefa gotowania zostanie wyłączona. Aby zatrzymać sygnał dźwiękowy i miganie, naciśnij [-] lub [+] timera.

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 6 i przytrzymaj przez 3 sekundy.	6 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 wyłączanie funkcji Stop & Go

Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij II przez 2 sekundy.	II
Wyłączanie	0-9
Naciśnij II przez 2 sekundy, aż zacznie migać. Wybierz strefę grzewczą za pomocą przycisku wyboru strefy.	

5.3.8 Funkcja odwołania

Po wyłączeniu płyty grzewczej ① 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 ① przez 2 sekundy.
- Naciśnij przycisk **II** zanim miganie ustanie.

Poprzednie ustawienia są teraz ponownie aktywne.

5.3.9 Funkcja utrzymania ciepła

Funkcja ta umożliwia automatyczne osiągnięcie i utrzymywanie temperatury 70°C.

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

Włączanie i wyłączanie funkcji utrzymania ciepła	
Włączanie	Wyświetlacz
Wybrać strefę przyciskiem wyboru strefy. Naciśnij  .	
Wyłączanie	
Wybrać strefę przyciskiem wyboru strefy. Naciśnij  .	

Maksymalny czas działania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

5.3.10 Łączenia pól

Ta funkcja umożliwia:

- **1851 / 1861 / 1861-g1¹:**
połączenie 2 lewych i 2 prawych stref Flex w 2 duże strefy.
- **1871 / 1881 / 1881-g1¹:**
połączenie 2 lewych stref Flex w 1 dużą strefę.

Funkcja ta może być aktywowana ręcznie lub automatycznie w przypadku umieszczenia dużego garnka/patelni na powierzchni do gotowania.

Łączenia pól	
Aktywacja ręczna	Wyświetlacz
Jednocześnie naciśnij dwa przyciski wyboru strefy dwóch stref elastycznych A1 & A2, B1 & B2 lub C1 & C2 do udostępnienia.	
Aktywacja automatyczna	
Umieść garnek w strefach A1 & A2, B1 & B2 lub C1 & C2.	
Zwiększ moc	
Przesuń palcem po lewym suwaku aż do uzyskania żądanego poziomu mocy; obie strefy elastyczne wyświetlają wybraną moc.	
Wyłącz Łączenia pól	
Jednocześnie naciśnij dwa przyciski wyboru strefy dwóch stref połączonych.	

¹ Prawidłowy numer typu można znaleźć na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia lub na fakturze.

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 & A2, B1 & B2 lub C1 & C2 zostaną automatycznie połączone ze sobą za pomocą łączenia pól.

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

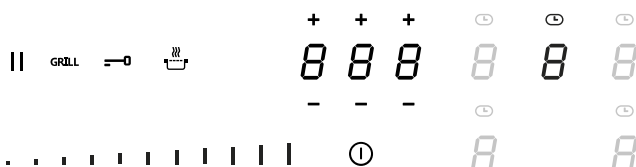
5.3.12 Blokowanie sterownika

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

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

6 WYCIĄG

6.1 Panel obsługi



Obsługa wyciągu

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

6.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków

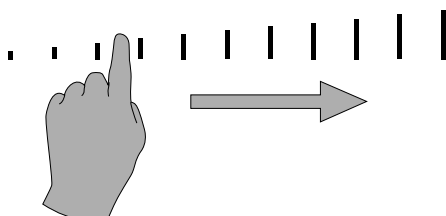
Urządzenie wyposażone jest w dotykowe przyciski sterujące, za pomocą których można ustawiać różne funkcje. Dotknięcie przycisku sterującego uruchamia funkcję. Aktywacja funkcji powoduje wyświetlanie światła, odczytu i/lub sygnału dźwiękowego.



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

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

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



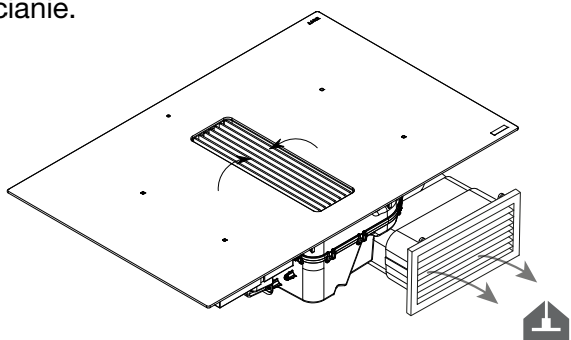
Strefa sterowania suwakami

6.3 Tryb odprowadzania

1851 / 1871 &

1861-g1 / 1881-g1 (ustawienie opcjonalne)¹

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



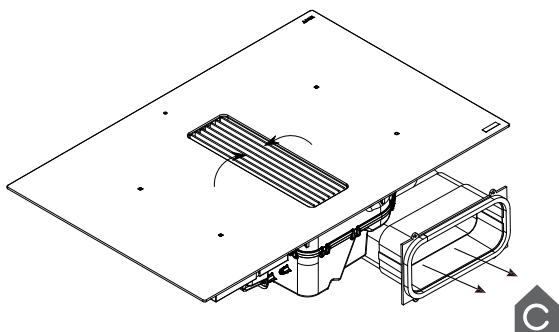
Zapewnić dostateczne doprowadzanie powietrza do kuchni, aby uzyskać optymalną wydajność systemu.

6.4 Tryb recyrkulacja

1861 / 1881 &

1861-g1 / 1881-g1 (ustawienie domyślne)¹

Zassane powietrze jest najpierw oczyszczane przez filtry przeciwtłuszczowe. Następnie usuwane są zapachy przez filtr recyrkulacyjny, zanim powietrze zostanie ponownie wprowadzone do kuchni.



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

¹ Prawidłowy numer typu można znaleźć na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia lub na fakturze.

6.5 Obsługa wyciągu

6.5.1 Włączanie i wyłączanie

Wyciąg	
Zwiększanie mocy wyciągu	Wyświetlacz
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu Przesunąć SUWAK .	0-9
Zmniejszenie mocy wyciągu	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu. Przesunąć SUWAK.	9-0
Wyłączanie wyciągu	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu Przesunąć SUWAK.	0

6.5.2 Automatyczny wyciąg

Ta funkcja automatycznie dostosowuje moc wyciągu w zależności od mocy używanej przez strefy grzewcze. Jeżeli ta funkcja jest aktywna w momencie wyłączania urządzenia, po włączeniu zostanie ponownie automatycznie aktywowana.

Automatyczny wyciąg	
Włączanie automatycznego wyciągu	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu i przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy.	A
Wyłączanie automatycznego wyciągu	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu i przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy.	0

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

6.5.3 Automatyczna funkcja dobiegu

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego opóźnienia. Pozycja wentylatora 1 lub, w trybie automatycznym, [A] jest wyświetlana.

Funkcja dobiegu tryb odprowadzania	
Włączanie funkcji dobiegu	A z 1
Nacisnąć ①.	
Wyłączanie funkcji dobiegu	LED zgaszona
Nacisnąć ponownie ①.	

Funkcja dobiegu tryb odprowadzania (1851 / 1871)¹

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

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

Modele **1861-g1** i **1881-g1**¹ mogą również zostać przełączone na tryb wyciągu. Zobacz [rozdział 9.2.5](#).

Funkcja dobiegu tryb recyrkulacja (1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1)¹

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

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

¹ Prawidłowy numer typu można znaleźć na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia lub na fakturze.

7 WSKAZANIA DO CZYSZCZENIA

7.1 Wskazania do czyszczenia filtra tłuszczu

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

Jeżeli urządzenie jest włączone i moc wyciągu jest ustawiona na 0, to pozostały czas można odczytać przed czyszczeniem filtra na wyświetlaczu czasomierza. Po 20 godzinach gotowania na wyświetlaczu czasomierza pojawia się **GrE 00h**.

Filtr tłuszczu	
Pozostały czas filtra tłuszczu	Wyświetlacz
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu. Nacisnąć ⏮ nad przyciskiem wyboru strefy wyciągu. Widoczny jest pozostały czas.	GrE HHh
Reset wskazania filtra tłuszczu	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu. Nacisnąć ⏮ nad przyciskiem wyboru strefy wyciągu. Nacisnąć przez 5 sekundy na ⏮ do zmiany na 20h . Następnie ponownie nacisnąć na 5 sekundy na ⏮ , aby potwierdzić.	20h



Przestrzegać instrukcji czyszczenia opisanych w rozdziale [9 Czyszczenie i konserwacja](#).



7.2 Wskaźnik wymiany filtra recyrkulacji 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (w trybie recyrkulacji)

Czas użytkowania filtra do recyrkulacji zależy od rodzaju użytego filtra. Po upływie tego czasu zaleca się wymianę filtra recyrkulacyjnego. Urządzenie samo sygnalizuje konieczność wymiany.

Po zakończeniu okresu użytkowania na wyświetlaczu timera pojawia się komunikat [hA 00h.

