

NOVY

1773 - 1775 - 1776 - 1777 - 1778

Novy Inducción Pro
Novy Induzione Pro
Novy Płyta indukcyjna Pro
Novy Indukce Pro

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	6
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 cocción por inducción	9
4.3	Sonidos de la inducción	10
5	PLACA DE INDUCCIÓN	11
5.1	Manejo de la placa de cocción	11
5.2	Manejo de las teclas y el deslizador	11
5.3	Manejo de la placa de cocción	12
5.3.1	Activación y desactivación	12
5.3.2	Detección del recipiente	13
5.3.3	Indicación de calor residual	13
5.3.4	Función Power y función Super Power	14
5.3.5	Función contador	17
5.3.6	Temporizador	17
5.3.7	Programación de la cocción automática	20
5.3.8	Función Stop & Go	21
5.3.9	Función de repetición	21
5.3.10	Función mantener caliente	22
5.3.11	Zona flex	22
5.3.12	Función grill	23
5.3.13	Función Chef	24
5.3.14	Función de memoria de cocina	25
5.3.15	Función de movimiento de cazuela	27
5.3.16	Ajuste de brillo	27
5.3.17	Configuración de sonoridad	27
5.3.18	Bloqueo del panel de mando	28
5.3.19	Bloqueo de la zona de mandos	28
5.3.20	Limitación de tiempo de operación	29

6	CONSEJO DE COCCIÓN	30
7	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	32
7.1	Mantenimiento de la placa de cocción	32
8	RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS	34
8.1	Avisos en la placa de cocción	34
8.2	Fallos	35
9	RESUMEN DE FUNCIONES	36
10	NORMAS DE INSTALACIÓN	41
11	INSTRUCCIONES D'INSTALACIÓN	41
11.1	Conexión eléctrica	44

1 INFORMACIÓN GENERAL

Lea detenidamente las instrucciones de seguridad y el manual de empleo & instrucciones de instalación 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 y el manual de empleo & instrucciones de instalación para evitar lesiones y daños materiales.

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

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

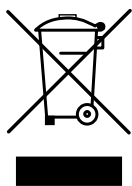
2 MEDIO AMBIENTE Y AHORRO

2.1 Material de embalaje

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

2.2 Eliminación del aparato usado

Su aparato también contiene muchos materiales que se pueden reciclar.



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

Mantenga los aparatos viejos fuera del alcance de los niños.

2.3 Consejos para una mayor eficiencia energética y un mayor rendimiento

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

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

3 USO DEL APARATO

3.1 Primer uso del aparato

- 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

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.

Consejo: los fabricantes de utensilios de cocina suelen especificar el diámetro superior del recipiente. Normalmente, este diámetro superior es más ancho que el diámetro inferior.

4.2 Características técnicas de la placa de cocción por inducción

Modelo	1773 1775 1777	1776	1778	
Potencia total	7400	11100	11100	W
Consumo energético para placas EChob**	187,4	188	188	Wh/kg
Zonas de cocción	240 x 200	240 x 200	240 x 200	mm
Diámetro mínimo	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Potencia nominal*	2100	2100	2100	W
Potencia Power*	2600	2600	2600	W
Potencia Super Power*	3700	3700	3700	W
Zona de cocción central	–	300 x 200	Ø 280	mm
Diámetro mínimo	–	Ø 90 /220	Ø 90 /220	mm
Potencia nominal*	–	2100	1850/ 2600	W
Potencia Power*	–	2600	2500/ 3300	W
Potencia Super Power*	–	3700	3000/ 5500	W
Utensilios de cocina	Ø 150	Ø 150	Ø 150	mm
Consumo energetico ECcw**	182,8	182,8	182,8	Wh/kg
Utensilios de cocina	Ø 180	Ø 180 (x2)	Ø 180 (x2)	mm
Consumo energetico ECcw**	190,6	190,6	190,6	Wh/kg
Utensilios de cocina	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	mm
Consumo energetico ECcw**	188,1	188,1	188,1	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

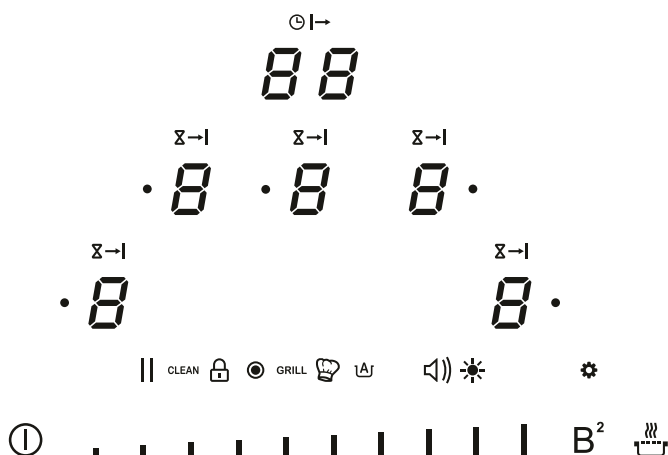
En las posiciones de baja potencia pueden producirse sonidos de clic en los circuitos electrónicos.

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.

5 PLACA DE INDUCCIÓN

5.1 Manejo de la placa de cocción



Manejo de la placa de cocción	
Indicación y Tecla del temporizador	88
Activación y desactivación de la placa de cocción	①
Zona de selección de potencia y ajuste de tiempo	
Tecla Power y Super Power	B ²
Tecla Mantener caliente	
Indicación de función contador	⌚ →
Indicación de temporizador	⌚ →
Tecla de menú	
Tecla de selección de zona	8
Indicación Zona flex	∩
Tecla Stop & Go	
Tecla de bloqueo limpieza	CLEAN
Tecla de bloqueo	
Tecla de memoria de cocción	
Tecla función grill	GRILL
Tecla función Chef	
Tecla de volumen	
Tecla de brillo	

5.2 Manejo de las teclas y el deslizador

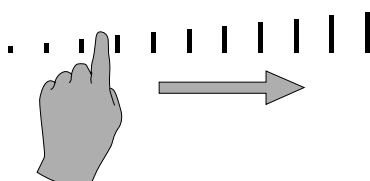
El aparato incluye teclas táctiles para configurar las diferentes funciones. Al tocar la tecla se activa la función. La activación se muestra mediante un piloto luminoso, una indicación y/o una señal acústica.



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

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

Si no se realiza ninguna otra entrada, la placa de cocción se apagará tras 20 segundos por razones de seguridad y los ceros desaparecerán.

¹ H = caliente (Hot).

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. 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.

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

5.3.3 Indicación de calor residual

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



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

5.3.4 Función Power y función Super Power

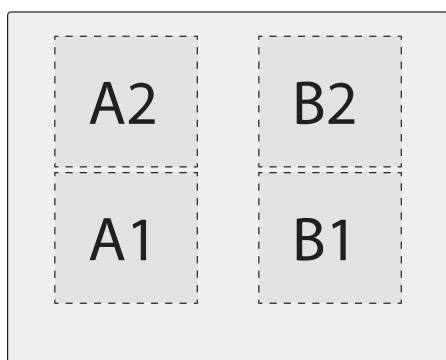
Las funciones Power P y Super Power $,, ||$ confieren una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 10 minutos. La mayor potencia está diseñada, por ejemplo, para calentar rápidamente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

Activación y desactivación de la función Power	
Activación de la función Power	Pantalla
Seleccione la zona a través de la tecla de selección de zona. Pulse [B^2].	P
Desactivación de la función Power	
Seleccione la zona a través de la tecla de selección de zona. Desliza el dedo sobre el SLIDER.	$9-0$

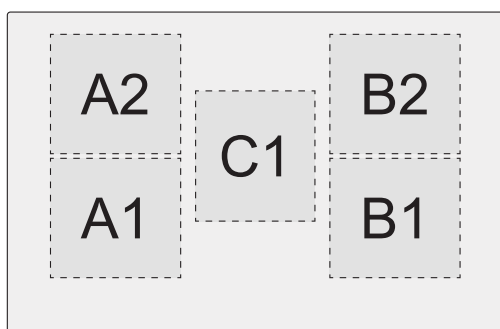
Activación y desactivación de la función Super Power	
Activación de la función Power	Pantalla
Seleccione la zona a través de la tecla de selección de zona. Pulse [B^2].	P
Activación de la función Super Power	
Pulse nuevamente [B^2].	$,, + P$
Desactivación de la función Power	
Seleccione la zona a través de la tecla de selección de zona. Desliza el dedo sobre el SLIDER.	$9-0$

Uso de la máxima potencia:

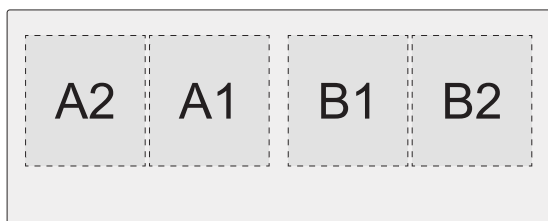
La placa está dividida en 2 o 3 grupos separados.



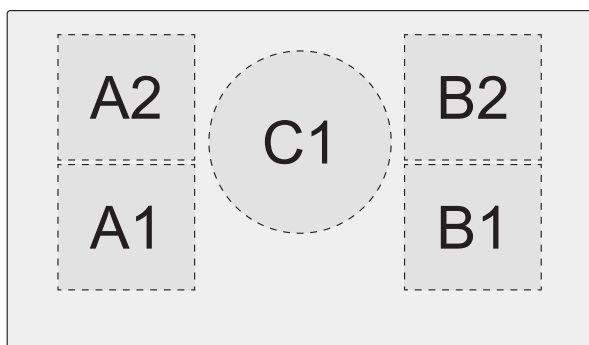
1773/1775



1776



1777



1778

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

La potencia máxima de cada zona individual es de 3700 W. La potencia máxima de la zona central (C1) del modelo 1778 es de 5500 W.

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

	Zona	En cm	Energía (W) Normal	Energía (W) Power	Energía (W) Super Power
1773	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1775	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1776	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	30 x 20	2100	2600	3700
1777	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1778	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	Ø 28	1850/ 2600	2500/ 3300	3000/ 5500

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

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

5.3.5 Función contador

Todas las zonas de cocción están equipadas con una función contador que se activa al seleccionar la zona de cocción.

Esta función muestra el tiempo de uso en segundos (1–59) y en minutos (1–99).

5.3.6 Temporizador

El temporizador puede utilizarse para todas las zonas de cocción al mismo tiempo con diferentes ajustes (entre 1 y 99 minutos) para cada zona.

Activación del temporizador	
Ejemplo: 16 minutos	
Seleccione la zona de cocción	Pantalla
Pulse la tecla de selección de zona de la zona de cocción.	
Activar Temporizador	
Pulse 3s [] del temporizador.	
Seleccionar decenas	[1 parpadea] y [fijo]
Desliza en el SLIDER hasta [1].	
Confirmar decenas	[1 fijo] y [parpadea]
Pulse [1] del temporizador.	
Seleccionar unidades	[1 fijo] y [ej. 6 parpadea]
Desliza sobre el SLIDER hasta [6]. Espere 2 segundos para confirmar.	

El tiempo está configurado y la cuenta atrás comienza.

Desactivación del temporizador	
Ejemplo: 16 minutos	
Seleccione la zona de cocción	Pantalla
Pulse la tecla de selección de zona de la zona de cocción.	8
Seleccione el temporizador	16
Pulse 3s [16] del temporizador.	
Seleccionar decenas	[0]
Desliza en el SLIDER hasta [0].	parpadea] y [6 fijo]
Confirmar decenas	[0 fijo] y
Pulse [06] del temporizador.	[6 parpadea]
Seleccionar unidades	[0 fijo] y
Desliza en el SLIDER hasta [0].	[0
Espere 2 segundos para confirmar.	parpadea]

El tiempo del temporizador está ahora 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.

Desactivación automática al acabar el tiempo de cocción:

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador aparece parpadeando [00] y suena un sonido.

Para detener el sonido y el parpadeo, presione la tecla [00] del temporizador.

Uso del temporizador sin cocción

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

Uso del temporizador sin cocción	
Ejemplo: 16 minutos	
Temporizador sin cocción	Pantalla
Activación de la placa de cocción. Pulse ① durante 2 segundos.	0
Seleccione el temporizador	00
Pulse 3s [00] del temporizador.	
Seleccionar decenas	[1
Desliza en el SLIDER hasta [1].	parpadea] y [0 fijo]
Confirmar decenas	[1 fijo] y
Pulse [10] del temporizador.	[0 parpadea]
Seleccionar unidades	[1 fijo] y
Desliza en el SLIDER hasta [6]. Espere 2 segundos para confirmar.	[6 parpadea]

Pasados unos segundos la pantalla de temporizador dejará de parpadear. Se selecciona la hora y comienza la cuenta atrás.

5.3.7 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. El tiempo de ebullición depende del tiempo de cocción establecido (ver tabla).

Programación de la cocción automática	
Activar la cocción automática	Pantalla
- Pulse [0] para seleccionar la zona de cocción. - Deslice sobre el SLIDER hasta, por ejemplo, [6] y mantenga presionado durante 3 segundos.	6 A
Detener la cocción automática	Pantalla
- Pulse en la indicación [A] de la zona de cocción para seleccionarla. - Deslice sobre el SLIDER desde [9] hasta [0].	9-0

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	--:--

5.3.8 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	
Ingresar el menú	Pantalla
Pulse la tecla de menú  .	Se muestra el menú
Activación	
Pulse el SLIDER debajo del símbolo  .	
Desactivación	Previamente seleccionado en el display
Pulse el SLIDER debajo del símbolo  .	

5.3.9 Función de repetición

Una vez apagada la placa de cocción  es posible repetir los últimos ajustes seleccionados: (durante un máximo de 6 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  durante 2 segundos.
- Pulse el SLIDER debajo del símbolo [] dentro de los 6 segundos.

Los ajustes anteriores se han vuelto a activar.

5.3.10 Función mantener caliente

Esta función permite alcanzar una temperatura de 42 °C, 70 °C o 94 °C y mantenerla automáticamente. Ello evita el derrame de líquidos y que los alimentos se peguen en el fondo del recipiente.

Activación y desactivación de la función mantener caliente	
Seleccionar la zona	Pantalla
Pulse [] de la zona.	
Activar la función mantener caliente	
- para 42°C: Pulse 1x  .	
- para 70°C: Pulse 2x  .	
- para 94°C: Pulse 3x  .	
Desactivar la función mantener caliente	
Desliza en el SLIDER.	

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

5.3.11 Zona flex

Con esta función, las 2 zonas flex (delante y detrás) pueden conectarse para formar una gran zona única. 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 zona para vincular las zonas flexibles A1 y A2 o B1 y B2.	
Activación automática	
Coloque un recipiente en las zonas A1 & A2 o B1 & B2.	
Aumentar la potencia	
Deslice el dedo sobre el SLIDER hasta llegar al nivel de potencia deseado, una zona muestra  y la otra zona muestra la potencia seleccionada.	
Desactivación de la Zona flex	
Pulse simultáneamente las dos teclas de selección de zona de las dos zonas combinadas.	

5.3.12 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 y/o B1 & B2.

Función grill	
Activación	Pantalla
- Coloque un recipiente en las zonas flex A1 & A2 o B1 & B2. - Pulse la tecla de menú .	Se muestra el menú
Activar la función grill	
Pulse el SLIDER debajo del símbolo GRILL .	 
Aumentar la potencia	
Deslice el dedo sobre el SLIDER hasta la potencia deseada. Ambas zonas indican la potencia elegida.	
Desactivar el grill	
- Seleccione la zona a través de la tecla de selección de zona. - Pulse la tecla de menú . - Pulse el SLIDER debajo del símbolo GRILL.	Se muestra el menú 

5.3.13 Función Chef

Esta función divide la placa en 2 o 3 zonas grandes (según el modelo). Las zonas delantera y trasera se cambian automáticamente a la Zona Flex con una cierta potencia. Este nivel de potencia se puede establecer aquí y luego se convierte en la nueva configuración estandar. Con la función Chef, cambia su placa en un aparato profesional donde puede configurar las zonas para una coccion intensiva, a fuego lento o para mantener el calor.

Inicio de la función Chef	
Activación	Pantalla
Pulse la tecla de menú  .	Se muestra el menú
Inicio de la función Chef	[CHEF]
Pulse el SLIDER debajo del símbolo  .	luego [3], [6], [9] y [17].
Seleccionar la potencia	
Deslice el dedo sobre el SLIDER hasta la potencia deseada.	
Detener la función Chef	
Pulse el SLIDER debajo del símbolo  .	

5.3.14 Función de memoria de cocina

Después de establecer el nivel de cocción y el valor del temporizador para la zona, es posible memorizar los ajustes en la misma zona.