Filtr recyrkulacji	
Pozostały czas filtra recyrkulacji	Wyświetlacz
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu. Nacisnąć 2 razy  nad przyciskiem wyboru strefy wyciągu. Widoczny jest pozostały czas.	[hA 00h
Reset wskazania filtra recyrkulacji	
Nacisnąć przycisk wyboru strefy wyciągu. Nacisnąć 2 razy  nad przyciskiem wyboru strefy wyciągu. Nacisnąć przez 3 sekundy na 00h, aż zmieni się na wartość docelową. Następnie ponownie nacisnąć na 3 sekundy, aby potwierdzić.	150h 300h 450h



Przestrzegać instrukcji wymiany opisanych w rozdziale [9 Czyszczenie i konserwacja](#).



8 RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

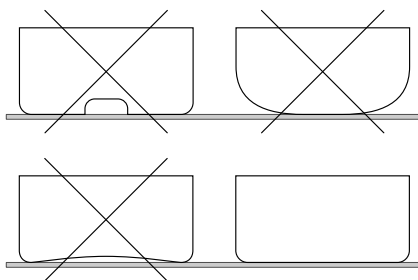
Jakość garnków i patelni

Odpowiednie naczynia kuchenne, garnki i patelnie to: stal, stal emaliowana, żeliwo, stal nierdzewna z podstawą magnetyczną, aluminium z podstawą magnetyczną (± 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, przygotowywaj 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. Dno garnka musi pokrywać jak największą część strefy gotowania. Jeśli średnica garnka jest znacznie większa niż strefa, nie da to optymalnego rezultatu gotowania.

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

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

Przykłady sterowania mocą

(Wartości wskazane poniżej mają charakter wyłącznie orientacyjny)

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

9 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



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



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 vitroceram, takich jak gąbka ścierna, płyn do czyszczenia ściernego lub agresywne środki czyszczące.

Oczyść szkło płyty indukcyjnej

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

Usuwanie uporczywych plam

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

Żywność, która wykipiała z garnków, należy najpierw namoczyć mokłą 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 wyciągu

9.2.1 Wyjmowanie kratki wlotowej

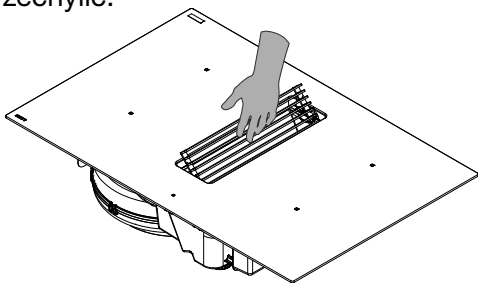


Nie używać przedmiotów, które mogą uszkodzić kratkę wlotową, np. gąbek ściernych, środków trących i agresywnych środków czyszczących.



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

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



- Chwycić kratkę wlotową i odłożyć bezpiecznie na blacie roboczym kuchenki.



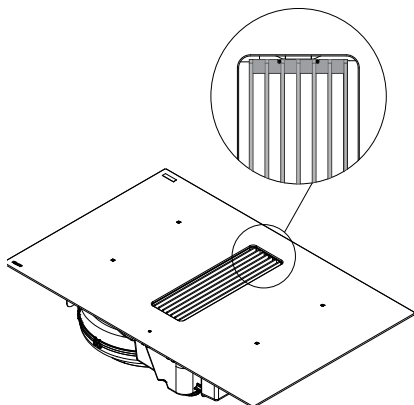
Nie kłaść kratki wlotowej na szkle płyty grzewczej, aby nie dopuścić do zarysowań. Nie kłaść kratki wlotowej na włączanej płycie grzewczej, aby nie dopuścić do rozgrzania.

9.2.2 Ponowne zakładanie kratki wlotowej



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

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

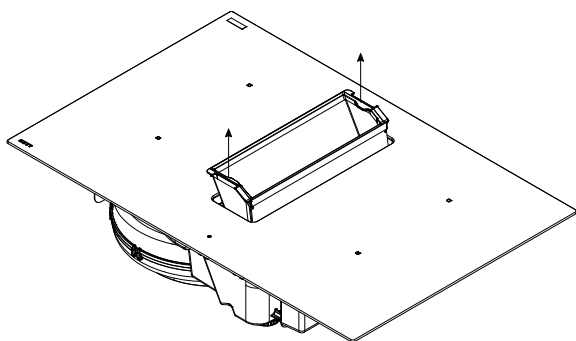


9.2.3 Czyszczenie filtra tłuszczu

Jeżeli konieczne jest czyszczenie filtrów tłuszczu, taka informacja jest widoczna na wskaźniku czyszczenia filtra tłuszczu (patrz [7.1](#)).

Dostęp do filtra przeciwtłuszczowego

- Zdjąć kratkę wlotową (patrz [9.2.1](#)).
- Chwycić filtr tłuszczu za uchwyty i wyjąć go z otworu wyciągu.



Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

Metalowy filtr przeciwtłuszczowy można czyścić ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Zalecamy ręczne czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego.

Ręczne czyszczenie filtra:

- Zanurz filtr w roztworze wrzącej wody, do którego dodano detergent odtłuszczający.
- Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług.
- Do czyszczenia użyj szczotki.
- Następnie przepłucz filtry pod bieżącą, ciepłą wodą i pozostaw do wyschnięcia.

Czyszczenie filtra w zmywarce do naczyń:

- Użyj zwykłego detergentu do zmywarek.
- Nie wkładaj filtrów przeciwtłuszczowych nasyconych tłuszczem wraz z naczyniami do zmywarki.
- Wybierz program z niską temperaturą (maks. 65°C).
- Po czyszczeniu pozostaw filtr do odsączenia.



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



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

Po czyszczeniu

- włożyć filtr tłuszczu za uchwyty ponownie w otwory wyciągu we właściwym kierunku.
- Włożyć kratkę wlotową ponownie w otwór wyciągu.
- Zresetować wskaźnik filtra tłuszczu (patrz [7.1](#)).



Nowy filtr tłuszczowy można nabyć u autoryzowanego sprzedawcy, którego znajdziesz na stronie internetowej Novy.

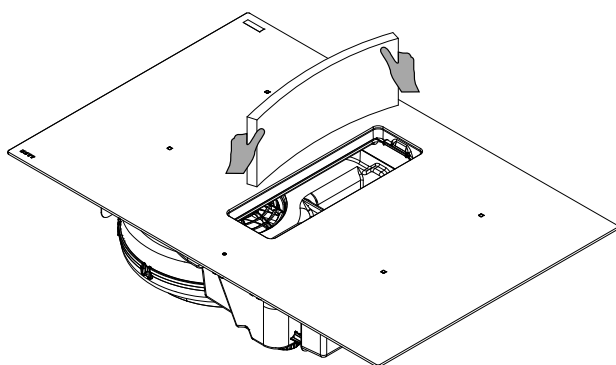
- 1851 / 1861: numer artykułu 99003
- 1871 / 1881: numer artykułu 99005
- 1861-g1: numer artykułu 99003
- 1881-g1: numer artykułu 99005

9.2.4 Wymiana filtra monoblokowego

1861 / 1881 &

1861-g1 / 1881-g1 (w trybie recyrkulacji)¹

- Zdjąć kratkę wlotową (patrz [9.2.1](#)).
- Zdjąć filtr tłuszczu (patrz [9.2.3](#)).
- Chwycić filtr monoblokowy i przechylić go do przodu.
- Wygiąć obydwa zaczepy i wyjąć filtr monoblokowy z otworu wyciągu.



Po wymianie:

- Wygiąć ponownie zaczepy nowego filtra monoblokowego i włożyć je w ramę przez otwór wyciągu.
- Dobrze docisnąć filtr do ramy.
- włożyć filtr tłuszczu za uchwyty ponownie w otwory wyciągu we właściwym kierunku.
- Włożyć kratkę wlotową ponownie w otwór wyciągu.

☛ **W przypadku wymiany na taki sam filtr jak dostarczany standardowo:**

- Zresetować wskaźnik wymiany filtra recyrkulacji (patrz [7.2](#)).

☛ **W przypadku wymiany na inny filtr niż dostarczany standardowo:**

- Zresetować wskaźnik recyrkulacji (patrz [9.2.5](#)).



Nowy filtr recyrkulacyjny można nabyć u autoryzowanego sprzedawcy, którego znajdziesz na stronie internetowej Novy:

Filtr recyrkulacyjny			
Numer referencyjny	Monoblock	Pure Pro	Pure Pro Finesse
1861	98002	1861560 (standard)	1861570
1881	98005 (standard)	-	-
1861-g1	98002 (standard)	1861560	1861570
1881-g1	standard	-	-

9.2.5 Ustawianie timera recyrkulacji (Tylko 1861-g1 / 1881-g1)¹

Modele **1851 i 1871**¹ są przeznaczone **wyłącznie do pracy w trybie wyciągu na zewnątrz** i są dostarczane bez filtra do recyrkulacji.

Modele **1861 i 1881**¹ są przeznaczone **wyłącznie do recyrkulacji** i są standardowo wyposażone w filtr do recyrkulacji:

- **1861**¹: z czasem użytkowania 300 godzin
- **1881**¹: z czasem użytkowania 450 godzin

Modele **1861-g1 i 1881-g1**¹ są przystosowane do **recyrkulacji** i są dostarczane z filtrem do recyrkulacji o czasie pracy 450 godzin.