Estos ajustes se pueden volver a activar en el siguiente uso de esta zona:

- Etapas de cocción de la zona de cocción (potencia)
- Minutos y segundos de temporizador relacionado con la zona de cocción programada
- Mantener la función de calentamiento
- Función de cocción automática

Memorizar configuración en una zona	
Ejemplo: nivel de cocción 8 y 16 minutos	
Selección de zona	Pantalla
Pulse la tecla de selección de zona de la zona de cocción.	8
Seleccionar nivel de potencia	
Deslizar en SLIDER a la derecha o a la izquierda (ej. 8).	8
Seleccione Temporizador	
Mantenga pulsado [00] del temporizador durante 3 segundos.	00
Ajuste de decena	
Deslice el dedo sobre el SLIDER hasta [1].	[1 parpadea] y [0 fijo]
Validar la decena	
Pulse [10] del temporizador.	[1 fijo] y [0 parpadea]
Ajuste de unidad	
Deslizar en SLIDER. Espera 2 segundos para confirmar.	[1 fijo] y ej. [6 parpadea]
Seleccione la zona	
Pulse [8] de la zona.	8
Ingresa en el menú	
Pulse la tecla de menú  .	Se muestra el menú
Memorizar configuración	
Pulse el SLIDER debajo del símbolo  y mantenga pulsado durante 3 segundos hasta que suene una señal doble.	8 •

Recuperar configuración de una zona**Ejemplo: nivel de cocción 8 y 16 minutos**

Selecciona una zona con [•]	Pantalla
Pulse [0] de la zona.	0 •
Ingresa en el menú	
Pulse la tecla de menú  .	Se muestra el menú
Memoriza la configuración	
Pulse el SLIDER debajo del símbolo  .	[•] al lado de [8] y [16] display de tiempo

Eliminar configuración en una zona

Selecciona una zona con [•]	Pantalla
Pulse [0] de la zona.	0 •
Ajuste el nivel de potencia a 0	
Deslice sobre el SLIDER hasta [0].	0 •
Ingresa en el menú	
Pulse la tecla de menú  .	Se muestra el menú
Memorizar configuración	
Pulse el SLIDER debajo del símbolo  y mantenga pulsado durante 3 segundos hasta que suene una señal doble.	0

5.3.15 Función de movimiento de cazuela

Esta función permite transferir el nivel de potencia, el temporizador programado y la función de cocción seleccionada de una zona de cocción a otra.

Invertir 2 zonas	
Selecciona una zona	Pantalla
Pulse 3s sobre le display de la zona.	Todas las otras zonas parpadean
Pulse otra zona o mueve cazuela.	Las dos zonas están conmutadas

5.3.16 Ajuste de brillo

Esta función permite cambiar el nivel de brillo.

Cambiar el nivel de Brillo	
Ingresa en el menú	Pantalla
- Pulse la tecla de menú . - Pulse el SLIDER debajo de la luz .	
Cambiar el nivel de brillo	
Deslice en el SLIDER.	
Validar la configuración	
Pulse la tecla de menú  o espere 3 segundos.	

5.3.17 Configuración de sonoridad

Esta función permite cambiar el nivel de volumen.

Cambiar el nivel de volumen	
Ingresa en el menú	Pantalla
- Pulse la tecla de menú . - Pulse en el SLIDER debajo de la luz .	
Cambiar el nivel de Sonoridad	
Deslice en el SLIDER.	
Validar la configuración	
Pulse la tecla de menú  o espere 3 segundos.	

5.3.18 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 ①). La placa de cocción no se puede bloquear cuando se han seleccionado niveles de potencia en las zonas de cocción.

Bloqueo del panel de mando	
Bloqueo	Pantalla
- Pulse ① 2 seg. - Pulse la tecla de menú . - Pulsar el SLIDER debajo de la luz .	L
Desbloqueo	
- Pulse la tecla de menú . - Pulse el SLIDER debajo de la luz  durante 3s.	0

5.3.19 Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar activar o interferir accidentalmente con la configuración de las zonas de cocción, por ejemplo, durante la limpieza, el panel de control puede bloquearse (a excepción de la tecla de encendido / apagado ①).

Bloqueo de la zona de mandos	
Activar bloqueo	Pantalla
Pulse la tecla de menú  .	Se muestra el menú
Tijdelijke vergrendeling activeren	
Pulse el SLIDER debajo de la luz CLEAN.	[L] y cuenta atrás [20-00]

5.3.20 Limitación de tiempo de operación

Cada zona de cocción está equipada con una limitación de tiempo de funcionamiento: la zona de cocción se apaga automáticamente después de un cierto tiempo sin ningún cambio de configuración. Este tiempo varía según el nivel de potencia seleccionado como se describe en la tabla a continuación.

Nivel de potencia	Tiempo de funcionamiento (H : Min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

6 CONSEJO DE COCCIÓN

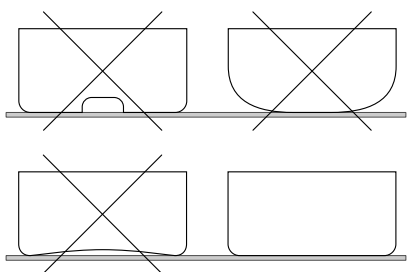
Calidad de los recipientes de cocina

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+ ,,

7 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.

7.1 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

Bloquee primero la placa de cocción para la limpieza presionando la tecla de menú  y luego el SLIDER debajo del símbolo CLEAN.

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

Manchas difíciles

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

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

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

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

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

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

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

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

8 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS

8.1 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 5.3.10 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 5.3.8 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.
(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 [*—*].

8.2 Fallos

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

Seleccione su país.

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

9 RESUMEN DE FUNCIONES

Manejo de la placa de cocción

 Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción

 Indicación y tecla del temporizador

..... Zona para control deslizante

 Tecla Power y Super Power

 Tecla de función mantener caliente

 Indicación de función contador

 Indicación de temporizador

 Tecla de menú

 Tecla de selección de zona

 Indicación Zona flex Activación del

 Tecla Stop & Go

 Tecla de bloqueo limpieza

 Tecla de bloqueo

 Tecla de memoria de cocción

 Tecla función grill

 Tecla función Chef

 Tecla de volumen

 Tecla de brillo

Activación / desactivación de la placa de cocción

ENCENDIDO - Pulse  y mantenga pulsado 2 segundos. La pantalla se iluminará.

APAGADO - Pulse  y mantenga pulsado 2 segundos. La pantalla se apaga.

Configuración del regulador de potencia

MÁS - Seleccione la zona y mueva el control deslizante de izquierda a derecha [-].

MENOS - Seleccione la zona y mueva el control deslizante de derecha a izquierda [-] hasta que la pantalla muestre [ o *H*].

Activación y desactivación de la función Power

ENCENDIDO - Seleccione la zona y pulse [].

APAGADO - Seleccione la zona y desliza el dedo sobre el SLIDER [-].

Activación y desactivación de la función Super Power

ENCENDIDO - Activación de la función Power. Pulse nuevamente [].

APAGADO - Deslizarse sobre el SLIDER [-].

Límite de potencia activado

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

Función Stop & Go

ENCENDIDO - Pulse la tecla de menú  y pulse el Slider debajo del símbolo II.

APAGADO - Pulse el Slider debajo del símbolo II.

Activación del temporizador

Pulse la tecla de selección de zona de la zona de cocción [].

Pulse 3s [] del temporizador.

Seleccionar decenas

Desliza en el SLIDER hasta [] y pulse [] del temporizador.

Seleccionar unidades

Desliza sobre el SLIDER.

Espere 2 segundos para confirmar.

Desactivación del temporizador

- Seleccione la zona de cocción, pulse 3s [] del temporizador.
- Desliza en el SLIDER hasta [] y pulse [] del temporizador.
- Desliza en el SLIDER hasta [].

Espere 2 segundos para confirmar.

Uso del temporizador sin cocción

- Activación de la placa de cocción.
Pulse  durante 2 segundos.
 - Desliza en el SLIDER hasta [1]. Pulse [10] del temporizador.
 - Desliza en el SLIDER hasta [6].
- Espere 2 segundos para confirmar.

Programación de la cocción automática

ENCENDIDO - Seleccione la zona de cocción y deslizar sobre el SLIDER y mantener pulsado durante 3 segundos en la potencia deseada.

APAGADO - Pulse en la indicación [A] de la zona de cocción y deslice sobre el SLIDER desde [9] hasta [0].

Función mantener caliente

ENCENDIDO - Pulse .

APAGADO - Desliza en el SLIDER [9-0].

Zona flex manual

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

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

Zona flex automática

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

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

Función grill

ENCENDIDO

- Coloque un recipiente en las zonas flex y pulse la tecla de menú .
- Pulse el SLIDER debajo del símbolo GRILL.

APAGADO

- Seleccione una zona y pulse la tecla de menú .
- Pulse el SLIDER debajo del símbolo GRILL.

Función Chef

ENCENDIDO - Seleccione una zona y pulse la tecla de menú  y pulse el SLIDER debajo del símbolo .

APAGADO - Pulse el SLIDER debajo del símbolo .

Memorizar configuración en una zona

ACTIVAR el Temporizador

- Mantenga pulsado [00] del temporizador durante 3 segundos y deslice el dedo sobre el SLIDER hasta [1].
- Pulse [10] del temporizador.

MEMORIZAR CONFIGURACIÓN

- Pulse la tecla de menú .
- Pulse el SLIDER debajo del símbolo  y mantenga pulsado durante 3 segundos hasta que suene una señal doble.

Recuperar configuración de una zona

- Selecciona la zona de cocción y pulse la tecla de menú .
- Pulse el SLIDER debajo del símbolo .

Eliminar configuración en una zona

- Seleccione la zona de cocción y deslice sobre el SLIDER hasta [0].
- Pulse la tecla de menú  y pulse el SLIDER debajo del símbolo  y mantenga pulsado durante 3 segundos hasta que suene una señal doble.

Función de movimiento de cazuela

Selecciona una zona

- Pulse 3s sobre le display de la zona.
- Pulse otra zona o mueve cazuela.

Cambiar el nivel de Brillo

AMBIAR

- Pulse la tecla de menu  y pulsar en el SLIDER debajo de la luz .
- Deslice en el SLIDER.

VALIDAR

- Pulse la tecla de menú  o espere 3 segundos.

Cambiar el nivel de volumen

CAMBIAR

- Pulse la tecla de menu  y pulsar en el SLIDER debajo de la luz .
- Deslice en el SLIDER.

VALIDAR

- Pulse la tecla de menú  o espere 3 segundos.

Bloqueo del panel de mando

BLOQUEO

- Pulse ① 2 seg.
 - Pulse la tecla de menú .
 - Pulsar en el SLIDER debajo de la luz .
-

DESBLOQUEO

- Pulse la tecla de menú .
 - Pulse el SLIDER debajo de la luz  durante 3s.
-

Bloqueo de la zona de mandos (20 seg.)

ENCENDIDO - Pulse la tecla de menú . Puls el SLIDER debajo de la luz CLEAN.

10 NORMAS DE INSTALACIÓN



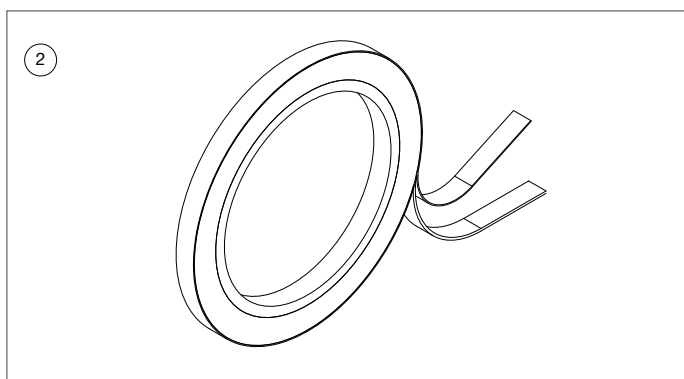
La distancia entre la placa de cocina y la pared debe ser de un mínimo de 50 mm.

- La placa de cocina pertenece a la clase de protección «Y». Cuando la instale, la placa puede tener un costado de un gabinete alto o una pared a un costado y en la parte de atrás. Del otro lado no debe haber muebles ni unidades que sean más altas que la superficie de cocción.
- Deje un mínimo de 650 mm entre la superficie de trabajo y el mueble superior.
- Las bandas de los bordes de la pared deben ser resistentes al calor.
- No instale la unidad encima de lavavajillas, hornos, equipos de refrigeración ni máquinas lavadoras o secadoras.
- Asegúrese de dejar una distancia de 20 mm debajo de la carcasa de la unidad para permitir una ventilación adecuada.

11 INSTRUCCIONES D'INSTALACIÓN

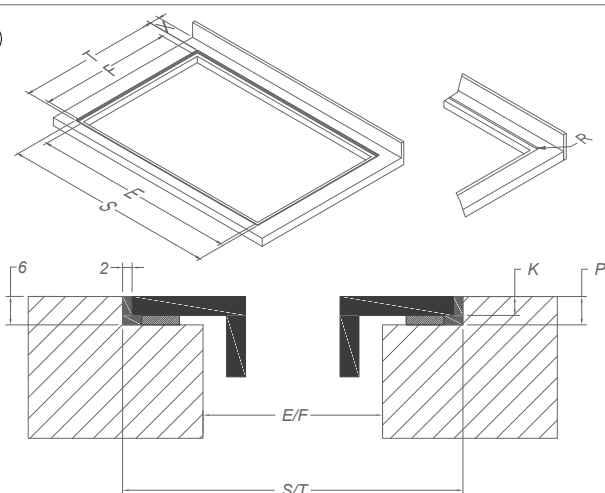


Siga estos pasos para la instalación del aparato y use los diagramas de instalación que aparecen en estas instrucciones.



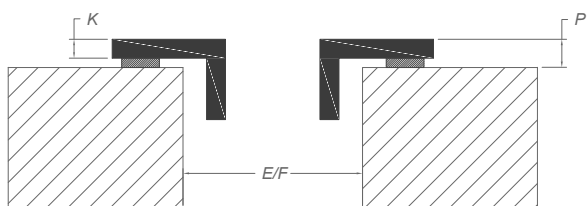
- 1 Compruebe el dispositivo antes de la instalación en busca de daños. No instale si hay daños en el dispositivo.
- 2 Compruebe que todos los materiales estén incluidos.

3a



Type	E	F	S	T	K	P	X	R
1773	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1775	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1776	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1777	890	390	914	414	4	6	Min. 50	7
1778	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7

3b



Type	E	F	K	P	X
1773	560	490	4	6	Min. 50
1775	750	490	4	6	Min. 50
1776	750	490	4	6	Min. 50
1777	890	390	4	6	Min. 50
1778	850	490	4	6	Min. 50

3a

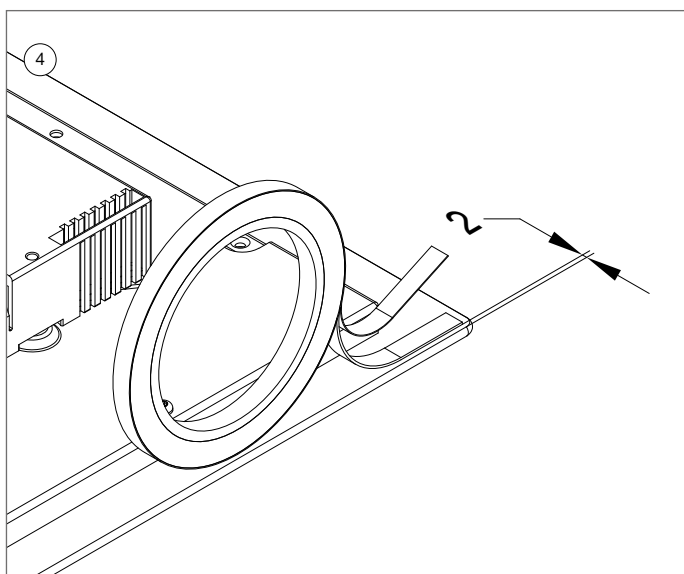
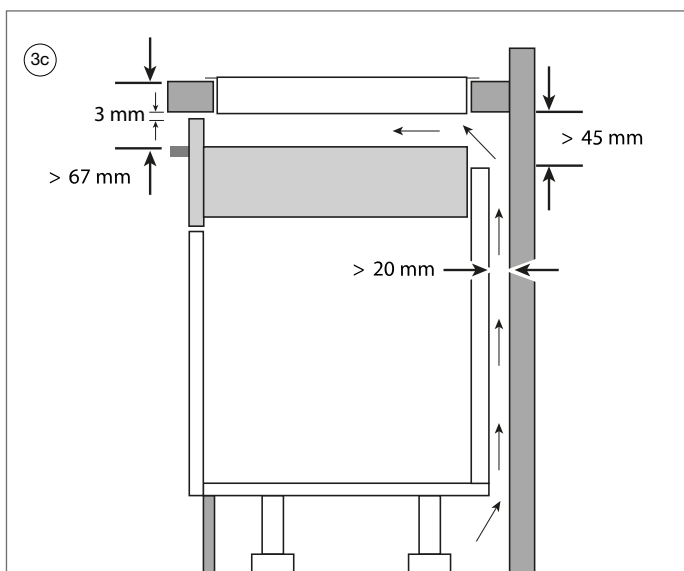
Montaje al ras

Realice un corte y un borde de fresado sobre la cubierta de la cocina, siguiendo el diagrama 3a.

3b

Montaje en superficie

Realice un corte sobre la cubierta de la cocina, siguiendo el diagrama 3b.



- 3c Ventilación**
- Proporcione una abertura de ventilación justo debajo de la encimera de al menos 3 mm a lo largo de todo el ancho de la placa de inducción para un enfriamiento suficiente de la misma. También proporcione una entrada de aire suficiente debajo del electrodoméstico.
- 4** Pegue la banda aislante a 2 mm del borde exterior de la parte de atrás de la placa de vidrio.
- 5** Coloque la unidad en la abertura provista. Sostenga firmemente la placa de cocina desde los lados izquierdo y derecho. Inclíne ligeramente la placa y coloque la parte de atrás dentro de las aberturas. Después, baje suavemente la parte de adelante.

11.1 Conexión eléctrica

- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una ficha accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de conexión.



Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230/400 V~ 50/60 Hz.



Conecte siempre la toma de tierra de protección.

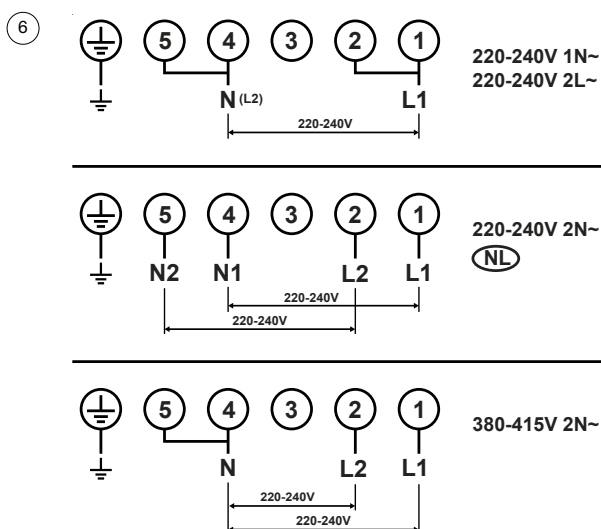


Solo un técnico profesional que esté familiarizado con las normas establecidas puede realizar la instalación y conexión.

Conexión de la placa de cocción para: 1773 - 1775 - 1777

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fases +N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60 Hz (NL)	2 fases +N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F en H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6



- 6 La caja del enchufe se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador introduciéndolo en las 2 ranuras delante de las flechas. Desconecte el interruptor general o fusible correspondiente antes de conectar el aparato. Conecte a continuación el aparato de acuerdo con la tabla y esquema anterior.



¡Atención! Introduzca bien los hilos y apriete bien los tornillos.



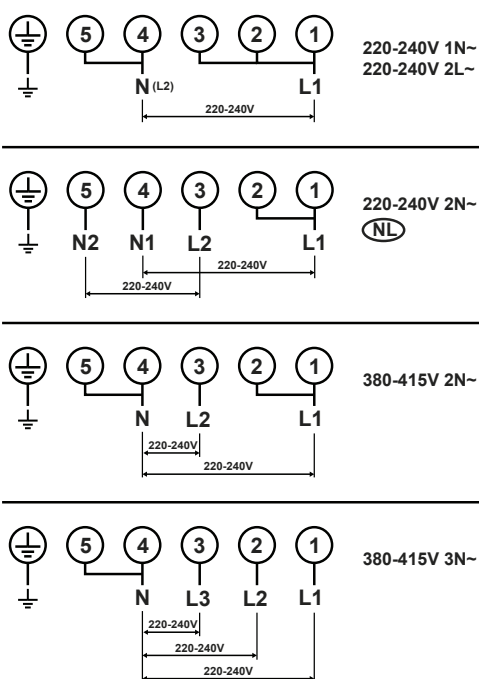
No nos responsabilizaremos de los accidentes derivados de una conexión incorrecta o defectuosa o que se produzcan debido a aparatos sin conexión a tierra o con una conexión a tierra defectuosa.

Conexión de la placa de cocción para: 1776 - 1778

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fases +N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz (NL)	2 fases +N	5 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	3 fases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

6



- 6 La caja del enchufe se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador introduciéndolo en las 2 ranuras delante de las flechas. Desconecte el interruptor general o fusible correspondiente antes de conectar el aparato. Conecte a continuación el aparato de acuerdo con la tabla y esquema anterior.



¡Atención! Introduzca bien los hilos y apriete bien los tornillos.



No nos responsabilizaremos de los accidentes derivados de una conexión incorrecta o defectuosa o que se produzcan debido a aparatos sin conexión a tierra o con una conexión a tierra defectuosa.

CONTENUTO

1	INFORMAZIONI GENERALI	49
2	AMBIENTE E RISPARMIO	50
2.1	Materiali di imballaggio	50
2.2	Smaltimento del vecchio apparecchio	50
2.3	Consigli per ridurre il consumo energetico e aumentare l'efficienza	51
3	USO DELL'APPARECCHIO	52
3.1	Primo utilizzo dell'apparecchio	52
3.2	Precauzioni contro i danni	52
4	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	53
4.1	Principio di induzione	53
4.2	Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione	54
4.3	Suoni associati all'induzione	55
5	PIANO DI COTTURA	56
5.1	Pannello di controllo	56
5.2	Uso dei tasti e del cursore	56
5.3	Uso del piano cottura	57
5.3.1	Accensione e spegnimento	57
5.3.2	Rilevamento pentola	58
5.3.3	Indicazione del calore residuo	58
5.3.4	Funzione Power e funzione Super Power	59
5.3.5	Funzione contatore	62
5.3.6	Funzione Timer	62
5.3.7	Programmazione dell'avviamento rapido della cottura	65
5.3.8	Funzione Stop & Go	66
5.3.9	Funzione di ripetizione	66
5.3.10	Funzione scaldavivande	67
5.3.11	Zona flessibile	67
5.3.12	Funzione Grill	68
5.3.13	Funzione Chef	69
5.3.14	Funzione di memoria di cottura	70
5.3.15	Funzione Pot Move	72
5.3.16	Regolazione della luminosità	72
5.3.17	Regolatore di volume	72
5.3.18	Blocco del pannello comandi	73
5.3.19	Bloccare per la pulizia	73
5.3.20	Limitazione della durata d'esercizio	74

6	CONSIGLI PER LA COTTURA	75
7	PULIZIA E MANUTENZIONE	77
7.1	Manutenzione del piano cottura	77
8	RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI	79
8.1	Messaggi sul piano di cottura	79
8.2	Guasi	80
9	VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI	81
10	NORMATIVE DI INSTALLAZIONE	86
11	ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	86
11.1	Connessione elettrica	89

1 INFORMAZIONI GENERALI

Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza e le istruzioni d'uso & istruzioni d'installazione 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 e le istruzioni d'uso & istruzioni d'installazione per evitare lesioni e danni materiali.

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

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

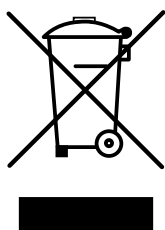
2 AMBIENTE E RISPARMIO

2.1 Materiali di imballaggio

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

2.2 Smaltimento del vecchio apparecchio

L'apparecchio contiene anche molti materiali riciclabili.



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

Tenere gli apparecchi usati fuori dalla portata dei bambini.

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

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

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

3 USO DELL'APPARECCHIO

3.1 Primo utilizzo dell'apparecchio

- 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

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.

Consiglio: i produttori di pentole spesso specificano il diametro della pentola. Solitamente, questo diametro è superiore a quello del fondo.

4.2 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione

Modello	1773 1775 1777	1776	1778	
Potenza totale	7400	11100	11100	W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	187,4	188	188	Wh/kg
Zona cottura	240 x 200	240 x 200	240 x 200	mm
Identificazione minimo	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Potenza nominale*	2100	2100	2100	W
Potenza Power*	2600	2600	2600	W
Potenza Super Power*	3700	3700	3700	W
Zona cottura centrale	–	300 x 200	Ø 280	mm
Identificazione minimo	–	Ø 90 /220	Ø 90 /220	mm
Potenza nominale*	–	2100	1850/ 2600	W
Potenza Power*	–	2600	2500/ 3300	W
Potenza Super Power*	–	3700	3000/ 5500	W
Utensili da cucina	Ø 150	Ø 150	Ø 150	mm
Consumo di energia ECcw**	182,8	182,8	182,8	Wh/kg
Utensilios de cocina	Ø 180	Ø 180 (x2)	Ø 180 (x2)	mm
Consumo di energia ECcw**	190,6	190,6	190,6	Wh/kg
Utensilios de cocina	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	mm
Consumo di energia ECcw**	188,1	188,1	188,1	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

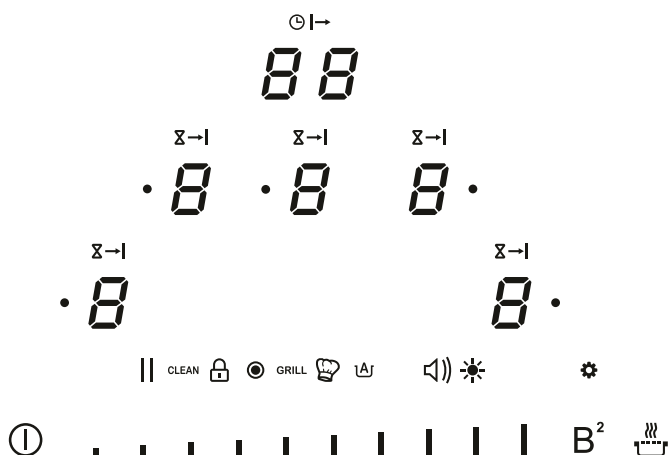
Alle impostazioni di bassa potenza possono verificarsi ticchettii dei circuiti elettronici.

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.

5 PIANO DI COTTURA

5.1 Pannello di controllo



Comandi piano cottura	
Visualizzatore e Tasti del tempo del timer	88
Accensione/Spegnimento del piano cottura	ⓘ
Indicatore controllo cursore	
Tasto funzione Power e Super Power	B ²
Tasto funzione mantieni in caldo	
Indicación de función contador	⌚ →
Spia timer	Z→
Tasto menu	
Tasto di selezione della zona	8
Spia Zona flessibile	7
Tasto Stop & Go	
Tasto blocco pulizia	CLEAN
Tasto di blocco	
Tasto memoria di cottura	
Funzione grill	GRILL
Tasto funzione Chef	
Tasto del volume	
Tasto della luminosità	

5.2 Uso dei tasti e del cursore

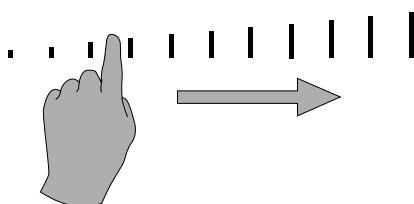
L'apparecchio è dotato di comandi a sfioramento per la regolazione delle varie funzioni. La funzione si attiva toccando il relativo tasto. L'attivazione viene segnalata da una spia, un'indicazione e/o un segnale acustico.



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 ① per 2 secondi.
Il display si accenderà.



Spegnimento

Premere e mantenere premuto il simbolo ① per 2 secondi.
Il display si spegne.

Accendere e spegnere una zona di cottura

Regolazioni

Display

Selezionare una zona di cottura utilizzando il tasto di selezione della zona e scorrere da sinistra a destra sul cursore (utilizzo cursore per accensione).

0-9

Spegnimento

Selezionare una zona di cottura utilizzando il tasto di selezione della zona e scorrere da destra a sinistra sul cursore finché sul display non compare 0 oppure H¹.

0
H

Se non viene effettuato alcun altro inserimento, il piano cottura si spegne dopo 20 secondi per motivi di sicurezza e gli zeri scompaiono.

1 H = «Hot» (caldo)

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. 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.

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 . Il simbolo  scompare quando il vetro della zona di cottura può essere toccato senza pericolo.



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

5.3.4 Funzione Power e funzione Super Power

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

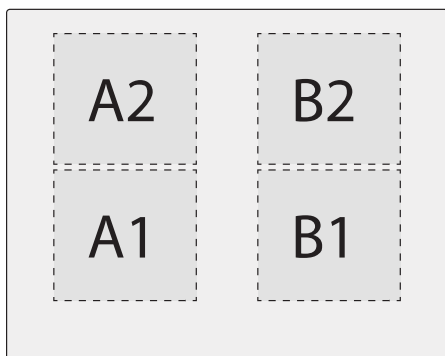
La potenza maggiore è progettata per ad esempio, per scaldare rapidamente grandi quantità di acqua, come per portare a ebollizione l'acqua della pasta.

Attivazione e disattivazione di Power	
Attivazione di Power	Display
Selezionare la zona tramite il tasto di selezione della zona. Premere il tasto $[B^2]$.	P
Disattivazione di Power	$9-0$
Selezionare la zona tramite il tasto di selezione della zona.	
Scorrere con il dito sul CURSORE.	

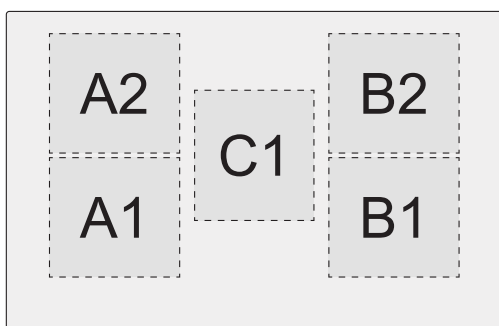
Attivazione e disattivazione di Super Power	
Attivazione di Power	Display
Selezionare la zona tramite il tasto di selezione della zona. Premere il tasto $[B^2]$.	P
Attivazione di Super Power	$,, + P$
Premere nuovamente il tasto $[B^2]$.	
Disattivazione di Power	$9-0$
Selezionare la zona tramite il tasto di selezione della zona. Scorrere con il dito sul CURSORE.	

Gestione della potenza massima:

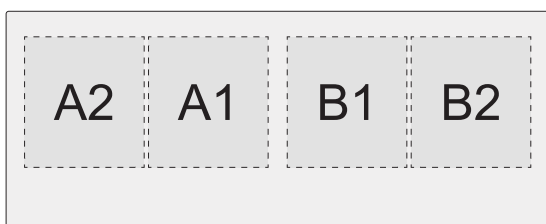
Il piano cottura è diviso in 2 oppure 3 gruppi riscaldanti separati.



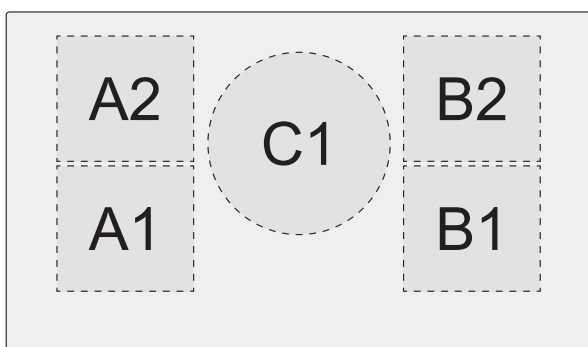
1773/1775



1776



1777



1778

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

La potenza massima di ciascuna singola zona è pari a 3700W. La potenza massima della zona centrale (C1) del modello 1778 è di 5500 W.

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

	Zona di cottura	cm	Potenza (W) Normale	Potenza (W) Power	Potenza (W) Super Power
1773	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1775	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1776	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	30 x 20	2100	2600	3700
1777	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1778	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	Ø 28	1850/ 2600	2500/ 3300	3000/ 5500

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

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

5.3.5 Funzione contatore

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione contatore che si attiva quando viene selezionata la zona di cottura.

Questa funzione visualizza il tempo di utilizzo in secondi (da 1 a 59) e in minuti (da 1 a 99).

5.3.6 Funzione Timer

La funzione timer può essere utilizzata per tutte le zone cottura con impostazioni di tempo (da 1 a 99 minuti) differenziate per ciascuna zona.

Attivare la funzione timer	
Esempio: 16 minuti	
Selezionare la zona	Display
Selezionare la zona tramite il tasto di selezione della zona.	0
Attivare il timer	00
Premere l'indicazione [00] per 3 secondi del timer.	
Selezionare le decine	[1
Scorrere sullo CURSORE, ad esempio, a [1].	lampeggia] 0 fissa]
Confermare le decine	[1 fissa]
Premere l'indicazione [10] del Timer.	0 lampeggia]
Selezionare le unità	[1 fissa]
Scorrere sullo CURSORE.	[es. 6
Attendere 2 secondi per confermare.	lampeggia]

Il tempo è impostato e il conto alla rovescia inizia.

Disattivare la funzione timer	
Esempio: 16 minuti	
Selezionare la zona	Display
Selezionare la zona tramite il tasto di selezione della zona.	8
Selezionare il timer	16
Premere, ad esempio, l'indicazione [16] per 3 secondi del timer.	
Selezionare le decine	[0]
Scorrere sullo Slider fino a [0].	lampeggia] y [6 fissa]
Confermare le decine	[0 fissa]
Premere l'indicazione [06] del Timer.	y [6 lampeggia]
Seleccionar unidades	[0 fissa]
Scorrere sullo Slider fino a [0]. Attendere 2 secondi per confermare.	y [0 lampeggia]

Il tempo del 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.

Spegnimento automatico al termine del tempo di cottura

Quando viene raggiunto il tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [00], viene prodotto un segnale acustico e la piastra si spegne. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere il tasto [00] del timer.

Funzione timer da cucina

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.

Disattivare la funzione timer	
Esempio: 16 minuti	
Timer senza cottura	Display
Accendere il piano cottura. Premere ① per 2 secondi.	0
Attivare il timer	00
Premere l'indicazione [00] per 3 secondi del timer.	
Selezionare le decine	[1 lampeggia] [0 fissa]
Scorrere sul cursore fino a [1].	[1 fissa] [0 lampeggia]
Confermare le decine	
Premere l'indicazione [10] del timer.	[1 fissa] [6 lampeggia]
Selezionare la unità	
Scorrere sul cursore fino a [6]. Attendere 2 secondi per confermare.	[6 lampeggia]

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

5.3.7 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. Il tempo di ebollizione dipende dal tempo di cottura impostato (vedi tabella).