W tych modelach możliwa jest **zmiana trybu recyrkulacji na tryb wyciągu**, korzystając z procedury konfiguracyjnej na następnej stronie.

Nowy filtr do recyrkulacji można kupić u autoryzowanego sprzedawcy lub na stronie internetowej Novy.

Na stronie Novy znajdziesz wybór filtrów do recyrkulacji pasujących do tego urządzenia.

Jeśli kupisz jako akcesorium inny filtr do recyrkulacji niż standardowy, należy dostosować timer recyrkulacji. Można to zrobić za pomocą poniższej procedury konfiguracyjnej.

¹ Prawidłowy numer typu można znaleźć na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia lub na fakturze.

Procedura konfiguracji

Ta procedura dotyczy tylko modeli **1861-g1** i **1881-g1¹**.

Urządzenia **1861-g1** i **1881-g1¹** nadają się zarówno do **wyciągu zewnętrznego, jak i recyrkulacji**. W przypadku powyżej urządzenie jest ustawione na recyrkulację. W przypadku użycia w wyciągu zewnętrznym należy wyregulować ustawienie (patrz procedura poniżej).

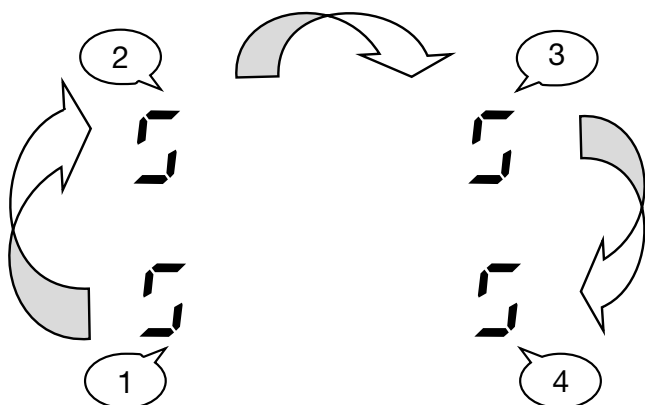


Uwaga: W przypadku modeli 1851, 1861, 1871 i 1881¹ procedura ta nie jest konieczna, modele te są domyślnie ustawione prawidłowo.

- 1) Włącz płytę, naciskając przycisk ①.
- 2) Wyłącz płytę ponownie w ciągu 3 sekund, naciskając ponownie przycisk ①.
- 3) Naciśnij i przytrzymaj przycisk ||.
- 4) Na każdym wyświetlaczu pojawi się teraz 5.
- 5) Aktywuj menu użytkownika poprzez szybkie (w ciągu 2 sekund) naciśnięcie wyświetlaczy z symbolem 5 jednym palcem drugiej ręki w następującej kolejności:
 - 1 (lewy przedni)
 - 2 (lewy tylny)
 - 3 (prawy tylny)
 - 4 (prawy przedni)
 - Następnie zwolnij przycisk ||.



Uwaga: Podwójny sygnał dźwiękowy oznacza błąd działania. Ponownie uruchom procedurę od kroku 3.



¹ Prawidłowy numer typu można znaleźć na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia lub na fakturze.

- 6) Na wyświetlaczu 2 wskazanie zmienia się z **U** na **I**, wskazując, że menu użytkownika jest aktywne.
- 7) Zmiana konfiguracji z 3 na 0:
- Naciśnij najpierw wyświetlacz 1, aby aktywować konfigurację.
 - Użyj suwaka, aby zmienić ustawienie z 3 (recyrkulacja) na 0 (odprowadzanie na zewnątrz).
 - Potwierdź zmianę, naciskając i przytrzymując przycisk ⓘ zasilania przez 2 sekundy.

Urządzenie jest teraz ustawione na tryb pracy wywiew na zewnątrz.

Konfiguracja	Zastosowanie	Filtr do recyrkulacji	Tryb*	Filtr przeciwztuszczowy timera (h)	Czasowy filtr recyrkulacyjny	Czas działania funkcji dobiegu (min.)
0	1851 (standard), 1861-g1 (opcjonalnie)	-	O	20	-	10
1	1861 & 1861-g1 (opcjonalnie)	Pure Pro Finesse	R	20	150h	30
2	1861 (standard), 1861-g1 (opcjonalnie)	Pure Pro	R	20	300h	30
3	1861 (opcjonalnie), 1861-g1 (standard)	Monoblock filtro	R	20	450h	30
5	1871 (standard), 1881-g1 (opcjonalnie)	-	O	20	-	10
6	1881 & 1881-g1 (opcjonalnie)	Pure Pro Finesse	R	20	150h	30
7	1881 (standard), 1881-g1 (opcjonalnie)	Pure Pro	R	20	300h	30
8	1881 (opcjonalnie), 1881-g1 (standard)	Monoblock filtro	R	20	450h	30

* Tryb: O = Odpływ, R = Recyrkulacja

- 8) Naciśnij przycisk ⓘ na 2 sekundy, aby zatwierdzić konfigurację.

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 Funkcja utrzymania ciepła
	– System elektroniczny został zakłócony. – Odłącz i ponownie podłącz płytę grzewczą. – Wezwij serwis posprzedażny.
	Patrz rozdział 5.3.7 Funkcja Stop & Go
 (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.
	Płyta grzewcza nie została prawidłowo podłączona do sieci. Sprawdź podłączenie.
 (Er47)	Problem w systemie magistrali wewnętrznej urządzenia.

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

Płyta grzewcza lub strefa gotowania nie działa:

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

Pojedyncza strefa lub wszystkie strefy nie działają:

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

Wentylator pracuje dalej po wyłączeniu płyty grzewczej:

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

Automatyczny sterownik gotowania wydaje się nie działać:

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

10.2 Komunikaty wyciągu

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

- Sprawdzić, czy filtr monoblokowy i filtr tłuszczu z kratką wlotową są prawidłowo włożone.
- 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 krater w oknach lub przez otwarcie okna.

10.3 Różne

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

Wybierz swój kraj.

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

PRZEGLĄD FUNKCJI NOVY EASY

Wskaźnik wyciągu

① Włącznik/wyłącznik wyciągu

 Wskazanie i wybór przycisku wyciągu

..... Strefa obsługi suwaka

   Wskazanie czasu czasomierza

   Przyciski czasomierza

Wskaźnik płyty grzewczej

① Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej

   Wskazanie czasu czasomierza

   Przyciski sterowania czasomierzem

 Przycisk sterowania Stop & Go

 Wskaźnik poziomu mocy

 Wskaźnik Łączenia pól

 Wskaźnik czasomierza

 Przycisk funkcji utrzymania ciepła

GRILL Funkcja grilla

..... Strefa sterowania suwakami

 Klucz blokady

Sterowanie płytą grzewczą

Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

WŁ – Naciśnij  i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wyświetlacz zaświeci.

WYŁ – Naciśnij . Wyświetlacz zgaśnie.

Ustaw sterowanie mocą

WIĘCEJ – Przesuń palec na suwaku (suwak służy do regulacji mocy).

Mniej – Przesuń palec na suwaku do 0.

Włączanie i wyłączanie funkcji Power

WŁ – Przesuń palec na suwaku do końca – [P].

WYŁ – Przesuń palec na suwaku [9-0].

Włączanie i wyłączanie funkcji Super Power

WŁ – Włączanie funkcji Power.

Ponownie naciśnij koniec suwaka.

WYŁ – Przesuń palec na suwaku [P-0].

Limit mocy aktywowany

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

Funkcja Stop & Go

WŁ – Naciśnij II przez 2 sekundy.

WYŁ – Naciśnij II przez 2 sekundy, aż zacznie migać.

Wybierz strefę grzewczą za pomocą przycisku wyboru strefy.

Wybierz regulator czasowy

Naciśnij  nad przyciskiem wyboru strefy.

Zmniejsz czas

Naciśnij [-] na czasomierzu.

Zwiększ czas

Naciśnij [+] na czasomierzu.

Wyłącz funkcję regulatora czasowego

Naciśnij  nad przyciskiem wyboru strefy.

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

Korzystanie z czasomierza bez gotowania

Włącz płytę grzewczą. Naciśnij wskaźnik timera [000]. Nastavte čas pomocí tlačítek [-] nebo [+].

Programowanie automatycznego podgrzewania

WŁ – Przesuń palec na suwaku, kontynuuj naciskanie żądanej mocy przez 3 sekundy.

WYŁ – Przesuń palec na suwaku.

Funkcja utrzymania ciepła

WŁ – Naciśnij  .

WYŁ – Naciśnij  .

Ręczna obsługa Łączenia pól

WŁ – Naciśnij równocześnie dwa przyciski wyboru strefy.

WYŁ – Naciśnij równocześnie dwa przyciski wyboru strefy.

Automatyczna obsługa Łączenia pól

WŁ – Umieść garnek na przedniej i tylnej strefie.

WYŁ – Naciśnij równocześnie dwa przyciski wyboru strefy.

Funkcja grilla

WŁ – Naciśnij **GRILL** .

WYŁ – Naciśnij **GRILL** .

Sterowanie wyciągiem

Ustawianie regulacji mocy wyciągu

WIĘCEJ - przesunąć SUWAK.

MNIEJ - przesunąć SUWAK na 0.

Automatyczna regulacja mocy wyciągu

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

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

OBSAH

1	VŠEOBECNÉ INFORMACE	130
2	ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY	131
2.1	Obalový materiál	131
2.2	Likvidace starého spotřebiče	131
2.3	Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti	132
3	POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	133
3.1	První použití spotřebiče	133
3.2	Opatření proti poškození	133
4	POPIS ZAŘÍZENÍ	134
4.1	Princip indukce	134
4.2	Technické specifikace indukční varné desky	135
4.3	Hluk způsobený indukcí	135
4.4	Celkový přehled	136
5	INDUKČNÍ VARIČ	137
5.1	Ovládací panel	137
5.2	Ovládací tlačítka a posuvný ovladač	137
5.3	Ovládání varné desky	138
5.3.1	Zapnutí a vypnutí	138
5.3.2	Detekce hrnce	138
5.3.3	Ukazatel zbytkového tepla	139
5.3.4	Funkce Power a Super Power	139
5.3.5	Funkce časovače	142
5.3.6	Programování automatického ohřevu	143
5.3.7	Funkce Stop & Go	144
5.3.8	Funkce vyvolání	144
5.3.9	Funkce udržování teploty	144
5.3.10	Flexi zóna	145
5.3.11	Funkce grilování	145
5.3.12	Uzamčení ovládacího panelu	145
6	ODSÁVÁNÍ	147
6.1	Ovládací panel	147
6.2	Ovládací tlačítka a posuvný ovladač	147
6.3	Režim vypouštění 1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (volitelné nastavení)	148
6.4	Režim recirkulace 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (výchozí nastavení)	148

6.4	Ovládání odsávání	149
6.5.1	Zapnutí/vypnutí	149
6.5.2	Automatické odsávání	149
6.5.3	Funkce automatického doběhu	150
7	INDIKACE ČIŠTĚNÍ	151
7.1	Indikace čištění tukového filtru	151
7.2	Indikátor výměny filtru recirkulace 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (v režimu recirkulace)	152
8	DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ	153
9	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	155
9.1	Údržba varné desky	155
9.2	Údržba odsávání	157
9.2.1	Vyjmutí sací mřížky	157
9.2.2	Opětovné vložení sací mřížky	157
9.2.3	Čištění tukového filtru	158
9.2.4	Výměna monoblokového filtru 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (v režimu recirkulace)	159
9.2.5	Nastavení časovače recirkulace (Pouze 1861-g1 / 1881-g1)	160
10	ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD	163
10.1	Hlášení na varné desce	163
10.2	Hlášení na digestoři	164
10.3	Poruchy	164
	PŘEHLED FUNKCÍ NOVY EASY	165

1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

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

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

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

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

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

2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY

2.1 Obalový materiál

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

2.2 Likvidace starého spotřebiče

Váš spotřebič také obsahuje mnoho materiálů, které lze recyklovat.



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

2.3 Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti

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

- Zvolte varnou zónu odpovídající velikosti hrnce. Dno hrnce by mělo co nejvíce zakrývat varnou zónu.
- Dbejte na to, aby hrnec byl vždy uprostřed varné zóny.
- Používejte nádobí s průměrem dna odpovídajícím průměru varné zóny.
- Hrnce zakryjte poklicí. Tím se zabrání zbytečnému úniku tepla a sníží se množství výparů a kondenzace při vaření.
- Používejte pánve s plochým dnem. Pánev s neplochým dnem spotřebuje více energie.
- Používejte nádobí odpovídající množství připravovaných potravin. Malá pánev spotřebuje méně energie než velká, ne zcela plná pánev.
- Používejte co nejméně vody. Čím víc vody je v pánvi, tím víc energie je potřeba k jejímu zahřátí.
- Po vaření nebo smažení včas přepněte zpět na nižší stupeň výkonu, abyste snížili spotřebu energie a omezili nadměrnou tvorbu výparů.
- Umístěte nádobí tak, aby stoupající výpary vstupovaly do odsávací plochy ventilátoru.
- Při zahájení vaření zapněte ventilátor spotřebiče na nejnižší rychlost, abyste regulovali vlhkost a eliminovali pachy z vaření.
- Rychlost ventilátoru spotřebiče zvyšte pouze tehdy, když to vyžaduje množství výparů z vaření.
- Nejvyšší rychlost ventilátoru používejte pouze tehdy, když je to nezbytně nutné.
- Pokud se uvolňuje velké množství výparů z vaření, včas přepněte na vyšší rychlost ventilátoru. Je to účinnější než se snažit zachytit výpary, které se již rozšířily po celé kuchyni při dlouhodobém používání spotřebiče.
- Pokud je spotřebič vybaven režimem zpoždění, použijte ho. Nenechávejte ventilaci spotřebiče po vaření zbytečně dlouho zapnutou.
- Udržujte filtr/filtry spotřebiče v čistotě, abyste optimalizovali účinnost filtrování mastnoty a zápachu.
- Zajistěte dostatečný přívod vzduchu do místnosti, aby spotřebič mohl pracovat účinně a úsporně.
- Pro účinný provoz zamezte průvanu nad varnou plochou.

3 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

3.1 První použití spotřebiče

- Naskenujte QR kód na záruční nálepce a zaregistrujte své zařízení.
- Odstraňte ze skla všechny štítky a nálepky.
- Před prvním použitím očistěte skleněnou desku vlhkým hadříkem a osušte ji. Nepoužívejte mycí prostředky; mohly by způsobit modravý nádech.

3.2 Opatření proti poškození

- Poškozené varné nádoby nebo varné nádoby s drsným dnem (litinové bez smaltování) mohou způsobit poškození skla.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou způsobit poškození skla.
- Nedovolte, aby na sklo spadly jakékoli předměty (i malé).
- Zabraňte nárazu varných nádob na okraj skla.
- Nepokládejte nebo nenechávejte prázdné varné nádoby na varné desce.
- Nikdy nepokládejte horký hrnec na ovládací zónu.

4 POPIS ZAŘÍZENÍ

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

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

4.1 Princip indukce

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

Samozřejmě je nutné použití vhodných hrnců:

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

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

4.2 Technické specifikace indukční varné desky

Typ	1851 / 1861 / 1861-g1	1871 / 1881 / 1881-g1	
Celkový výkon	7400	7400	W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	185,1		Wh/kg
Zóna levá přední	240 x 210	220 x 210	mm
Detekce hrnce	Ø 110	Ø 110	mm
Normální*	2100	2100	W
Rychle vaření (Power)*	2300	2300	W
Extra rychle vaření (Super Power)*	3000	3000	W
Nádobí**	A	A	
Energetická spotřeba ECcw**	186,3		Wh/kg
Zóna levá zadní	240 x 210	220 x 210	mm
Detekce hrnce	Ø 110	Ø 110	mm
Normální*	2100	2100	W
Rychle vaření (Power)*	2300	2300	W
Extra rychle vaření (Super Power)*	3000	3000	W
Nádobí**	A	A	
Energetická spotřeba ECcw**	183,9		Wh/kg
Zóna pravá přední	240 x 210	Ø 175	mm
Detekce hrnce	Ø 110	Ø 90	mm
Normální*	2100	1400	W
Rychle vaření (Power)*	2300	2100	W
Extra rychle vaření (Super Power)*	3000	-	W
Nádobí**	A	A	
Energetická spotřeba ECcw**	186,3		Wh/kg
Zóna pravá zadní	240 x 210	Ø 175	mm
Detekce hrnce	Ø 110	Ø 90	mm
Normální*	2100	1400	W
Rychle vaření (Power)*	2300	2100	W
Extra rychle vaření (Super Power)*	3000	-	W
Nádobí**	A	A	
Energetická spotřeba ECcw**	183,9		Wh/kg

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

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

4.3 Hluk způsobený indukcí

Při používání indukční varné desky může vznikat různý hluk. Tyto zvuky 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 zeslábné 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.

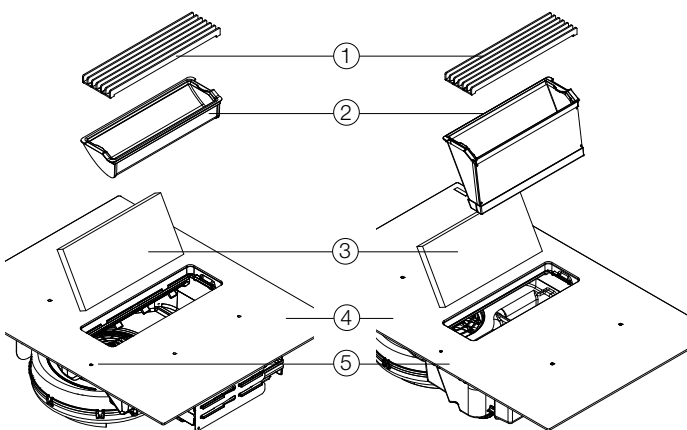
Cvakání

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.