Programmazione dell'avviamento rapido	
Attivazione dell'avviamento rapido	Display
- Premere l'indicazione [0] della zona scelta. - Scorrere con il dito sul CURSORE fin a ad es. [6] per 3 secondi.	6 A
Sospensione dell'avviamento rapido	Display
- Premere l'indicazione [A] de la zone. - Scorrere con il dito sul CURSORE da [9] a [0].	9-0

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	--:--

5.3.8 Funzione Stop & Go

Questa funzione interrompe temporaneamente l'attività del piano di cottura e ne consente il riavvio con impostazioni invariate. Il tempo di ebollizione dipende dal tempo di cottura impostato (vedi tabella).

Attivazione e disattivazione di Stop & Go	
Accedere al menu	Display
Premere tasto menu  .	Viene visualizzato il menu
Avviamento	
Premere il CURSORE sotto il indicazione [II].	II
Spegnimento	Impostazioni precedenti
Premere il CURSORE sotto il indicazione [II].	

5.3.9 Funzione di ripetizione

Dopo lo spegnimento del piano di cottura con ① è possibile (ripetere l'ultima impostazione entro 6 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 il cursore sotto il display II entro 6 secondi.

Le impostazioni precedenti sono di nuovo attive.

5.3.10 Funzione scaldavivande

Con questa funzione è possibile raggiungere e mantenere automaticamente una temperatura di 42°C, 70°C oppure 94°C.

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

Attivazione e arresto della funzione Scaldavivande	
Selezionare la zona	Display
Premere [] della zona scelta.	
Attivazione della funzione Scaldavivande	
- per 42°C: Premere una volta  .	
- per 70°C: Premere due volta  .	
- per 94°C: Premere tre volta  .	
Spegnimento	
Scorrere sullo slider.	

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.

5.3.11 Zona flessibile

Con questa funzione, le 2 zone di cottura (davanti e dietro) possono essere unite in un'unica grande zona. 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 oppure B1 & B2 da collegare.	
Attivazione automatica	
Posizionare una pentola sulle zone A1 & A2 oppure B1 & B2.	
Aumentare la potenza	
Con il cursore sinistro selezionare con il dito il livello di potenza desiderato; una zona visualizza  e l'altra visualizza la potenza selezionata.	
Disattivare la Zona flessibile	
Premere simultaneamente i 2 tasti di selezione della zona relativi alle 2 zone combinate.	

5.3.12 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 oppure B1 & B2 saranno automaticamente collegate tra loro con la Zona flessibile.

Funzione Grill	
Accedere al menu	Display
- Posizionare una pentola sulle zone A1 & A2 oppure B1 & B2. - Premere il tasto menu .	Viene visualizzato il menu
Attivazione	
Premere il CURSORE sotto il indicazione 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 il tasto menu . - Premere il CURSORE sotto il indicazione GRILL.	Viene visualizzato il menu 

5.3.13 Funzione Chef

Questa funzione cambia il piano di cottura in 2 o 3 aree principali (a seconda del modello).

Le zone anteriore e posteriore vengono automaticamente commutate alla funzione ponte con una certa potenza. Questo livello di potenza può essere impostato qui e quindi diventa la nuova impostazione standard. Con la funzione Chef si cambia piano cottura in un apparecchio professionale in cui è possibile impostare le zone per cucinare intensivamente, sobbollire o tenere al caldo.

Funzione Chef	
Accedere al menu	Display
Premere il tasto  .	Viene visualizzato il menu
Attivare la funzione Chef	[CHEF]
Premere il CURSORE sotto il indicazione  .	poi [3], [6], [9] e [17].
Selezionare la potenza	
Premere la zona selezionata e scorrere sul CURSORE.	
Disattivare la funzione Chef	
Premere il CURSORE sotto il indicazione  .	

5.3.14 Funzione di memoria di cottura

Dopo aver impostato una potenza e un timer per una zona, è possibile memorizzare le impostazioni per questa zona.

Queste impostazioni possono essere riutilizzate al successivo utilizzo di questa zona:

- Lo stato di cottura del piano di cottura (di potenza)
- Minuti e secondi della zona di cottura programmata
- Funzione avviamento rapido della cottura
- Funzione scaldavivande

Memorizza le impostazioni de zona	
Esempio: livello di cottura 8 e 16 minuti	
Selezionare la zona	Display
Selezionare la zona tramite il tasto di selezione della zona.	
Selezionare la potenza	
Scorrere da sinistra a destra sullo SLIDER (es. 8).	8
Selezionare il timer	
Premere 3s l'indicazione [00] del timer.	00
Selezionare le decine	
Scorrere sul CURSORE fino a [1].	[1 lampeggia] [0 fissa]
Confermare le decine	
Premere l'Indicazione [10] del timer.	[1 fissa] [0 lampeggia]
Selezionare le unità	
Scorrere sul CURSORE fino a [ex 6]. Attendere 2 secondi per confermare.	[1 fissa] [es. 6 lampeggia]
Selezionare la zona	
Premere [8] de la zone selezionata.	8
Accedere al menu	
Premere il tasto  .	Viene visualizzato il menu
Memorizza le impostazioni	
Premere il CURSORE sotto il indicazione  per 3 secondi fino a quando si sente un doppio segnale acustico.	8 •

Attivare le impostazioni de zona	
Esempio: livello di cottura 8 e 16 minuti	
Selezionare la zona con [•]	Display
Premere [0] della zona scelta.	0 •
Accedere al menu	
Premere il tasto  .	Viene visualizzato il menu
Attivare le impostazioni	
Premere il CURSORE sotto il indicazione  .	[•] accanto a [8] e [16] sul Indicazione del timer.

Rimuovere le impostazioni de zona	
Selezionare la zona con [•]	Display
Premiere [0] della zona scelta.	0 •
Impostare il livello di potenza a 0	
Scorrere sul CURSORE fino a [0].	0 •
Accedere al menu	
Premere il tasto  .	Viene visualizzato il menu
Attivare le impostazioni	
Premere il CURSORE sotto il indicazione  per 3 secondi fino a quando si sente un doppio segnale acustico.	0

5.3.15 Funzione Pot Move

Questa funzione permette di invertire i parametri di due zone di cottura (poteri, timer ...).

Passare tra 2 zone di cottura	
Select a zone	Display
Premere della zona scelta per 3 secondi.	Le altre zone lampeggiona
Posizionare la pentola su un'altra zona di cottura e premere sull'indicazione di un'altra zona.	Le 2 zone sono invertite

5.3.16 Regolazione della luminosità

Questa funzione cambia il livello di luminosità.

Modificare il livello di luminosità	
Accedere al menu	Display
- Premere il tasto . - Premere il CURSORE sotto il indicazione .	
Modificare la luminosità	
Scorrere sul CURSORE.	
Confermare le impostazioni	
Premere il tasto  o aspettare 3 secondi.	

5.3.17 Regolatore di volume

Questa funzione regola il volume.

Accedere al menu	
Accedere al menu	Display
- Premere il tasto  menu. - Premere il CURSORE sotto il indicazione .	
Modificare il volume	
Scivolare sul CURSORE.	
Confermare le impostazioni	
Premere il tasto  o aspettare per 3 secondi.	

5.3.18 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 ①).

Il piano cottura non può essere bloccato quando sono selezionati livelli di potenza sulle zone di cottura.

Blocco de pannello comandi	
Attivazione del blocco del pannello comandi	Display
- Attivare l'apparecchio. Premere ① per 2 secondi. - Premere il tasto  menu. - Premere il CURSORE sotto il indicazione .	L
Disattivazione del blocco del pannello comandi	
- Premere il tasto  menu. - Premere il CURSORE sotto il indicazione  per 3 secondi.	0

5.3.19 Bloccare per la pulizia

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato durante 20 secondi (con l'eccezione del tasto ①).

Attivazione del Bloccare per la pulizia	
Accedere al menu	Display
Premere il tasto  .	Viene visualizzato il menu
Accendere il bloccaggio	
Premere il CURSORE sotto il indicazione CLEAN.	[L] esegue un conto alla rovescia di [20-00]

5.3.20 Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato.

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando è attiva la funzione limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne.

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio (ore)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

6 CONSIGLI PER LA COTTURA

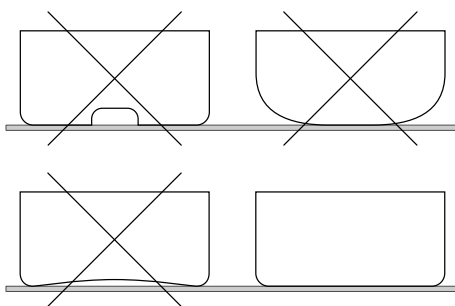
Qualità delle pentole/padelle

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+ ,,

7 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.

7.1 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

Bloccare prima il piano cottura per la pulizia premendo il tasto menu , quindi premendo il CURSORE sotto il simbolo CLEAN.

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

Per le macchie ostinate

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

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

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

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

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

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

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

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

8 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

8.1 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 5.3.10 Funzione scaldavivande
	– Il sistema elettronico si è bloccato. – Scollegare il piano di cottura e ricollegarlo. – Rivolgersi al servizio di assistenza.
	Vedere la sezione 5.3.8 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.
	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.
(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 [—].

8.2 Guasi

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

Seleziona il tuo paese.

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

9 VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI

Comandi piano cottura

88 Visualizzatore e Tasti del tempo del timer

① Accensione/Spegnimento del piano cottura

..... Indicatore controllo cursore

B² Tasto funzione Power e Super Power

 Tasto funzione mantieni in caldo

⌚ |→ Indicación de función contador

⌘→| Spia timer

 Tasto menu

8 Tasto di selezione della zona

 Spia Zona flessibile

|| Tasto Stop & Go

CLEAN Tasto blocco pulizia

 Tasto di blocco

 Tasto memoria di cottura

GRILL Funzione grill

 Tasto funzione Chef

 Tasto del volume

 Tasto della luminosità

Accensione / spegnimento del piano cottura

ACCENDERE - Mantenere premuto ① per 2 secondi. Il display si accenderà.

SPENTO - Mantenere premuto ① per 2 secondi. Il display si spegne.

Regolazione della potenza

ALZARE - Selezionare una zona di cottura e scorrere da sinistra a destra sul cursore [0-9].

ABBASSARE - Selezionare una zona di cottura e scorrere da destra a sinistra [9-0] sul CURSORE finché sul display non compare 0 oppure H.

Attivazione e disattivazione di Power

ATTIVARE - Selezionare la zona. Premere il tasto [B²].

DISATTIVARE - Selezionare la zona e scorrere con il dito sul CURSORE [9-0].

Attivazione e disattivazione di Super Power

ATTIVARE - Attivazione di Power.

Premere nuovamente il tasto [B²].

DISATTIVARE - Selezionare la zona e scorrere con il dito sul CURSORE [9-0].

Limite di potenza attivato

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

Funzione Stop & Go

ATTIVARE - Premere tasto menu [tandwiel].

Premere il CURSORE sotto l'indicazione [II].

DISATTIVARE - Premere il CURSORE sotto l'indicazione [II].

Attivare la funzione timer

Selezionare la zona tramite il tasto di selezione della zona [0].

Premere l'indicazione [00] per 3 secondi del timer.

SELEZIONARE LE DECINE

- Scorrere sullo CURSORE, ad esempio, a [1].
- Premere l'indicazione [10] del Timer.

SELEZIONARE LE UNITÀ

- Scorrere sullo CURSORE.
- Attendere 2 secondi per confermare.

Disattivare la funzione timer

- Premere l'indicazione [00] per 3 secondi del timer.
- Scorrere sullo CURSORE, ad esempio, a [0]. Premere l'indicazione [00] del Timer.
- Scorrere sullo CURSORE. Attendere 2 secondi per confermare

Uso del timer senza cottura

- Accendere il piano cottura. Premere ① per 2 secondi e premere l'indicazione [00] per 3 secondi del timer.
- Scorrere sul cursore fino a [1] e premere l'indicazione [10] del timer.
- Scorrere sul cursore fino a [6] e attendere 2 secondi per confermare.

Programmazione dell'avviamento rapido

ATTIVARE - Selezionare la zona e scorrere con il dito sul CURSORE fin a ad es. [6] per 3 secondi.

DISATTIVARE - Premere l'indicazione [H] de la zone e scorrere con il dito sul CURSORE da [9] a [0].

Funzione di mantenimento del calore

ATTIVARE - Premere .

DISATTIVARE - Scorrere con il dito sul CURSORE da [9] a [0].

Zona flessibile manuale

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

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

Zona flessibile automatica

ATTIVARE - Posizionare una pentola sulla zona anteriore e posteriore.

OFF - Premere i 2 tasti di selezione della zona.

Funzione Grill

ATTIVARE

- Posizionare una pentola sulle zone flessibile e premere il tasto menu .
- Premere il CURSORE sotto il indicazione GRILL.

DISATTEVARE

- Premere il tasto menu .
- Premere il CURSORE sotto il
indicazione **GRILL**.

Funzione Chef

ATTIVARE - Premere il tasto  e premere il CURSORE sotto il indicazione .

DESATTIVARE - Premere il CURSORE sotto il indicazione .

Funzione di memoria di cottura

ATTIVARE IL TIMER

- Premere 3s l'indicazione [] del timer e scorrere sul CURSORE fino a [].
- Premere l'Indicazione [] del timer.

MEMORIZZA LE IMPOSTAZIONI

- Premere il tasto .
- Premere il CURSORE sotto il indicazione  per 3 secondi fino a quando si sente un doppio segnale acustico.

Attivare le impostazioni de zona

- Selezionare la zona e premere il tasto .
- Premere il CURSORE sotto il indicazione .

Rimuovere le impostazioni de zona

- Selezionare la zona e scorrere sul CURSORE fino a [].
- Premere il tasto . Premere il CURSORE sotto il indicazione  per 3 secondi fino a quando si sente un doppio segnale acustico.

Funzione Pot Move

- Premere della zona scelta per 3 secondi.
- Posizionare la pentola su un'altra zona di cottura e premere sull'indicazione di un'altra zona.

Regolazione della luminosità

MODIFICARE

- Premere il tasto  e premere il CURSORE sotto il indicazione .
- Scorrere sul CURSORE.

CONFERMARE LE IMPOSTAZIONI

- Premere il tasto  o aspettare 3 secondi.

Regolazione di volume

MODIFICARE

- Premere il tasto  e premere il CURSORE sotto il indicazione .
 - Scorrere sul CURSORE.
-

CONFERMARE LE IMPOSTAZIONI

- Premere il tasto  o aspettare 3 secondi.
-

Blocco de pannello comandi

ATTIVAZIONE DEL BLOCCO DISPLAY

- Premere  per 2 secondi.
 - Premere il tasto menu  e premere il CURSORE sotto il indicazione .
-

DISATTIVAZIONE DEL BLOCCO

- Premere il tasto menu .
 - Premere il CURSORE sotto il indicazione  per 3 secondi.
-

Bloccare per la pulizia (20 sec.)

ATTIVARE - Premere il tasto  e premere il CURSORE sotto il indicazione CLEAN.

10 NORMATIVE DI INSTALLAZIONE



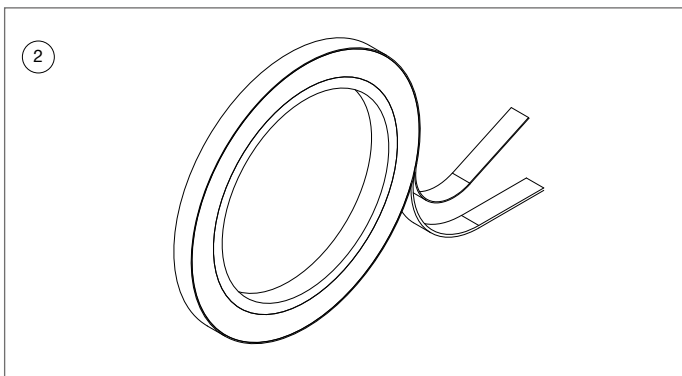
La distanza fra il piano cottura e la parete deve essere di almeno 50 mm.

- La piastra di cottura appartiene alla classe di protezione “Y”. In caso di installazione a incasso potrebbe esserci un vano a lato, oppure una parete dietro e di fianco all’unità. Sull’altro lato potrebbero non esserci suppellettili o unità più alte della superficie di cottura.
- È necessario garantire almeno 650 mm di spazio fra il piano di lavoro e il pensile.
- Le strisce sui bordi contro la parete devono essere termoresistenti.
- Non montare l’unità sopra lavastoviglie, forni, unità raffreddanti, lavatrici o asciugatrici.
- Assicurarsi che vi sia una distanza minima di almeno 20 mm sotto all’unità per garantire una corretta ventilazione.