4.4 Celkový přehled

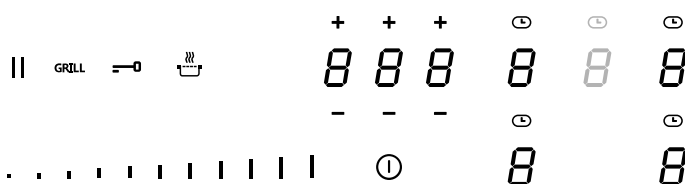


1	Sací mřížka
2	Tukový filtr, typ filtru závisí na modelu
3	Recirkulačního filtru 1861 / 1881 / 1861-g1 / 1881-g1¹
4	Indukční vařič
5	Ovládání

¹ Správné typové číslo naleznete na typovém štítku, který se nachází na spodní straně spotřebiče, případně na faktuře.

5 INDUKČNÍ VAŘIČ

5.1 Ovládací panel



Ovládání varné desky	
Ukazatel doby časovače/ Tlačítka pro ovládání časovače	+ + + 8 8 8 - - -
Indikace ovládání posuvného ovladače	
Spínač zapnutí/vypnutí varné desky	ⓘ
Ukazatel úrovně výkonu	8
Kontrola Flexi zóna	7
Ukazatel časovače	⌚
Ovládací tlačítko funkce Stop & Go	
Funkce grilování	GRILL
Tlačítko zamku	🔑
Tlačítko funkce udržování teploty	🍲

5.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač

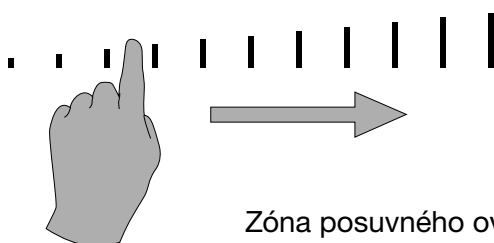
Zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem, jímž můžete nastavit různé funkce. Funkce se ovládají dotykem ovládacích tlačítek. Aktivace funkce je indikována rozsvícením kontrolky, zobrazením textu a/nebo akustickým signálem.



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

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

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



Zóna posuvného ovladače

5.3 Ovládání varné desky

5.3.1 Zapnutí a vypnutí

Zapnutí a vypnutí varné desky:	
Zapnutí	
Stiskněte tlačítko ① a 2 sekundy ho držte.	
Displej se rozsvítí.	①
Vypnutí	
Stiskněte ①.	
Displej zhasne.	

Zapnutí a vypnutí varné zóny:	
Nastavení	Displej
Vyberte zonu pomocí tlačítka pro výběr zóny.	
Přejedte posuvným ovladačem zleva doprava. (ovládání posuvného ovladače na výkon).	0-9
Vypnutí	
Vyberte zonu pomocí tlačítka pro výběr zóny.	0
Přejedte POSUVNÝM OVLADAČEM zleva doprava, dokud se na displeji neobjeví 0 nebo H ¹ .	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 0, jenž udává, který posuvný ovladač se vztahuje ke zvolené zóně. Funkce detekce hrnce zajišťuje bezpečnost.

Indukční varná deska nefunguje:

- Pokud není na varné zóně umístěn hrnec nebo pokud není použitý hrnec vhodný pro indukci. V tomto případě není možné spotřebič zapnout a na displeji se objeví symbol 0.
- Je-li hrnec během vaření odstraněn z varné zóny, je její funkce pozastavena. Na displeji se objeví symbol 0. Je-li hrnec postaven zpět na varnou desku, symbol

¹ H = Horké

☐ 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 H. Symbol H zmizí v okamžiku, kdy je možné se bezpečně dotýkat povrchu varné zóny.



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

5.3.4 Funkce Power a Super Power

Funkce Power **P** Super Power **||** poskytují vybrané varné zóně zvýšený výkon. 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.

5.3.4.1 Funkce Power

Funkce Power je k dispozici na všech varných zónách.

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

5.3.4.2 Funkce Super Power

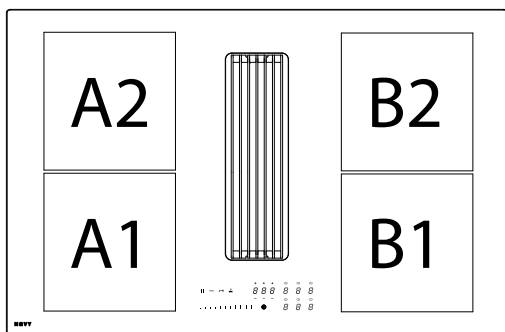
Funkce Super Power je k dispozici:

- u modelů **1851 / 1861 / 1861-g1**¹ na všech zónách.
- u modelů **1871 / 1881 / 1881-g1**¹ pouze na levých zónách.

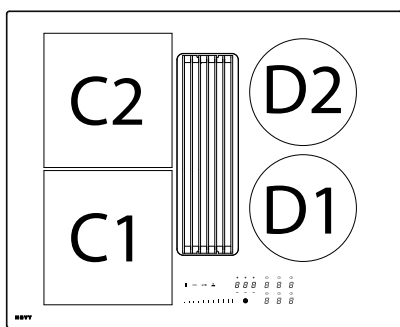
Zapnutí a vypnutí funkce Super Power	
Zapnutí funkce Power	Displej
Přejedte prstem po posuvném ovladači až na konec nebo stiskněte konec ovladače.	<i>P</i>
Zapnutí funkce Super Power	
Opětovně stiskněte konec posuvného ovladače.	<i>„ II + P</i>
Vypnutí funkce Super Power	
Přejedte prstem po posuvném ovladači.	<i>P-0</i>
Vypnutí funkce Power	
Přejedte prstem po posuvném ovladači.	<i>9-0</i>

Řízení maximálního výkonu:

Varná deska je rozdělena do 2 samostatných topných skupin.



**1851 /
1861 /
1861-g1**



**1871 /
1881 /
1881-g1**

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.

¹ Správné typové číslo naleznete na typovém štítku, který se nachází na spodní straně spotřebiče, případně na faktuře.

Maximální individuální výkon pro každou zónu činí 3000 W.

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

Type	Varná zóna	v cm	Výkon (W)
1851 1861 1861-g1	A1	24 x 21	Normální: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
	A2	24 x 21	
	B1	24 x 21	
	B2	24 x 21	
1871 1881 1881-g1	C1	22 x 21	Normální: 2100 Power: 2300 Super Power: 3000
	C2	22 x 21	
	D1	Ø 175	Normální: 1400
	D2	Ø 175	Power: 2100

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

Pro využití maximálního možného výkonu 2 zón zároveň použijte kombinaci zón A1 nebo A2, B1 nebo B2 a C1 nebo C2.

5.3.5 Funkce časovače

Funkce časovače umožňuje současné použití jednotlivých varných zón v různých časových úsecích (0 až 1h59).

Funkce časovače	
Nastavení nebo změna doby vaření	Displej
Pro volbu výkonu přejeďte prstem po posuvném ovladači.	1-P
Volba časovače	
Pomocí ikony časovače nad tlačítkem výběru zóny vyberte požadovanou varnou zónu.	
Snížení doby	00 1-
Stiskněte na časovači [-].	1 5 9...
Zvýšení doby	06 0-
Stiskněte na časovači [+].	05 9...

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

Vypnutí funkce časovače	
Volba časovače	Displej
Pomocí ikony časovače nad tlačítkem výběru zóny vyberte požadovanou varnou zónu.	
Zastavení časovače	000
Držte na časovači stisknuté tlačítko [-], dokud se nezobrazí 000.	

Po několika sekundách LED  kontrolka přestane blikat. Časovač je nyní vypnutý.

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

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

Použití časovače bez vaření	
Časovač bez vaření	Displej
Zapněte varnou desku. Dvě sekundy držte tlačítko ①.	
Volba časovače	0 0 0
Stiskněte tlačítko [000] na časovači.	
Snížení doby	0 6 0-
Stiskněte tlačítko [-] na časovači.	0 5 9...
Zvýšení doby	0 0 1-
Stiskněte tlačítko [+] na časovači.	0 0 2...

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

Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, na displeji se rozbliká symbol 000, ozve se pipnutí a varná zóna se vypne. Pro zastavení zvukového signálu a blikání stiskněte [-] nebo [+] časovače.

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) 5 a podržte jej po dobu 3 sekund.	5 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
Na dvě sekundy podržte tlačítko II.	
Vypnutí	0-9
Stiskněte tlačítko II na 2 sekundy, dokud nezačne blikat.	
Zvolte varnou zónu tlačítkem volby zóny.	

5.3.8 Funkce vyvolání

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

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

Postup zrušení je následující:

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

Předchozí nastavení jsou nyní opět aktivní.

5.3.9 Funkce udržování teploty

Tato funkce umožňuje automatické dosažení a udržování teploty 70 °C.

Zabraňuje tak překypění hrnců nebo napálení pokrmů na dno hrnců.

Zapnutí a vypnutí funkce udržování teploty	
Zapnutí	Displej
Vyberte zónu pomocí tlačítka pro výběr zóny.	U
Stiskněte tlačítko  .	
Vypnutí	0
Vyberte zónu pomocí tlačítka pro výběr zóny .	
Stiskněte tlačítko  .	

Maximální doba udržování teploty činí 2 hodiny.

5.3.10 Flexi zóna

Tato funkce umožňuje:

- **1851 / 1861 / 1861-g1¹:**
propojit 2 levé a 2 pravé flexi zóny do 2 velkých zón.
- **1871 / 1881 / 1881-g1¹:**
propojit 2 levé flexi zóny do 1 velké zóny.

Tuto funkci lze aktivovat manuálně nebo automaticky postavením velkého hrnce/pánve na povrch varné desky.

Flexi zóna	
Manuální aktivace	Displej
Současně stiskněte dvě tlačítka výběru zóny dvou flexibilních zón A1 & A2, B1 & B2 nebo C1 & C2, které mají být sdíleny.	
Automatická aktivace	
Umístěte hrnec na zóny A1 & A2, B1 & B2 nebo C1 & C2.	
Zvýšení výkonu	
Přejedte prstem po levém posuvném ovladači na požadovaný výkon. U obou flexibilních zón se zobrazí zvolený výkon.	
Vypnutí Flexi zóna	
Současně stiskněte dvě tlačítka výběru zóny dvou kombinovaných zón.	

5.3.11 Funkce grilování

Tato speciální funkce vaření optimalizuje tepelnou úpravu v litinové pánvi / v pekáči. Výsledkem je chutněji připravený pokrm. Zóny A1 & A2, B1 & B2 nebo C1 & C2 se automaticky spojí za použití Flexi zóna.

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

¹ Správné typové číslo naleznete na typovém štítku, který se nachází na spodní straně spotřebiče, případně na faktuře.

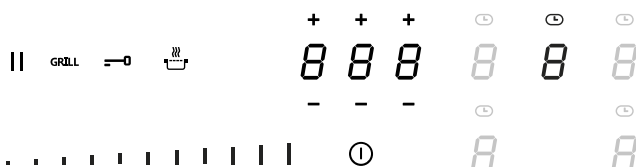
5.3.12 Uzamčení ovládacího panelu

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

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

6 ODSÁVÁNÍ

6.1 Ovládací panel



Zapnutí/vypnutí odsávání	ⓘ
Tlačítko pro výběr zóny na odsávání	8
Zobrazení a výběr času časovače	8 8 8 + + + - - -
Tlačítko výběru časovače	⌚
Možnost ovládání posuvníku	

6.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač

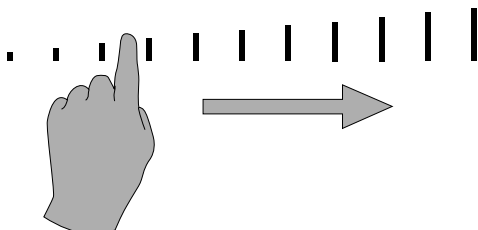
Zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem, jímž můžete nastavit různé funkce. Funkce se ovládají dotykem ovládacích tlačítek. Aktivace funkce je indikována rozsvícením kontrolky, zobrazením textu a/nebo akustickým signálem.



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

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

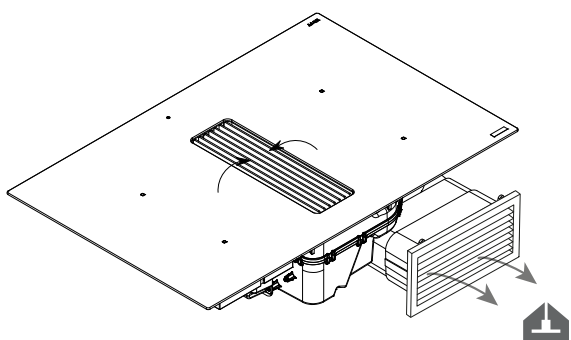
Požadovanou úroveň výkonu můžete rovněž nastavit tak, že prstem rovnou stisknete zvolenou úroveň.



Zóna posuvného ovladače

6.3 Režim vypouštění 1851 / 1871 & 1861-g1 / 1881-g1 (volitelné nastavení)¹

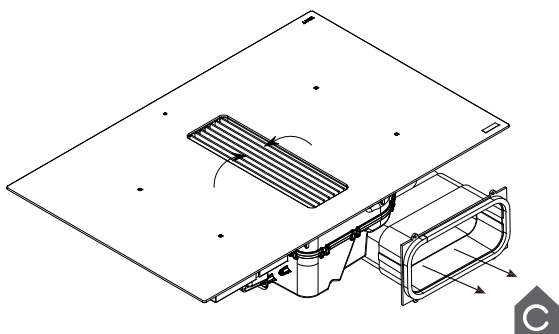
Nasávaný vzduch je nejprve vyčištěn tukovými filtry a poté vypuštěn ven. Toho lze dosáhnout pomocí potrubí připojeného mezi jednotkou a mřížkou ve zdi.



Pro optimální účinnost systému zajistěte v kuchyni dostatečný přísun vzduchu.

6.4 Režim recirkulace 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (výchozí nastavení)¹

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



Pro optimální účinnost recirkulačního systému zajistěte dostatečné odvětrávání kuchyně.

¹ Správné typové číslo naleznete na typovém štítku, který se nachází na spodní straně spotřebiče, případně na faktuře.

6.5 Ovládání odsávání

6.5.1 Zapnutí/vypnutí

Odsávání	
Zvýšení výkonu odsávání	Obrazovka
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Posuňte ovladač POSUVNÍKU.	0-9
Snížení výkonu odsávání	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání. Posuňte ovladač POSUVNÍKU.	9-0
Vypnutí odsávání	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Posuňte ovladač POSUVNÍKU.	0

6.5.2 Automatické odsávání

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

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

Zapnutí automatického odsávání	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání a podržte jej po dobu 3 sekund .	A
Vypnutí automatického odsávání	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání a podržte jej po dobu 3 sekund.	0

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

6.5.3 Funkce automatického doběhu

Spotřebič je vybaven funkcí automatického doběhu. Na displeji se zobrazí nastavení ventilátoru 1 nebo v automatickém režimu [A] s blikající desetinnou čárkou.

Funkce doběhu režim vypouštění	
Zapnutí funkce doběhu	<i>A z 1</i>
Stiskněte ①.	
Vypnutí funkce doběhu	LED zhasne
Ještě jednou stiskněte ①.	

Funkce doběhu režim vypouštění (1851 / 1871)¹

Tato funkce se aktivuje po ukončení vaření. V tomto případě jsou všechny zbývající výpary z kuchyně absorbovány odsavačem při nízké extrakční síle po určitou pevnou dobu. Ve výchozím nastavení je doba sledování nastavena na 10 minut. Tuto funkci se doporučuje provádět vždy v plném rozsahu. Odsávání se automaticky vypne po uplynutí doby doběhu.

Funkci doběhu lze vypnout ručně dalším stisknutím tlačítka ①.

Modely **1861-g1 a 1881-g1**¹ lze také přepnout do režimu odtahu.

Podrobnosti naleznete v [kapitole 9.2.5.](#)

Funkce doběhu režim recirkulace (1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1)¹

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

Funkci doběhu lze vypnout ručně dalším stisknutím tlačítka ①, ale nedoporučuje se to, aby to neovlivnilo životnost a provoz recirkulačního filtru.

¹ Správné typové číslo naleznete na typovém štítku, který se nachází na spodní straně spotřebiče, případně na faktuře.

7 INDIKACE ČIŠTĚNÍ

7.1 Indikace čištění tukového filtru

Tukový filtr se doporučuje vyčistit po 20 hodinách vaření. Tato indikace se zobrazuje na samotném zařízení. Pokud je spotřebič zapnutý a výkon odsávání nastaven na 0, zbývajících čas před čištěním filtru lze přečíst na displeji časovače.

Po 20 hodinách vaření se na displeji časovače zobrazí   20h.

Tukový filtr	
Zbývajících životnost tukového filtru	Obrazovka
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Stiskněte tlačítko  nad tlačítkem pro výběr zóny odsávání. Zobrazí se zbývajících životnost.	  20      
Reset indikace tukového filtru	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Stiskněte tlačítko  nad tlačítkem pro výběr zóny odsávání. Po dobu 5 sekund stiskněte , dokud se nezmění na   20h Poté znovu stiskněte na 5 sekund  a volbu potvrďte.	  20 h



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



7.2 Indikátor výměny filtru recirkulace 1861 / 1881 & 1861-g1 / 1881-g1 (v režimu recirkulace)

Doba použití recirkulačního filtru závisí na typu použitého filtru. Po jej uplynutí se doporučuje filtr vyměnit. Na nutnost výměny upozorní samotné zařízení. Po uplynutí doby se na displeji časovače zobrazí **CHR 00h**.