11 ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

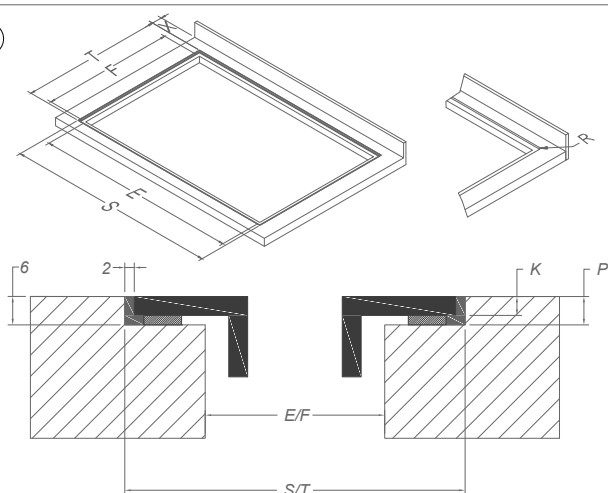


Seguire i passaggi elencati di seguito per il montaggio dell’apparecchio e fare riferimento ai disegni di installazione forniti.



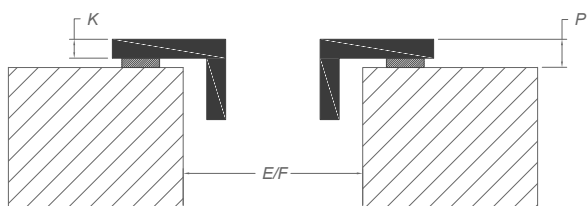
- ① Controllare l’apparecchio per danni prima dell’installazione. Non installare se ci sono danni all’apparecchio.
- ② Verificare che tutti i materiali di montaggio siano inclusi nella confezione.

3a



Type	E	F	S	T	K	P	X	R
1773	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1775	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1776	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1777	890	390	914	414	4	6	Min. 50	7
1778	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7

3b



Type	E	F	K	P	X
1773	560	490	4	6	Min. 50
1775	750	490	4	6	Min. 50
1776	750	490	4	6	Min. 50
1777	890	390	4	6	Min. 50
1778	850	490	4	6	Min. 50

3a

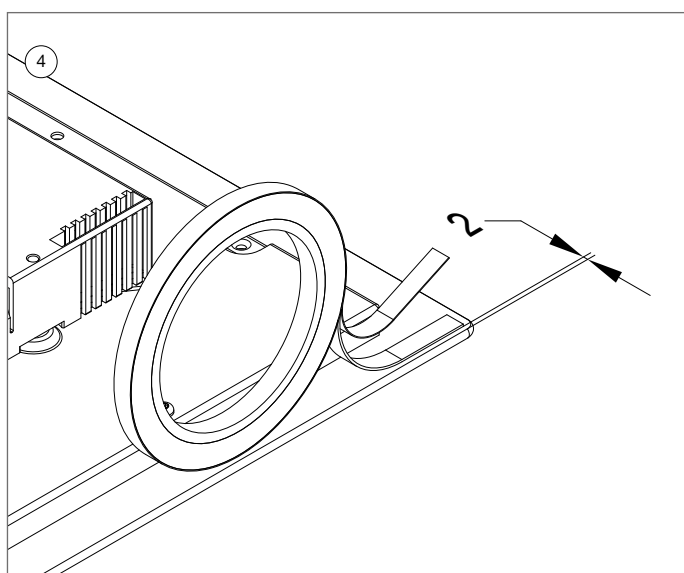
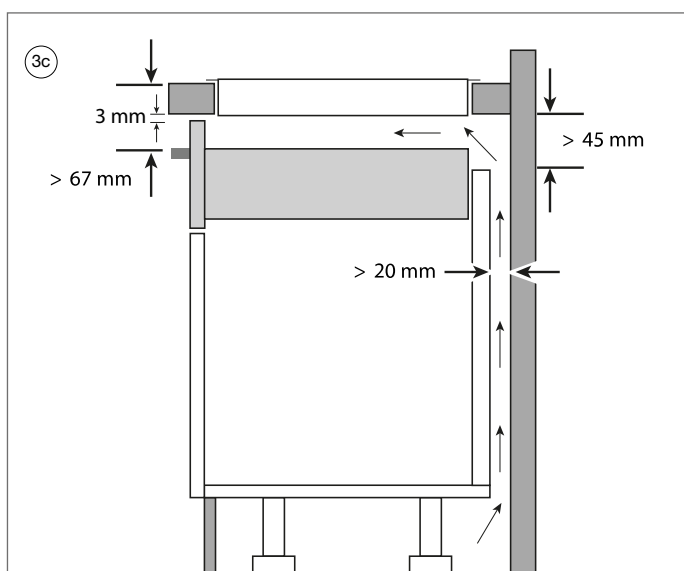
Montaggio a incasso

Eseguire un ritaglio e un bordo sul piano di lavoro secondo il disegno 3a.

3b

Montaggio esterno

Eseguire un ritaglio sul piano di lavoro secondo il disegno 3b.



- 3c Ventilazione**
- Fornire un'apertura di ventilazione appena sotto il piano di lavoro di almeno 3 mm per tutta la larghezza del piano cottura a induzione per un adeguato raffreddamento dello stesso. Assicurare anche un sufficiente ingresso d'aria sotto l'apparecchio.
- 4** Applicare la striscia isolante a 2 mm dal bordo esterno sul retro della piastra in vetro.
- 5** Collocare l'unità nell'apertura prevista. Tenere saldamente il piano cottura dal lato sinistro e destro. Inclinare leggermente e inserire il lato posteriore nelle aperture. Quindi, abbassare delicatamente il lato anteriore.

11.1 Connessione elettrica

- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettiera.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omnipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.



Attenzione! Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230/400 V~ 50/60 Hz.



Collegare sempre il cavo di terra.



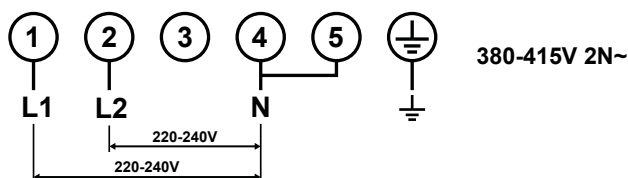
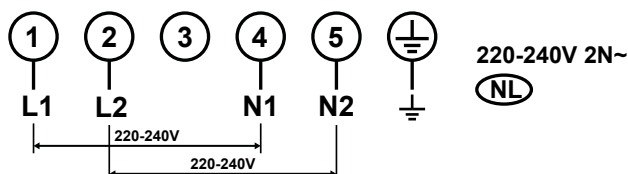
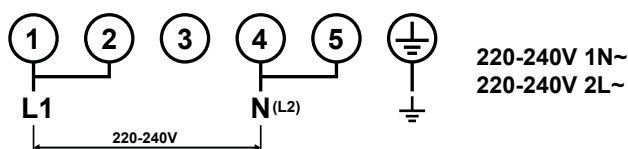
L'installazione e il collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti esclusivamente da un professionista (elettricista) che abbia familiarità con le norme di sicurezza.

**Collegamento al piano cottura per:
1773 - 1775 - 1777**

6

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fases +N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60 Hz (NL)	2 fases +N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F en H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6



6 La scatola di connessione si trova sulla parte inferiore del piano di cottura. Per aprire il coperchio, utilizzare un cacciavite e inserirlo nelle 2 tacche davanti alle frecce.

Disinserire l'interruttore generale o la relativa protezione prima di collegare l'apparecchio. Collegare l'apparecchio come indicato nella tabella e nello schema sopra.



Attenzione! Inserire bene i conduttori e serrare bene le viti.



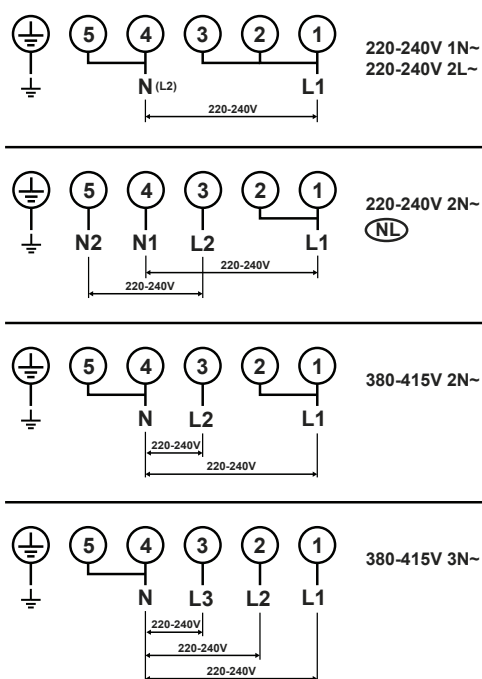
Noi decliniamo ogni responsabilità per incidenti derivanti da una cattiva o errata connessione o incidenti che si verificano su dispositivi privi di messa a terra o con messa a terra difettosa.

Collegamento al piano cottura per: 1776 - 1778

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fases +N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz (NL)	2 fases +N	5 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	3 fases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

⑥



⑥ La scatola di connessione si trova sulla parte inferiore del piano di cottura. Per aprire il coperchio, utilizzare un cacciavite e inserirlo nelle 2 tacche davanti alle frecce.

Disinserire l'interruttore generale o la relativa protezione prima di collegare l'apparecchio.

Collegare l'apparecchio come indicato nella tabella e nello schema sopra.



Attenzione! Inserire bene i conduttori e serrare bene le viti.



Noi decliniamo ogni responsabilità per incidenti derivanti da una cattiva o errata connessione o incidenti che si verificano su dispositivi privi di messa a terra o con messa a terra difettosa.

SPIS TREŚCI

1	INFORMACJE OGÓLNE	94
2	ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE	95
2.1	Materiał opakowania	95
2.2	Utylizacja starego urządzenia	95
2.3	Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności	96
3	UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	97
3.1	Pierwsze użycie urządzenia	97
3.2	Ostrzeżenia przed możliwością wyrządzenia szkód	97
4	OPIS URZĄDZENIA	98
4.1	Zasada indukcji	98
4.2	Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	99
4.3	Dźwięki powodowane przez indukcję	100
5	PŁYTA INDUKCYJNA	101
5.1	Panel obsługi	101
5.2	Przyciski sterujące i obsługa suwaków	101
5.3	Sterowanie płytą grzewczą	102
5.3.1	Włączanie i wyłączanie	102
5.3.2	Wykrywanie garnków	103
5.3.3	Wskaźnik ciepła resztkowego	103
5.3.4	Funkcja Power i funkcja Super Power	104
5.3.5	Funkcja licznika	107
5.3.6	Funkcja czasomierza	107
5.3.7	Programowanie automatycznego podgrzewania	110
5.3.8	Funkcja Stop & Go	111
5.3.9	Funkcja odwołania	111
5.3.10	Funkcja utrzymania ciepła	112
5.3.11	Łączenia pól	112
5.3.12	Funkcja grilla	113
5.3.13	Funkcja Chef	114
5.3.14	Funkcja pamięci gotowania	115
5.3.15	Funkcja przesunięcia garnka	117
5.3.16	Ustawienie jasności	117
5.3.17	Ustawienie głośności	117
5.3.18	Blokowanie sterownika	118
5.3.19	Funkcja Clean-Lock	118
5.3.20	Ograniczenie czasu pracy	119

6	RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA	120
7	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	122
7.1	Konserwacja płyty grzewczej	122
8	WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK	124
8.1	Komunikaty na płycie grzewczej	124
8.2	Różne	125
9	PRZEGLĄD FUNKCJI	126
10	PRZEPISY MONTAŻU	131
11	INSTRUKCJA MONTAŻU	131
11.1	Podłączenie elektryczne	134

1 INFORMACJE OGÓLNE

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

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

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

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

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

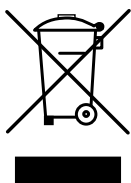
2 ŚRODOWISKO I OSZCZĘDZANIE

2.1 Materiał opakowania

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

2.2 Utylizacja starego urządzenia

Twoje urządzenie zawiera również materiały, które można poddać recyklingowi.



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

2.3 Porady w zakresie redukcji zużycia energii i zwiększenia wydajności

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

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

3 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

3.1 Pierwsze użycie urządzenia

- 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

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, U symbol będzie nadal migał.

Wskazówka: Producenci naczyń kuchennych często określają górną średnicę patelni. Jest ona często większa niż dolna średnica.

4.2 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Type	1773 1775 1777	1776	1778	
Moc całkowita	7400	11100	11100	W
Zużycie energii przez płytę EChob**	187,4	188	188	Wh/kg
Strefy gotowania	240 x 200	240 x 200	240 x 200	mm
Wykrywanie minimalnej średnicy*	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Moc znamionowa*	2100	2100	2100	W
Poziom Power*	2600	2600	2600	W
Poziom Super Power*	3700	3700	3700	W
Centralna strefa gotowania	–	300 x 200	Ø 280	mm
Wykrywanie minimalnej średnicy*	–	Ø 90 /220	Ø 90 /220	mm
Moc znamionowa*	–	2100	1850/ 2600	W
Poziom Power*	–	2600	2500/ 3300	W
Poziom Super Power*	–	3700	3000/ 5500	W
Przybory kuchenne	Ø 150	Ø 150	Ø 150	mm
Zużycie energii ECcw**	182,8	182,8	182,8	Wh/kg
Przybory kuchenne	Ø 180	Ø 180 (x2)	Ø 180 (x2)	mm
Zużycie energii ECcw**	190,6	190,6	190,6	Wh/kg
Przybory kuchenne	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	mm
Zużycie energii ECcw**	188,1	188,1	188,1	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

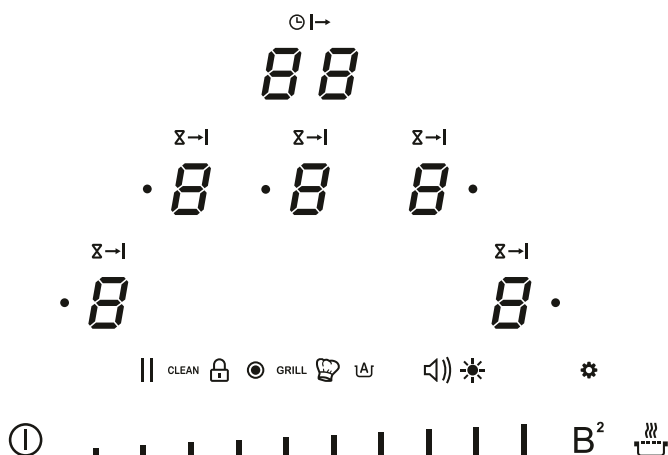
W dolnych położeniach mocy, przy włącznikach elektronicznych mogą wystąpić odgłosy klikania.

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.

5 PŁYTA INDUKCYJNA

5.1 Panel obsługi



Sterowanie płytą grzewczą

Wskazanie czasu czasomierza/ Przyciski sterowania czasomierzem	88
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	⌚
Wskazanie sterowania suwakiem	
Funcke Power i Super Power	B ²
Przycisk funkcji podtrzymywania ciepła	☹☹☹ ☹☹☹
Funkcja licznika	⌚ →
Wskazanie czasomierza	Z→I
Przycisk menu	⚙
Wskaźnik poziomu mocy	8
Lampka Łączenia pól	∩
Przycisk sterowania Stop & Go	
Przycisk blokady czyszczenia	CLEAN
Przycisk blokady	🔒
Przycisk pamięci gotowania	🕒
Funkcja grilla	GRILL
Przycisk funkcji Chef	👨🍳
Przycisk głośności	🔊
Przycisk jasności	☀

5.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków

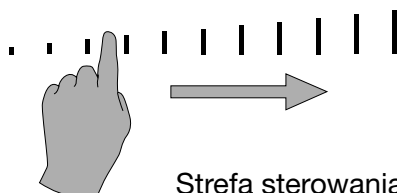
Urządzenie wyposażone jest w dotykowe przyciski sterujące, za pomocą których można ustawiać różne funkcje. Dotknięcie przycisku sterującego uruchamia funkcję. Aktywacja funkcji powoduje wyświetlanie światła, odczytu i/lub sygnału dźwiękowego.



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 ① i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wyświetlacz zaświeci.	①	
Wyłączanie		
Naciśnij ① i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wyświetlacz zgaśnie.		

Włączanie i wyłączanie strefy gotowania

Nastawianie	Wyświetlacz
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy, a następnie przesunij palcem od lewej do prawej po suwaku (służy on do regulacji mocy).	0-9
Wyłączanie	
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy, a następnie przesunij palcem od prawej do lewej strony na SUWAKU, aż na wyświetlaczu pojawi się 0 lub H ¹ .	0 H

Jeśli nie zostanie wykonane żadne dalsze działanie, płyta grzewcza wyłączy się po 20 sekundach ze względów bezpieczeństwa, a zera znikną.

1 H = gorąco (Hot).

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. 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.

5.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

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



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

5.3.4 Funkcja Power i funkcja Super Power

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

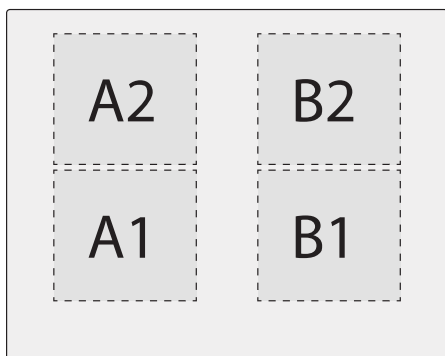
Wyższa moc została zaprojektowana do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, np. do makaronu.

Włączanie i wyłączanie funkcji Power	
Włączanie Power	Wyświetlacz
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy. Nacisnąć przycisk [B ²].	P
Wyłączanie Power	
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy. Przesuń palcem po suwaku.	9-0

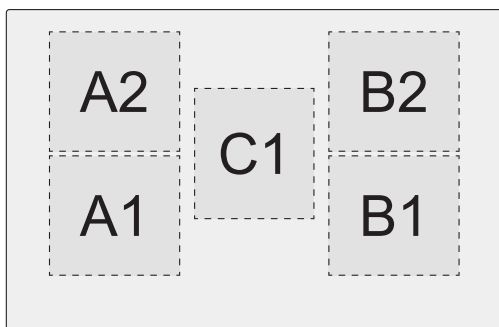
Włączanie i wyłączanie funkcji Super Power	
Włączanie Power	Wyświetlacz
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy. Nacisnąć przycisk [B ²].	P
Włącz funkcję Super Power	
Nacisnąć ponownie przycisk [B ²].	,, // + P
Wyłączanie Power	
Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy. Przesuń palcem po suwaku.	9-0

Zarządzanie maksymalną mocą:

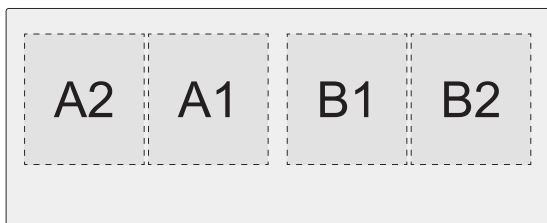
Płyta grzewcza jest podzielona na 2 lub 3 oddzielne grupy ogrzewania (w zależności od modelu).



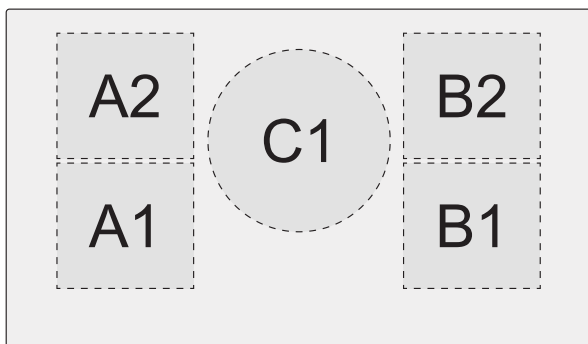
1773/1775



1776



1777



1778

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

Maksymalna moc indywidualna dla każdej strefy wynosi 3700 W. Maksymalna moc środkowej strefy (C1) modelu 1778 wynosi 5500 W.

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

	Strefa gotowania	w cm	Poziom (W) Normalnie	Poziom (W) Power	Poziom (W) Super Power
1773	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1775	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1776	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	30 x 20	2100	2600	3700
1777	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1778	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	Ø 28	1850/ 2600	2500/ 3300	3000/ 5500

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

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

5.3.5 Funkcja licznika

Wszystkie strefy gotowania są wyposażone w funkcję licznika, która aktywuje się po wybraniu strefy.

Funkcja ta wyświetla czas użytkowania w sekundach (1–59) oraz w minutach (1–99).

5.3.6 Funkcja czasomierza

Funkcja czasomierza umożliwia jednoczesne używanie wszystkich stref gotowania przez różne okresy czasu (od 1 do 99 minut) dla każdej strefy.

Funkcja regulatora czasowego	
Przykład: 16 minut	
Wybór pola grzejnego	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania.	
Wybrać Minutnik	
Naciśnij [] timera na 3 sekundy.	
Ustawić dziesiątki	[1 miga] [pali się]
Przesunąć SUWAK do np. [1].	
Sprawdzić dziesiątki	[1 pali się] [miga]
Naciśnij [1] timera.	
Ustawić jedności	[1 pali się] [np. 6 miga]
Przesuń palcem po suwaku [6]. Odczekać 2 sekundy, aby potwierdzić.	

Czas został ustawiony i rozpoczyna się odliczanie.

Wyłącz funkcję regulatora czasowego	
Przykład: 16 minut	
Wybór pola grzejnego	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania.	0
Wybrać Minutnik	16
Naciśnij [np. 16] timera na 3 sekundy.	
Ustawić dziesiątki	[0 miga]
Przesuń palcem po suwak do [0].	[6 pali się]
Sprawdzić dziesiątki	[0 pali się]
Naciśnij [10] timera.	[6 miga]
Ustawić jedności	[0 pali się]
Przesuń palcem po suwaku do [0]. Odczekać 2 sekundy, aby potwierdzić.	[6 miga]

Czas timera jest 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.

Wyłączanie automatyczne po zakończeniu gotowania:

Gdy tylko upłynie wybrany czas gotowania na wyświetlaczu zacznie migać [00], usłyszysz sygnał dźwiękowy i strefa gotowania zostanie wyłączona. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i miganie, naciśnij [00] na czasomierzu.

Funkcja minutnika kuchennego

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	
Przykład: 16 minut	
Timer bez gotowania	Wyświetlacz
Włącz płytę grzewczą. Naciśnij ① przez 2 sekundy.	0
Wybrać Minutnik	00
Naciśnij [00] timera na 3 sekundy.	
Ustawić dziesiątki	[1 miga]
Przesuń palcem po suwak do [1].	[0 pali się]
Sprawdzić dziesiątki	[1 pali się]
Naciśnij [10] timera.	[0 miga]
Ustawić dziesiątki	[1 pali się] [6 miga]
Przesuń palcem po suwaku do [6]. Odczekać 2 sekundy, aby potwierdzić.	

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

5.3.7 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. Czas gotowania zależy od ustawionego czasu duszenia (zobacz tabelę).

Programowanie automatycznego podgrzewania	
Aktywacja automatycznego podgrzewania	Wyświetlacz
- Naciśnij [0], aby wybrać strefę gotowania. - Przesuń palcem po SUWAK do np. [6] i przytrzymaj przez 3 sekundy.	6 A
Wyłączanie automatycznego podgrzewania	Wyświetlacz
- Naciśnij wskaźnik [A] strefy gotowania, aby ją wybrać. - Przesuń palcem po SUWAK od [9] do [0].	9-0

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	--:--

5.3.8 Funkcja Stop & Go

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

Włączanie i wyłączanie funkcji Stop & Go	
Wyświetlenie menu	Wyświetlacz
Nacisnąć przycisk menu  .	Wyświetli się menu
Włączanie	
Naciśnij SUWAK pod symbolem  .	
Wyłączanie	Poprzednie ustawienie na wyświetlaczu
Naciśnij SUWAK pod symbolem  .	

5.3.9 Funkcja odwołania

Po wyłączeniu płyty grzewczej ① możliwe jest odwołanie ostatnio wybranych ustawień: (maksymalnie do 6 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 suwak pod wyświetlaczem  w ciągu 6 sekund.

Poprzednie ustawienia są teraz ponownie aktywne.

5.3.10 Funkcja utrzymania ciepła

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

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

Włączanie i wyłączanie funkcji utrzymania ciepła	
Wybór pola grzejnego	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk [] strefy gotowania.	
Włączanie	
- Dla 42°C: Naciśnij raz symbol garnka  .	
- Dla 70°C: Naciśnij dwa razy symbol garnka  .	
- Dla 94°C: Naciśnij trzy razy symbol garnka  .	
Wyłączanie	
Przesuń palcem po suwaku.	

Maksymalny czas działania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

5.3.11 Łączenia pól

W tej funkcji 2 strefy gotowania (przód i tył) mogą być połączone w jedną 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 lub B1 & B2 do udostępnienia.	
Aktywacja automatyczna	
Umieść garnek w strefach A1 & A2 lub B1 & B2.	
Zwiększ moc	
Przesuń palcem po lewym suwaku aż do uzyskania żądanego poziomu mocy; jedna strefa pokazuje  , a druga wyświetla wybrany poziom mocy.	
Wyłącz Łączenia pól	
Jednocześnie naciśnij dwa przyciski wyboru strefy dwóch stref połączonych.	

5.3.12 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 lub B1 & B2 zostaną automatycznie połączone ze sobą za pomocą łączenia pól.

Funkcja grilla	
Włącz funkcję grilla	Wyświetlacz
- Umieść garnek w strefach A1 & A2 lub B1 & B2. - Nacisnąć przycisk .	Wyświetli się menu
Aktywuj	 
Nacisnąć SUWAK pod symbolem GRILL	
Zwiększ moc	
Przesuń palcem na lewym suwaku, aż do uzyskania żądanej mocy; obie strefy wyświetlają wybraną moc.	
Wyłącz grill	Wyświetli się menu
- Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy. - Nacisnąć przycisk . - Nacisnąć SUWAK pod symbolem GRILL.	

5.3.13 Funkcja Chef

Ta funkcja przekształca płytę w 2 lub 3 duże pola grzejne (W zależności od modelu).

Przednie i tylne pola grzejne zostaną automatycznie przełączone w tryb Bridge z odpowiednim ustawieniem mocy. Ta funkcja pozwala ustawić konkretny poziom mocy jako nowe ustawienie standardowe. Za pomocą funkcji szefa kuchni zmienisz swoją płytę grzewczą w profesjonalny sprzęt kuchenny umożliwiający intensywne gotowanie, gotowanie na wolnym ogniu lub utrzymywanie ciepła potraw.

Funkcja Chef	
Wyświetlenie menu	Wyświetlacz
Nacisnąć przycisk menu  .	Wyświetli się menu
Włączenie funkcji Chef	[C H E F] następnie [3], [6], [9] i [7].
Nacisnąć SUWAK pod symbolem  .	
Wybór strefy Chef	
Naciśnij wybraną strefę i przesun palcem po suwaku.	
Wyłączanie funkcji Chef	
Nacisnąć SUWAK pod symbolem  .	

5.3.14 Funkcja pamięci gotowania

Po ustawieniu mocy gotowania i minutnika dla określonej strefy możliwe jest zapamiętanie następujący ustawień dla tej strefy.

Te ustawienia można ponownie uruchomić przy kolejnym użyciu tej strefy:

- Etapy gotowania na polu grzejnym (poziom mocy),
- Minuty i sekundy zaprogramowane w minutniku pola grzejnego,
- Funkcja utrzymywania ciepła,
- Funkcja gotowania automatycznego.

Ustawienie pamięci gotowania dla strefy gotowania	
Przykład: poziom gotowania 8 i 16 minut	
Wybór pola grzejnego	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania.	
Ustawianie poziomu mocy	
Przesunąć SUWAK w prawo (np. 8) lub w lewo.	8
Wybrać Minutnik	
Naciśnij [00] timera na 3 sekundy.	00
Ustawić dziesiątki	
Przesuń palcem po suwak do [1].	[1 miga] [0 pali się]
Sprawdzić dziesiątki	
Naciśnij [10] timera.	[1 pali się] [0 miga]
Ustawić jedności	
Przesuń palcem po suwaku. Odczekać 2 sekundy, aby potwierdzić.	[1 pali się] [np. 6 miga]
Wybór pola grzejnego	
Nacisnąć [8] na wyświetlaczu wybranego pola.	8
Wyświetlenie menu	
Nacisnąć przycisk menu  .	Wyświetli się menu
Zapamiętywanie ustawień	
Nacisnąć SUWAK pod symbolem  i przytrzymać przez 3 s, aż usłyszysz podwójny sygnał dźwiękowy.	8 •

Aktywuj funkcję pamięci gotowania

Przykład: poziom gotowania 8 i 16 minut

Wybór pola grzejnego przy użyciu [•]	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk [0] strefy gotowania.	0 •
Wyświetlenie menu	
Nacisnąć przycisk menu  .	Wyświetli się menu
Włącz ustawienia	
Nacisnąć SUWAK pod symbolem  .	[•] obok [8] i [16] na wyświetlaczu minutnika

Usuwanie ustawienia dla strefy

Wybór pola grzejnego przy użyciu [•]	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk [0] strefy gotowania.	0 •
Ustaw poziom mocy na 0	
Przesuń palcem po suwak do [0].	0 •
Wyświetlenie menu	
Nacisnąć przycisk menu  .	Wyświetli się menu
Zapamiętywanie ustawień	
Nacisnąć SUWAK pod symbolem  i przytrzymać przez 3 s, aż usłyszysz podwójny sygnał dźwiękowy.	0

5.3.15 Funkcja przesunięcia garnka

Dzięki tej funkcji możliwe jest przeniesienie poziomu mocy, zaprogramowanego timera i wybranej funkcji gotowania z jednej strefy gotowania na inną.

Zamiana 2 stref miejscami	
Wybrać strefę	Wyświetlacz
Przyciskać wyświetlacz strefy przez 3 sek.	Wszystkie inne strefy
Wcisnąć inną strefę lub przesunąć garnek.	Strefy zostały

5.3.16 Ustawienie jasności

Funkcja umożliwia zmianę jasności.

Zmiana poziomu jasności	
Wyświetlenie menu	Wyświetlacz
- Nacisnąć przycisk menu . - Nacisnąć SUWAK pod symbolem .	
Zmiana poziomu jasności	
Przesunąć SUWAK.	
Zatwierdzenie ustawień	
Nacisnąć przycisk menu  lub poczekać 3 sekundy.	

5.3.17 Ustawienie głośności

Funkcja umożliwia zmianę głośności.

Zmiana poziomu głośności	
Wyświetlenie menu	Wyświetlacz
- Nacisnąć przycisk menu . - Nacisnąć SUWAK pod symbolem .	
Zmiana poziomu głośności	
Przesunąć SUWAK.	
Sprawdzenie ustawienia	
Nacisnąć przycisk  lub poczekać 3 sekundy.	

5.3.18 Blokowanie sterownika

Aby uniknąć zmiany wyboru płyty grzewczej, np. podczas czyszczenia, sterownik musi być zablokowany (z wyjątkiem przycisku ①).

Płyta grzewcza nie może być zablokowana, gdy na strefach gotowania są wybrane poziomy mocy.

Blokowanie	
Zablokuj	Wyświetlacz
- Nacisnąć przycisk ① i przytrzymać przez 2 sekundy. - Nacisnąć przycisk . - Nacisnąć SUWAK pod symbolem .	L
Odblokuj	
- Nacisnąć przycisk . - Naciśnij suwak pod symbolem  i przytrzymaj przez 3 sekundy.	0

5.3.19 Funkcja Clean-Lock

Aby uniknąć przypadkowego włączenia lub modyfikacji ustawień pól grzejnych, na przykład podczas czyszczenia, można zablokować panel sterowania (za wyjątkiem przycisku ①).

Uruchamianie funkcji Clean-Lock	
Wyświetlenie menu	Display
Nacisnąć przycisk menu  .	Wyświetli się menu
Włączanie funkcji Clean-Lock	
Nacisnąć SUWAK pod symbolem CLEAN.	[L] odlicza [20-00]

5.3.20 Ograniczenie czasu pracy

Każde pole grzejne jest wyposażone w funkcję ograniczenia czasu pracy: pole grzejne wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu, przy czym ustawienia pozostają bez zmian. Czas ten różni się w zależności od wybranego poziomu mocy grzania, jak ukazano w poniższej tabeli.

Poziom mocy	Czas pracy (H : min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

6 RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

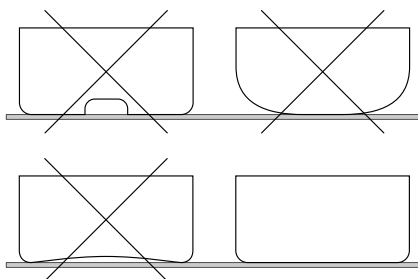
Jakość garnków i patelni

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 plam i rys.

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

Wymiary garnków i patelni

Strefy gotowania mogą (do pewnego stopnia) automatycznie dostosowywać się do średnicy garnka. Podstawa garnka musi mieć minimalną średnicę do pracy z wybraną strefą gotowania. Umieść garnek na środku strefy gotowania, aby zoptymalizować przepływ energii. 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+ , , !!

7 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.

7.1 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

Najpierw zablokuj płytę grzejną do czyszczenia, naciskając przycisk menu , a następnie SLIDER pod symbolem CLEAN.

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

Usuwanie uporczywych plam

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

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

Przypalony cukier i stopione tworzywa sztuczne najlepiej usuwać od razu — gdy są wciąż gorące — skrobakiem szklanym. Następnie należy wyczyścić płytę grzewczą w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie płyty szklanej”. Ziarna brudu/piasku mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub mycia warzyw i mogą spowodować zadrapania podczas przestawiania garnków. W związku z tym upewnij się, że na powierzchni nie ma żadnych ziaren.

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

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

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

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

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

8 WYKRYWANIE I USUWANIE DROBNYCH USTEREK

8.1 Komunikaty na płycie grzewczej

Kod	
U	– na strefie gotowania nie ma garnka – garnek nie nadaje się do indukcji – średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą gotowania
U	Patrz rozdział 5.3.10 Funkcja utrzymywanie ciepła
E	– System elektroniczny został zakłócony. – Odłącz i ponownie podłącz płytę grzewczą. – Wezwij serwis posprzedażny
//	Patrz rozdział 5.3.8 Funkcja Stop & Go
r (Er03)	Przyciski sterownika są pokryte płynem lub substancją stałą. Symbol zniknie, gdy tylko przyciski zostaną zwolnione lub wyczyszczone.
E2	Płyta się przegrzała. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie włącz ponownie.
E8	Dopływ powietrza do wentylatora jest zablokowany. Odblokuj go.
U400	Płyta grzewcza nie została prawidłowo podłączona do sieci. Sprawdź podłączenie.
(Er47)	Problem w systemie magistrali wewnętrznej urządzenia.