Recirkulační filtr	
Zbývajcí životnost filtru recirkulace	Obrazovka
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Stiskněte dvakrát tlačítko  nad tlačítkem pro výběr zóny odsávání. Zobrazí se zbývajcí životnost.	CHR 00h
Reset indikace filtru recirkulace	
Stiskněte tlačítko pro výběr zóny na odsávání Stiskněte dvakrát tlačítko  nad tlačítkem pro výběr zóny odsávání. Stiskněte 00h na 3 sekundy, dokud se nezmění na požadovanou hodnotu. Poté znovu stiskněte na 3 sekundy pro potvrzení.	150h 300h 450h



Postupujte podle pokynů k výměně uvedených v kapitole [9 Čištění a údržba](#).



8 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

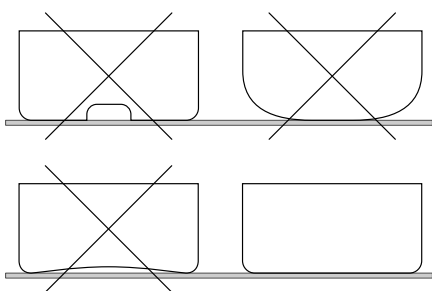
Kvalita hrnců a pánví

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

Abyste se ujistili, že je vaše nádobí vhodné:

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

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



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

- Pokud je to možné, připravujte pokrmy pod poklicí.

Rozměry hrnců

Varné zóny se mohou (do určité míry) přizpůsobit průměru hrnce. Aby varná zóna fungovala, musí mít dno hrnce odpovídající minimální průměr. Umístěte hrnec doprostřed varné zóny, abyste optimalizovali přenos energie. Dno hrnce musí zakryvat co možná největší plochu varné zóny. 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 hrnec o mnoho větší než varná zóna, doporučujeme nastavit varnou zónu na menší výkon, který umožní rovnoměrnější rozdělení tepla.

Příklady ovládání výkonu

(Uvedené hodnoty jsou pouze ilustrativní)

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

9 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Dodržujte všechny pokyny popsané v části „Používání spotřebiče“ a uvedené v samostatné brožuře „Bezpečnostní pokyny“ dodané se spotřebičem a uvedeny na našich webových stránkách www.novy.com



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 určená speciálně na sklokeramické varné desky. Poté varnou desku vyčistěte podle pokynů v kapitole „Čištění sklokeramické varné desky“.

Napálený cukra roztavený plast se nejlépe odstraní ještě za horka škrabkou na sklo. Poté varnou desku vyčistěte podle pokynů v kapitole „Čištění sklokeramické varné desky“. Zrnka nečistot/písku mohou při loupání brambor nebo mytí zeleniny spadnout na varnou desku a při přesunu hrnce způsobit škrábance. Proto se ujistěte, že se na povrchu nenacházejí žádné nečistoty.

Změna barvy varné desky nemá žádný vliv na funkci nebo výkon sklokeramické desky. Neznamená poškození varné desky, ale je výsledkem neodstraněných a napálených zbytků nečistot.

Lesklé skvrny se objevují jako důsledek opotřebení způsobeného dnem hrnců, zvláště při používání hrnců s hliníkovým dnem nebo nesprávných čisticích prostředků. Lze je jen obtížně odstranit za použití běžných čisticích prostředků. Je-li to nutné, proces čištění několikrát opakujte.

Skleněný povrch je v průběhu času namáhán používáním agresivních čisticích prostředků a poškrábáním způsobeným 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 odsávání

9.2.1 Vyjmutí sací mřížky

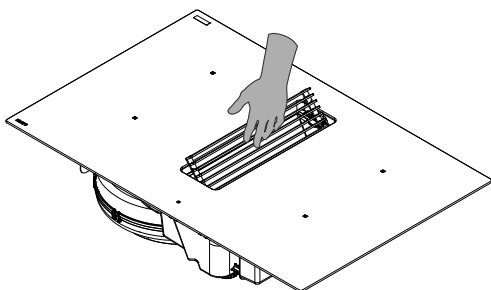


Nepoužívejte předměty, které by mohly poškodit sací mřížku, jako je drátěnka, abrazivní čistič a agresivní čisticí prostředky.



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

- Na sací mřížku zatlačte vpravo a vykleňte ji.



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



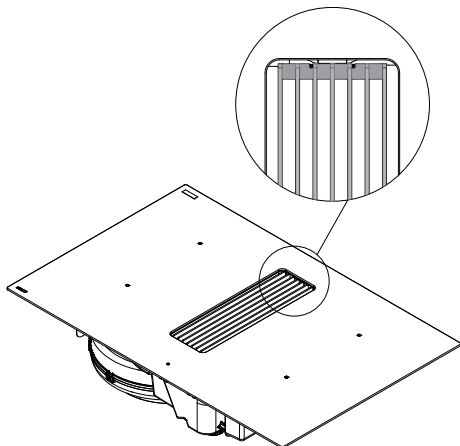
Abyste zabránili poškrábání, nepokládejte sací mřížku na sklo varné desky. Nepokládejte sací mřížku na zapnutou varnou desku, aby nedošlo k zahřátí.

9.2.2 Opětovné vložení sací mřížky



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

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

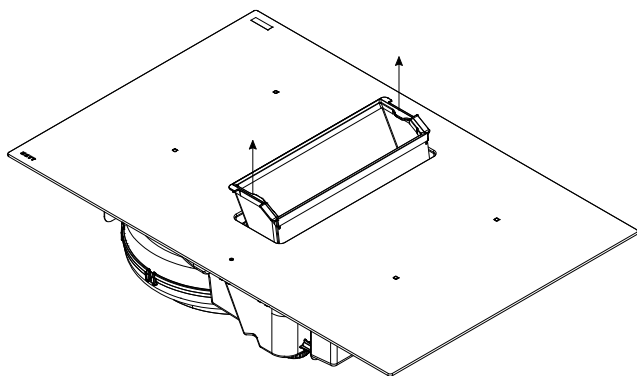


9.2.3 Čištění tukového filtru

Je-li třeba vyčistit tukové filtry, je to indikováno indikátorem čištění tukového filtru (viz [7.1](#)).

Vyjmutí filtru proti mastnotě

- Vyjměte sací mřížku (viz [9.2.1](#)).
- Uchopte tukový filtr za rukojeti a vytáhněte jej ze sacího otvoru.



Čištění filtru proti mastnotě

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

Ruční čištění filtru:

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

Čištění filtru v myčce na nádobí:

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



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



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

Po vyčištění

- Vložte tukový filtr zpět do sacího otvoru pomocí rukojetí ve správném směru.
- Vložte sací mřížku zpět do sacího otvoru.
- Resetujte indikaci tukového filtru (viz [7.1](#)).



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

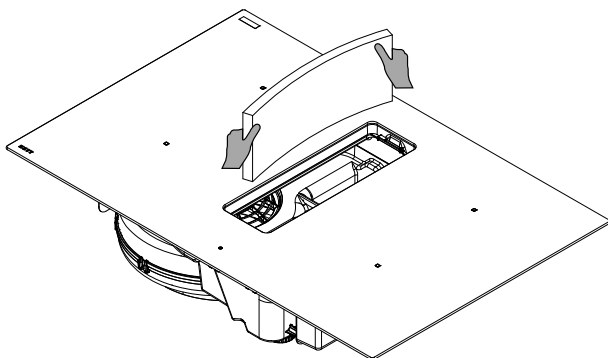
- 1851 / 1861: číslo artiklu 99003
- 1871 / 1881: číslo artiklu 99005
- 1861-g1: číslo artiklu 99003
- 1881-g1: číslo artiklu 99005

9.2.4 Výměna monoblokového filtru

1861 / 1881 &

1861-g1 / 1881-g1 (v režimu recirkulace)¹

- Vyjměte sací mřížku (viz [9.2.1](#)).
- Vyjměte tukový filtr (viz [9.2.3](#)).
- Vezměte monoblokový filtr a nakloňte jej dopředu.
- Sklopte oba rohy a vyjměte monoblokový filtr ze sacího otvoru.



Po výměně:

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

☛ Při výměně za stejný filtr, jaký je standardně dodáván:

- Resetujte ukazatel výměny recirkulačního filtru [7.2](#)).

☛ Při výměně za jiný filtr, než jaký je standardně dodáván:

- Resetujte ukazatel výměny recirkulačního filtru [9.2.5](#)).

¹ Správné typové číslo naleznete na typovém štítku, který se nachází na spodní straně spotřebiče, případně na faktuře.



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

Recirkulačního filtru			
Číslo artiklu	Monoblock	Pure Pro	Pure Pro Finesse
1861	98002	1861560 (výchozí)	1861570
1881	98005 (výchozí)	-	-
1861-g1	98002 (výchozí)	1861560	1861570
1881-g1	98005 (výchozí)	-	-

9.2.5 Nastavení časovače recirkulace (Pouze 1861-g1 / 1881-g1)¹

Modely **1851** a **1871**¹ jsou určeny **pouze pro odtah do exteriéru** a dodávají se **bez filtru pro recirkulaci**.

Modely **1861** a **1881**¹ jsou určeny **pouze pro recirkulaci** a jsou standardně vybaveny recirkulačním filtrem:

- **1861**¹: s životností 300 hodin
- **1881**¹: s životností 450 hodin

Modely **1861-g1** a **1881-g1** jsou vhodné pro **recirkulaci** a dodávají se s recirkulačním filtrem s výdrží 450 hodin. U těchto modelů je možné **přepnout z režimu recirkulace na režim odtahu**, pomocí konfiguračního postupu na následující straně.