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

Płyta grzewcza lub strefa gotowania nie działa:

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

Pojedyncza strefa lub wszystkie strefy nie działają:

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

Wentylator pracuje dalej po wyłączeniu płyty grzewczej:

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

Automatyczny sterownik gotowania wydaje się nie działać:

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

8.2 Różne

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

Wybierz swój kraj.

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

9 PRZEGLĄD FUNKCJI

Sterowanie płytą grzewczą



Wskazanie czasu czasomierza/
Przyciski sterowania czasomierzem



Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej



Wskazanie sterowania suwakiem



Funckce Power i Super Power



Przycisk funkcji podtrzymywania ciepła



Funkcja licznika



Wskazanie czasomierza



Przycisk menu



Wskaźnik poziomu mocy



Lampka Łączenia pól



Przycisk sterowania Stop & Go



Przycisk blokady czyszczenia



Przycisk blokady



Przycisk pamięci gotowania



Funkcja grilla



Przycisk funkcji Chef



Przycisk głośności



Przycisk jasności

Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

WŁ – Naciśnij ① i przytrzymaj przez 2 sekundy.
Wyświetlacz zaświeci.

WYŁ – Naciśnij ①. i przytrzymaj przez 2 sekundy.
Wyświetlacz zgaśnie.

Ustaw sterowanie mocą

WIĘCEJ – Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy, a następnie przesunąć palcem od lewej do prawej po suwaku [0-9].

MNIEJ – Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy, a następnie przesunąć palcem od prawej do lewej strony na SUWAKU [9-0], aż na wyświetlaczu pojawi się [0 lub H].

Włączanie i wyłączanie funkcji Power

WŁ – Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy.
Nacisnąć przycisk [B²].

WYŁ – Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy.
Przesunąć palcem po suwaku [0-9].

Włączanie i wyłączanie funkcji Super Power

WŁ – Włączanie Power.
Nacisnąć ponownie przycisk [B²].

WYŁ – Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy.
Przesunąć palcem po suwaku [9-0].

Limit mocy aktywowany

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

Funkcja Stop & Go

WŁ - Nacisnąć przycisk menu. Naciśnij SUWAK pod symbolem II.

WYŁ – Naciśnij SUWAK pod symbolem II.

Wybierz regulator czasowy

Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania. Naciśnij [00] timera na 3 sekundy.

USTAWIĆ DZIESIĄTKI

Przesunąć SUWAK do np. [1].

Naciśnij [10] timera.

USTAWIĆ JEDNOŚCI

- Przesunąć palcem po suwaku [5].

- Odczekać 2 sekundy, aby potwierdzić.

Wyłącz funkcję regulatora czasowego

- Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania. Naciśnij [np. **15**] timera na 3 sekundy.
- Przesuń palcem po suwak do [**0**]. Naciśnij [**05**] timera.
- Przesuń palcem po suwaku do [**0**]. Odczekać 2 sekundy, aby potwierdzić.

Korzystanie z czasomierza bez gotowania

- Włącz płytę grzewczą. Naciśnij przez ① 2 sekundy. Naciśnij [**00**] timera na 3 sekundy.
- Przesuń palcem po suwak do [**1**]. Naciśnij [**10**] timera.
- Przesuń palcem po suwaku do [**5**]. Odczekać 2 sekundy, aby potwierdzić.

Programowanie automatycznego nagrzewania

WŁ

- Wybierz strefę gotowania.
- Przesuń palec na suwaku, kontynuuj naciskanie żądanej mocy przez 3 sekundy.

WYŁ

- Naciśnij wskaźnik [**A**] strefy gotowania, aby ją wybrać.
- Przesuń palcem po SUWAK od [**9**] do [**0**].

Funkcja utrzymania ciepła

WŁ – Naciśnij .

WYŁ – Przesuń palcem po suwaku [**9-0**].

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 dwa przyciski wyboru strefy.

Funkcja grilla

WŁ

- Umieścić garnek w strefach A1 & A2 lub B1 & B2. Nacisnąć przycisk .
- Nacisnąć SUWAK pod symbolem **GRILL**.

WYŁ

- Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy.
- Nacisnąć przycisk .
- Druk op de SLIDER onder het symbool **GRILL**.

Funkcja szefa kuchni

WŁ - Nacisnąć przycisk menu . Nacisnąć SUWAK pod symbolem .

WYŁ - Nacisnąć SUWAK pod symbolem .

Ustawienie pamięci gotowania dla strefy gotowania

WYBRAĆ MINUTNIK

- Naciśnij [**00**] timera na 3 sekundy. Przesuń palcem po suwak.
- Naciśnij [**10**] timera.

ZAPAMIĘTYWANIE USTAWIEŃ

- Nacisnąć przycisk menu .
- Nacisnąć SUWAK pod symbolem  i przytrzymać przez 3 s, aż usłyszysz podwojny sygnał dźwiękowy.

Aktywuj funkcję pamięci gotowania

- Wybierz strefę gotowania. Nacisnąć przycisk menu .
- Nacisnąć SUWAK pod symbolem .

Usuwanie ustawienia dla strefy

- Wybierz strefę gotowania. Przesuń palcem po suwak do [**0**].
- Nacisnąć przycisk menu .
- Nacisnąć SUWAK pod symbolem  i przytrzymać przez 3 s, aż usłyszysz podwojny sygnał dźwiękowy.

Funkcja przesunięcia garnka

- Przyciskać wyświetlacz strefy przez 3 sek.
- Wcisnąć inną strefę lub przesunąć garnek.

Ustawienie jasności

ZMIANA POZIOMU JASNOŚCI

- Nacisnąć przycisk menu .
- Nacisnąć SUWAK pod symbolem .
- Przesunąć SUWAK.

ZATWIERDZANIE USTAWIEŃ

- Nacisnąć przycisk menu  lub poczekaj 3 sekundy.

Ustawienie głośności

ZMIANA POZIOMU GŁOŚNOŚCI

- Nacisnąć przycisk menu .
- Nacisnąć SUWAK pod symbolem .
- Przesunąć SUWAK.

ZATWIERDZANIE USTAWIEŃ

- Nacisnąć przycisk menu  lub poczekaj 3 sekundy.

Blokowanie sterownika

ZABLOKUJ WYŚWIETLACZ

- Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez 2 sekundy.
- Nacisnąć przycisk .
- Nacisnąć SUWAK pod symbolem .

ODBLOKUJ

- Nacisnąć przycisk . Naciśnij suwak pod symbolem  i przytrzymaj przez 3 sekundy.

Funkcja Clean-Lock

- WŁ - Nacisnąć przycisk menu .
- Nacisnąć SUWAK pod symbolem CLEAN.

10 PRZEPISY MONTAŻU



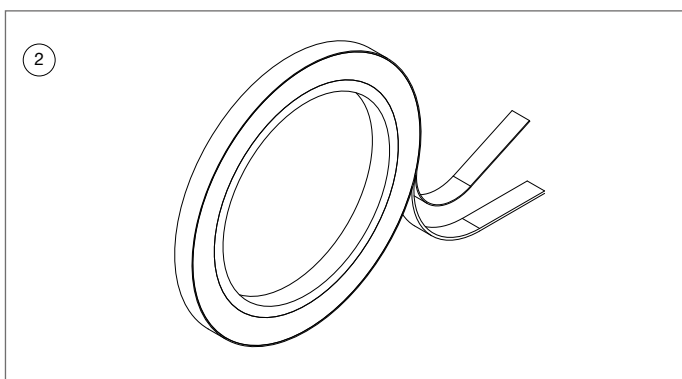
Odstęp między płytą do gotowania a ścianą musi wynosić min. 50 mm.

- Płyta do gotowania ma klasę ochrony „Y”. Po wbudowaniu z jednej strony i z tyłu może znajdować się wysoki bok szafy lub ściana. Z drugiej strony nie może być żadnych elementów mebli lub urządzenia sięgającego powyżej powierzchni gotowania.
- Min. 650 mm między powierzchnią roboczą a górą szafki kuchennej.
- Pasy na krawędziach ściany muszą być odporne na ciepło.
- Nie montować urządzenia nad zmywarką, piekarnikiem, urządzeniami chłodzącymi lub pralkami bądź suszarkami.
- Upewnić się, że zachowana jest odległość 20 mm pod obudową urządzenia, aby zapewnić prawidłową wentylację.

11 INSTRUKCJA MONTAŻUA

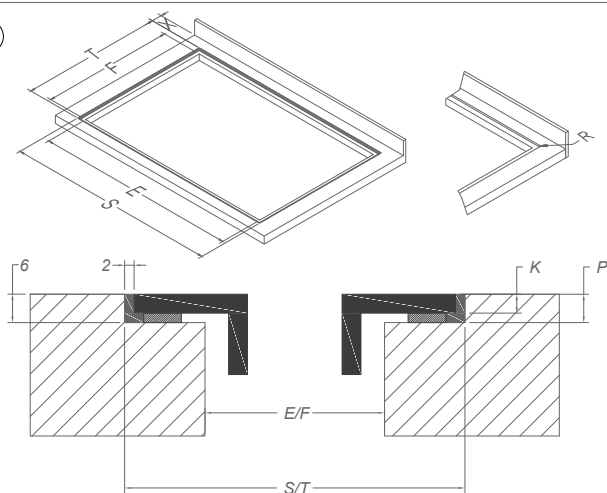


Wykonać poniższe czynności w celu zamontowania urządzenia oraz wykorzystać rysunki montażowe przedstawione w tej instrukcji.



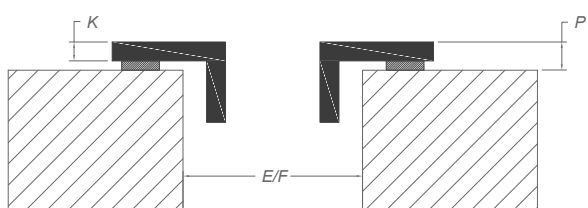
- 1 Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń przed montażem. Nie montować, jeśli urządzenie jest uszkodzone.
- 2 Sprawdzić, czy wszystkie materiały zostały dostarczone.

3a



Type	E	F	S	T	K	P	X	R
1773	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1775	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1776	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1777	890	390	914	414	4	6	Min. 50	7
1778	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7

3b



Type	E	F	K	P	X
1773	560	490	4	6	Min. 50
1775	750	490	4	6	Min. 50
1776	750	490	4	6	Min. 50
1777	890	390	4	6	Min. 50
1778	850	490	4	6	Min. 50

3a

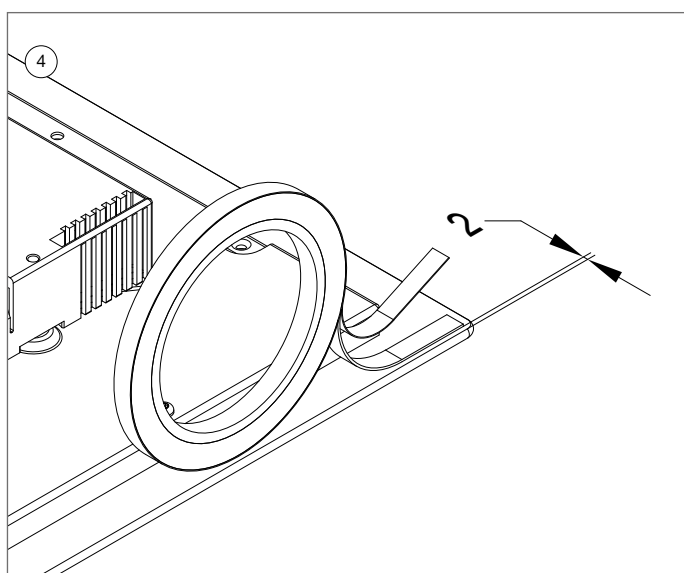
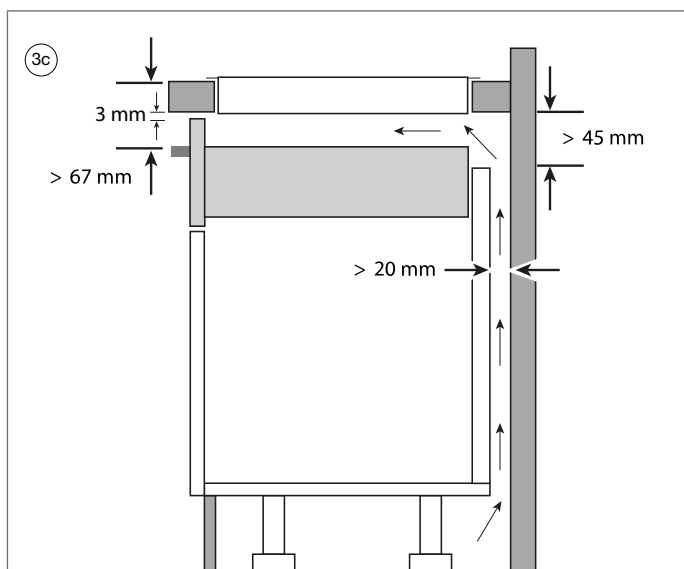
Montaż podtynkowy

Wykonać wycięcie i krawędź frezowania na blacie stołu zgodnie z rysunkiem 3a.

3b

Montaż natynkowy

Wykonać wycięcie na blacie stołu zgodnie z rysunkiem 3b.



- 3c Wentylacja**
- Zapewnij otwór wentylacyjny tuż pod blatem roboczym o minimalnej szerokości 3 mm na całej szerokości płyty indukcyjnej, aby zapewnić odpowiednie chłodzenie płyty. Zapewnij również wystarczający dopływ powietrza pod urządzeniem.
- 4** Nakleić pas izolacyjny 2 mm od krawędzi zewnętrznej z tyłu płyty szklanej.
- 5** Umieścić urządzenie w przewidzianym otworze. Mocno przytrzymać płytę do gotowania z lewej i z prawej strony. Delikatnie przechylić ją i wstawić tył w otwory. Następnie ostrożnie opuścić przód.

11.1 Podłączenie elektryczne

- Po montażu w zabudowie należy zapewnić ochronę przed elementami pod napięciem.
- Dane techniczne niezbędne do wykonania połączenia elektrycznego można znaleźć na naklejkach na obudowie płyty, w pobliżu puszek przyłączeniowych.
- Urządzenie musi być połączone z siecią elektryczną za pomocą wtyczki z uziemieniem lub wyłącznika omnipolarnego o rozwarciu styków wynoszącym co najmniej 3 mm.
- Obwód elektryczny musi zostać oddzielony od sieci za pomocą takich urządzeń jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki lub styczniki.
- Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, instalacja musi zawierać elementy rozłączające zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przewód należy umieścić tak, by nie dotykał gorących elementów płyty lub piekarnika.



Uwaga! Niniejsze urządzenie można podłączać wyłącznie do sieci o napięciu 230/400V i częstotliwości prądu wynoszącej 50/60 Hz.



Należy zawsze podłączać przewód uziemienia.



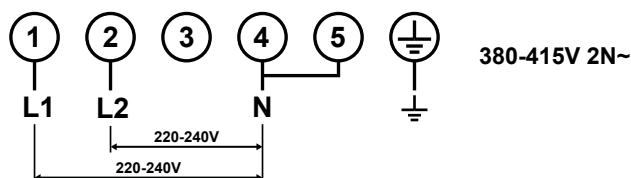
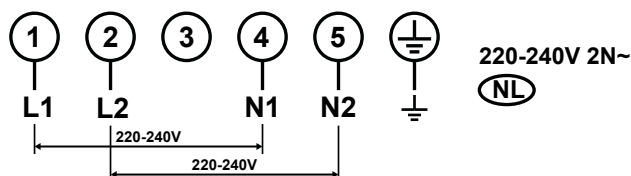
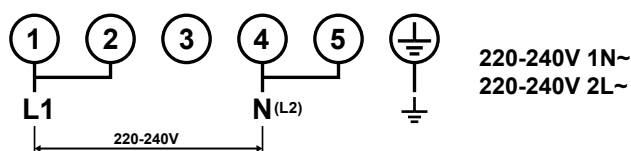
Instalację i podłączenie do sieci elektrycznej można zlecać wyłącznie specjalistom (elektrykom), którzy zna wymagane normy.

Podłączenie płyty grzejnej od przodu: 1773 - 1775 - 1777

6

Sieć	Połączenie	Przewód zasilający	Zasilający	Wyłącznik automatyczny
230V~ 50/60 Hz	1 faza +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fazy +N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60 Hz (NL)	2 fazy +N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F en H 05 RR - F	16 A *

*Obliczono przy współczynniku jednoczesności zgodnym z normą EN 60 335-2-6.



6 Skrzynka przyłączeniowa znajduje się w dolnej części płyty grzewczej. Za pomocą śrubokręta otwórz pokrywę i umieść śrubokręt w 2 rowkach przed strzałkami.

Przed podłączeniem urządzenia dezaktywuj wyłącznik główny odpowiedniego bezpiecznika. Podłącz urządzenie zgodnie z informacjami w powyższej tabeli i diagramie.



Uwaga! Umieść przewody prawidłowo i dokręć śruby.