Nový recirkulační filtr si můžete zakoupit u odborného prodejce nebo prostřednictvím webových stránek společnosti Novy.

Na webu najdete nabídku recirkulačních filtrů vhodných pro toto zařízení.

Pokud si zakoupíte jiný recirkulační filtr než ten standardní, je třeba upravit časovač recirkulace.

To lze provést pomocí následujícího konfiguračního postupu.

¹ Správné typové číslo naleznete na typovém štítku, který se nachází na spodní straně spotřebiče, případně na faktuře.

Postup konfigurace

Tento postup platí **pouze pro modely 1861-g1 a 1881-g1¹**.

Modely **1861-g1 a 1881-g1¹** jsou **vhodné jak pro odtah do venkovního prostředí, tak pro recirkulaci**.

Z výroby je jednotka nastavena na recirkulaci.

Pro použití v režimu odtahu do venkovního prostředí je třeba nastavení upravit (viz postup níže).

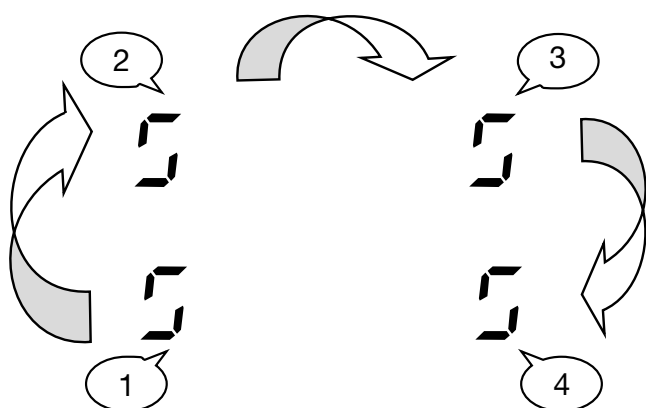


Poznámka: Tento postup není nutný u modelů 1851, 1861, 1871 a 1881¹; tyto modely jsou standardně nastaveny správně.

- 1) Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
- 2) Do 3 sekund varnou desku zase vypněte opětovným stisknutím tlačítka ①.
- 3) Podržte stisknuté tlačítko ||.
- 4) Na každém displeji se nyní zobrazí 5.
- 5) Aktivujte uživatelskou nabídku rychlým (do 2 sekund) stisknutím displejů se symbolem 5 prstem druhé ruky v tomto pořadí::
 - 1 (vpředu vlevo)
 - 2 (vzadu vlevo)
 - 3 (vzadu vpravo)
 - 4 (vpředu vpravo)
 - Poté uvolněte tlačítko ||.



Upozornění: Pokud se ozve dvojí pípnutí, došlo k chybě v provozu. Znovu začněte postup od kroku 3.



¹ Správné typové číslo naleznete na typovém štítku, který se nachází na spodní straně spotřebiče, případně na faktuře.

- 6) Na displeji 2 se změní indikace z **U** na **1**, což znamená, že je aktivní uživatelská nabídka.
- 7) Změňte konfiguraci z 3 na 0:
- Stiskněte nejprve displej 1, abyste aktivovali konfiguraci.
 - Pomocí posuvníku změňte nastavení z 3 (recirkulace) na 0 (odtah do venkovního prostředí).
 - Potvrďte změnu stisknutím a podržením tlačítka ① po dobu 2 sekund.

Přístroj je nyní nastaven na provozní režim odtahu do venkovního prostředí.

Konfigurace	Použití	Časovač recirkulačního filtru	Režim*	Časovač tukového filtru (h)	Temporizador del filtro de recirculación	Doba doběhu (min.)
0	1851 (výchozí), 1861-g1 (volitelné)	-	O	20	-	10
1	1861 & 1861-g1 (volitelné)	Pure Pro Finesse	R	20	150h	30
2	1861 (výchozí), 1861-g1 (volitelné)	Pure Pro	R	20	300h	30
3	1861 (volitelné), 1861-g1 (výchozí)	Monoblock filtro	R	20	450h	30
5	1871 (výchozí), 1881-g1 (volitelné)	-	O	20	-	10
6	1881 & 1881-g1 (volitelné)	Pure Pro Finesse	R	20	150h	30
7	1881 (výchozí), 1881-g1 (volitelné)	Pure Pro	R	20	300h	30
8	1881 (volitelné), 1881-g1 (výchozí)	Monoblock filtro	R	20	450h	30

* Režim: O = Odtah, R = Recirkulace

- 8) Stiskněte tlačítko ① na 2 sekundy pro potvrzení nastavení.

10 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD

10.1 Hlášení na varné desce

Kód	
	– na varné zóně není umístěn žádný hrnec – hrnec není vhodný pro indukci – průměr dna hrnce je oproti varné zóně příliš malý
	Viz kapitolu 5.3.9 Funkce udržování teploty
	– Elektronický systém je poškozený. – Varnou desku odpojte a znovu ji připojte. – Obráťte se na poprodejní servis
	Viz kapitolu 5.3.7 Funkce Stop & Go
 (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.
	Varná deska nebyla správně zapojena do sítě. Zkontrolujte zapojení. (1821)
 (Er47)	Závada v interním sběrnicovém systému zařízení.

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

Varná deska nebo varná zóna nefunguje:

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

Jedna nebo žádná zóna nefunguje:

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

Větrák běží i po vypnutí varné desky:

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

Ovladač automatického vaření zřejmě nefunguje:

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

10.2 Hlášení na digestoři**Digestoř dobře neodsává páru. Co může být příčinou tohoto problému?**

- Zkontrolujte, zda jsou monoblokový filtr a tukový filtr spolu se sací mřížkou správně umístěny.
- 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.

10.3 Poruchy

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

Vyberte svou zemi.

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

PŘEHLED FUNKCÍ NOVY EASY

Indikátor odsavače

① Tlačítko zapnutí/vypnutí pro odsávání

 Zobrazení a výběr tlačítka odsávání

..... Zóna pro ovládání posuvníků

 Zobrazení času časovače

+ + + Tlačítka časovače

Indikátor varné desky

① Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky

 Ukazatel doby časovače

+ + + Tlačítka pro ovládání časovače

|| Ovládací tlačítko funkce Stop & Go

 Ukazatel úrovně výkonu

 Ukazatel Flexi zóna

 Ukazatel časovače

 Tlačítko funkce udržování teploty

GRILL Funkce grilování

..... Zóna posuvného ovladače

 Tlačítko zamku

Ovládání varné desky

Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko ① a držte jej po dobu 2 sekund. Displej se rozsvítí.

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko ①. Displej 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 Power

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

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

Zapnutí a vypnutí funkce Super Power

ZAPNUTÍ - Zapnutí funkce Power.

Opětovně stiskněte konec posuvného ovladače.

VYPNUTÍ - Přejedte prstem po posuvném ovladači [P-0].

Aktivované omezení rychlého vaření

[g] se sníží na [g] a bliká [g].

Funkce Stop & Go

ZAPNUTÍ – Na dvě sekundy podržte tlačítko II.

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko II, na 2 sekundy, dokud nezačne blikat.

Zvolte varnou zónu tlačítkem volby zóny.

Volba časovače

Stiskněte ② nad tlačítkem výběru zóny.

Snížení doby

Stiskněte na časovači [-].

Zvýšení doby

Stiskněte na časovači [+].

Vypnutí funkce časovače

Stiskněte ② nad tlačítkem výběru zóny.

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

Použití časovače bez vaření

Zapněte varnou desku. Dvě sekundy držte tlačítko.
Stiskněte tlačítko [000] na časovači.
Stiskněte tlačítko [-] nebo [+] na časovači.

Programování automatického ohřevu

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

VYPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvném ovladači.

Funkce udržování teploty

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko  .

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko  .

Manuální ovládání Flexi zóna

ZAPNUTÍ – Současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny.

VYPNUTÍ – Současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny.

Automatické ovládání Flexi zóna

ZAPNUTÍ – Na přední a zadní zónu umístěte hrnec.

VYPNUTÍ – Současně stiskněte obě tlačítka výběru zóny.

Funkce grilování

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko GRILL .

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko GRILL .

Ovládání odsávání

Nastavení regulace výkonu odsávání

VÍCE - Posunutí na POSUVNÍKU.

MÉNĚ - Posunutí POSUVNÍKU směrem k 0.

Automatické regulace výkonu odsávání

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

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

Novy nv se reserva el derecho a modificar en cualquier momento y sin condiciones la construcción y los precios de sus productos.

Novy nv si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso la struttura e i prezzi dei suoi prodotti.

Novy nv zastrzega sobie prawo do zmiany struktury i cen swoich produktów w dowolnym czasie i bez ostrzeżeń.

Společnost Novy nv si vyhrazuje právo kdykoli a bez výhrad změnit konstrukci a cenu svých výrobků.

NOVY nv

Noordlaan 6

B - 8520 KUURNE

Tel. +32 (0) 56 36 51 00

info@novy.com

www.novy.com