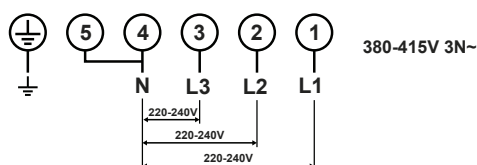
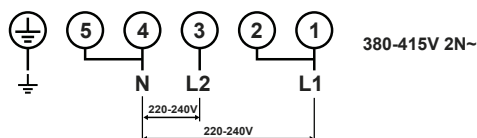
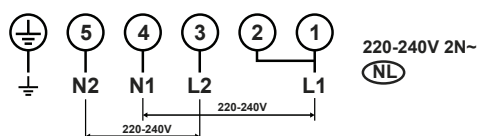
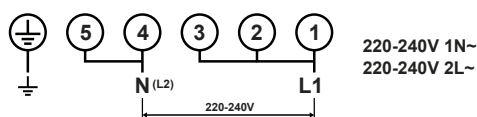
Nie ponosimy odpowiedzialności za wypadki wynikające ze złego lub nieprawidłowego podłączenia lub wypadki, które mogą wystąpić w przypadku urządzeń bez lub z wadliwym uziemieniem.

Podłączenie płyty grzejnej od przodu: 1776 - 1778

Sieć	Połączenie	Przewód zasilający	Zasilający	Wyłącznik automatyczny
230V~ 50/60 Hz	1 faza +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fazy +N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz (NL)	2 fazy +N	5 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	3 fazy + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

6



6 Skrzynka przyłączeniowa znajduje się w dolnej części płyty grzewczej. Za pomocą śrubokręta otwórz pokrywę i umieść śrubokręt w 2 rowkach przed strzałkami.

Przed podłączeniem urządzenia dezaktywuj wyłącznik główny odpowiedniego bezpiecznika. Podłącz urządzenie zgodnie z informacjami w powyższej tabeli i diagramie.



Uwaga! Umieść przewody prawidłowo i dokręć śruby.



Nie ponosimy odpowiedzialności za wypadki wynikające ze złego lub nieprawidłowego podłączenia lub wypadki, które mogą wystąpić w przypadku urządzeń bez lub z wadliwym uziemieniem.

OBSAH

1	VŠEOBECNÉ INFORMACE	139
2	ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY	140
2.1	Obalový materiál	140
2.2	Likvidace starého spotřebiče	140
2.3	Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti	140
3	POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	141
3.1	První použití spotřebiče	141
3.2	Opatření proti poškození	141
4	POPIS ZAŘÍZENÍ	142
4.1	Princip indukce	142
4.2	Technické specifikace indukční varné desky	143
4.3	Hluk způsobený indukcí	144
5	INDUKČNÍ VAŘIČ	145
5.1	Ovládací panel	145
5.2	Ovládací tlačítka a posuvný ovladač	145
5.3	Ovládání varné desky	146
5.3.1	Zapnutí a vypnutí	146
5.3.2	Detekce hrnce	147
5.3.3	Ukazatel zbytkového tepla	147
5.3.4	Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření	148
5.3.5	Funkce čítače	151
5.3.5	Použití časovače	151
5.3.7	Programování automatického ohřevu	154
5.3.8	Funkce Stop & Go	155
5.3.9	Funkce vyvolání	155
5.3.10	Funkce udržování teploty	156
5.3.11	Flexi zóna	156
5.3.12	Funkce grilování	157
5.3.13	Funkce Chef	158
5.3.14	Funkce paměti vaření	159
5.3.15	Funkce přesunutí nádoby	161
5.3.16	Nastavení jasu	161
5.3.17	Nastavení hlasitosti	161
5.3.18	Zámek varné desky (Lock)	162
5.3.19	Dočasné uzamknutí pro čištění	162
5.3.20	Omezení doby provozu	163

6	DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ	164
7	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	166
7.1	Údržba varné desky	166
8	ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD	168
8.1	Hlášení na varné desce	168
8.2	Poruchy	169
9	PŘEHLED FUNKCÍ	170
10	PŘEDPISY OHLEDNĚ INSTALACE	175
11	NÁVOD K INSTALACI	175
11.1	Elektrické zapojení	178

1 VŠEOBECNÉ INFORMACE

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

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

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

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

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

2 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORY

2.1 Obalový materiál

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

2.2 Likvidace starého spotřebiče

Váš spotřebič také obsahuje mnoho materiálů, které lze recyklovat.



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

2.3 Tipy pro snížení spotřeby energie a zvýšení účinnosti

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

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

3 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

3.1 První použití spotřebiče

- Naskenujte QR kód na záručním štítku 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

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.

Tip: Výrobci nádobí často uvádějí horní průměr pánve. Ten je často širší než spodní průměr.

4.2 Technické specifikace indukční varné desky

Type	1773 1775 1777	1776	1778	
Celkový výkon	7400	11100	11100	W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	187,4	188	188	Wh/kg
Kokcínové zóny	240 x 200	240 x 200	240 x 200	mm
Diámetro mínimo	Ø 100	Ø 100	Ø 100	mm
Normální*	2100	2100	2100	W
Rychlé vaření*	2600	2600	2600	W
Extra rychlé vaření*	3700	3700	3700	W
Centrální zóna koktejlů	–	300 x 200	Ø 280	mm
Diámetro mínimo	–	Ø 90 /220	Ø 90 /220	mm
Normální*	–	2100	1850/ 2600	W
Rychlé vaření*	–	2600	2500/ 3300	W
Extra rychlé vaření*	–	3700	3000/ 5500	W
Kuchyňské náčiní	Ø 150	Ø 150	Ø 150	mm
Energetická spotřeba ECcw**	182,8	182,8	182,8	Wh/kg
Kuchyňské náčiní	Ø 180	Ø 180 (x2)	Ø 180 (x2)	mm
Energetická spotřeba ECcw**	190,6	190,6	190,6	Wh/kg
Kuchyňské náčiní	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	Ø 210 (x2)	mm
Energetická spotřeba ECcw**	188,1	188,1	188,1	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 zeslábne při nastavení nižšího výkonu varné desky.

Prskání

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

Pískání

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

Cvakání

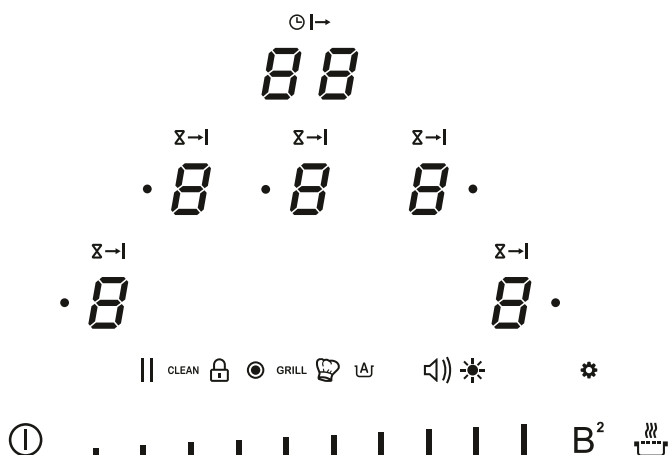
Při nižším výkonu mohou elektronické spínače cvakat.

Hučení

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

5 INDUKČNÍ VAŘIČ

5.1 Ovládací panel



Ovládání varné desky	
Ukazatel doby časovače/ Tlačítka pro ovládání časovače	88
Spínač zapnutí/vypnutí varné desky	ⓘ
Indikace ovládání posuvného ovladače	
Funkce Power a Super Power [B²]	B²
Tlačítka funkce udržování teploty	☼ ☼ ☼
Funkce čítače	⌚ →
Ukazatel časovače	Z →
Tlačítka menu	⚙
Ukazatel úrovně výkonu	8
Kontrola Flexi zóna	∩
Ovládací tlačítka funkce Stop & Go	
Tlačítka zámku čištění	CLEAN
Tlačítka zámku	🔒
Tlačítka paměti vaření	🎯
Funkce grilování	GRILL
Tlačítka funkce Chef	👨‍🍳
Tlačítka hlasitosti	🔊
Tlačítka jasu	☀

5.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač

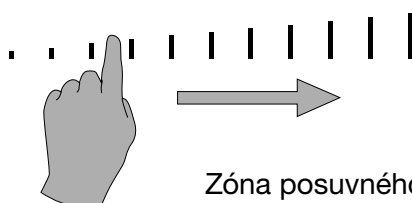
Zařízení je vybaveno dotykovým ovládacím panelem, jímž můžete nastavit různé funkce. Funkce se ovládají dotykem ovládacích tlačítek. Aktivace funkce je indikována rozsvícením kontrolky, zobrazením textu a/ nebo akustickým signálem.



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 tlačítko ① a 2 sekundy ho držte. Displej zhasne.		

Zapnutí a vypnutí varné zóny

Nastavení	Displej
Přejedte prstem po posuvníku zleva doprava (posuvník slouží k nastavení úrovně výkonu).	0-9
Vypnutí	
Přejedte prstem po posuvníku zprava doleva, dokud se na displeji nezobrazí 0 nebo H ¹ .	0 H

Pokud do 20 sekund nedojde k žádné akci, elektronika se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

¹ H = Horké (Hot)

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

Po použití varnou zónu vypněte. Detekce hrnce  bude deaktivována.

5.3.3 Ukazatel zbytkového tepla

Po úplném vypnutí varné zóny nebo varné desky je sklo stále teplé, což je indikováno symbolem 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 rychlého vaření a extra rychlého vaření

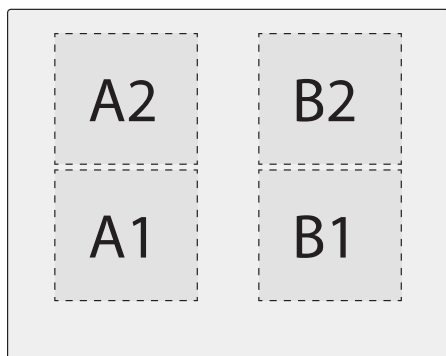
Funkce rychlého vaření P a extra rychlého vaření „ II“ zvyšují výkon vybrané varné zóny. Po aktivaci je daná zóna po dobu 10 minut vystavena výrazně vyššímu výkonu. Tato funkce je určena k rychlému ohřevu většího množství vody, např. na těstoviny.

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření	
Zapnutí funkce rychlého vaření	Displej
Stiskněte tlačítko výběru varné zóny. Stiskněte tlačítko [B^2].	P
Vypnutí funkce rychlého vaření	$9-0$
Stiskněte tlačítko výběru varné zóny. Přejedte prstem po posuvníku.	

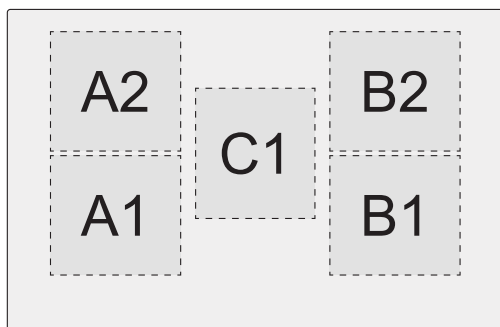
Zapnutí a vypnutí funkce extra rychlého vaření	
Zapnutí funkce rychlého vaření	Displej
Stiskněte tlačítko výběru varné zóny. Stiskněte tlačítko [B^2].	P
Zapnutí funkce extra rychlého vaření	„ II“ + P
Znovu stiskněte tlačítko [B^2].	
Vypnutí funkce extra rychlého vaření	$9-0$
Přejedte prstem po posuvníku.	

Řízení maximálního výkonu:

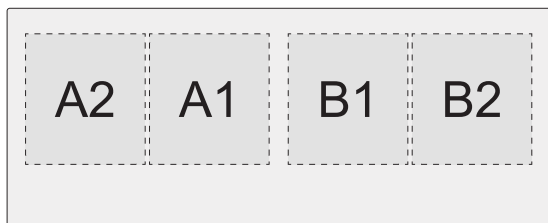
Varná deska je rozdělena do 2 nebo 3 samostatných topných skupin (v závislosti na modelu)..



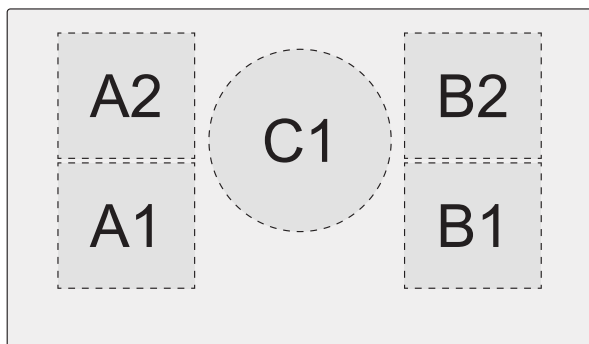
1773/1775



1776



1777



1778

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

Maximální individuální výkon pro každou zónu činí 3700 W. Maximální výkon střední zóny (C1) modelu 1778 je 5500 W.

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

	Varná zóna	v cm	Výkon (W) Normální	Výkon (W) Rychlé vaření	Výkon (W) Extra Rychlé vaření
1773	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1775	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1776	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	30 x 20	2100	2600	3700
1777	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
1778	A1	24 x 20	2100	2600	3700
	A2	24 x 20	2100	2600	3700
	B1	24 x 20	2100	2600	3700
	B2	24 x 20	2100	2600	3700
	C1	Ø 28	1850/ 2600	2500/ 3300	3000/ 5500

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

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

5.3.5 Funkce čítače

Všechny varné zóny jsou vybaveny funkcí čítače, která se automaticky aktivuje při výběru varné zóny.

Tato funkce zobrazuje dobu používání v sekundách (1–59) a minutách (1–99).

5.3.5 Použití časovače

Časovač lze použít současně se všemi varnými zónami, přičemž pro každou zónu lze nastavit odlišný čas (v rozsahu 1–99 minut).

Nastavení a úprava doby vaření	
Příklad: 16 minut	
Výběr zóny	Displej
Stiskněte tlačítko výběru varné zóny.	
Výběr časovače	
Stiskněte displej časovače/čítače [] na 3 sekundy.	
Nastavení desítek	[] bliká [] svítí
Přejedte po posuvníku na [].	
Potvrzení desítek	[] svítí [] bliká
Stiskněte displej časovače [].	
Nastavení jednotek	[] svítí [] bliká
Přejedte po posuvníku např. na []. Počkejte 2 sekundy, aby se nastavení potvrdilo.	

Čas je potvrzen a začne odpočítávání.

Zastavení doby vaření	
Příklad: 16 minut	
Výběr zóny	Displej
Stiskněte tlačítko výběru varné zóny.	8
Výběr časovače	16
Stiskněte displej časovače/čítače na 3 sekundy, např. [16].	
Nastavení desítek	[0] bliká [6] svítí
Přejedte po posuvníku na [0].	
Potvrzení desítek	[0] svítí [6] bliká
Stiskněte displej časovače [06].	
Nastavení jednotek	[0] svítí [0] bliká
Přejedte po posuvníku např. na [0]. Počkejte 2 sekundy, aby se nastavení potvrdilo.	

Časovač je nyní deaktivován.

Pokud má být aktivováno více časovačů na různých varných zónách, je nutné tento postup opakovat pro každou zónu zvlášť.

Indikace aktivovaného časovače se již nad příslušnou varnou zónou nerozsvítí.

Automatické vypnutí po uplynutí nastaveného času

Jakmile uplyne nastavený čas vaření, časovač zobrazí blikající [00] a zazní akustický signál.

Pro zastavení zvuku a blikání stiskněte tlačítko [00].

Funkce kuchyňského časovače (bez vaření)

Časovač lze použít také jako samostatný kuchyňský alarm, bez výběru varné zóny.

Pokud je varná deska vypnuta, samostatný kuchyňský časovač pokračuje až do uplynutí nastaveného času.

Použití časovače bez vaření	
Příklad: 16 minut	
Časovač bez vaření	Displej
Aktivujte varnou desku. Stiskněte ① na 2 sekundy.	0
Výběr časovače	00
Stiskněte displej časovače [00] na 3 sekundy.	
Nastavení desítek	[1 bliká]
Přejedte po posuvníku na [1].	[0 svítí]
Potvrzení desítek	[1 svítí]
Stiskněte displej časovače [10].	[0 bliká]
Nastavení jednotek	[1 svítí]
Přejedte po posuvníku na [6].	[6 bliká]
Počkejte 2 sekundy pro potvrzení.	

Po několika sekundách přestane kontrolka blikat.
Čas je nastaven a odpočítávání začne.

5.3.7 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. Doba uvedení do varu závisí na nastavené době vaření na mírném ohni (viz tabulka).

Naprogramování automatického vaření	
Aktivace automatického vaření	Displej
- Stiskněte tlačítko [] výběru varné zóny. - Přejedte prstem po posuvníku např. na [] a podržte po dobu 3 sekund.	
Vypnutí automatického vaření	Displej
- Stiskněte tlačítko výběru varné zóny []. - Přejedte prstem po posuvníku od [] po [].	

Tabulka automatického ohřevu	
Nastavení hodnoty doby vaření	Automatická doba vaření (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	--:--

5.3.8 Funkce Stop & Go

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

Zapnutí a vypnutí funkce Stop & Go	
Vstup do menu	Displej
Stiskněte tlačítko menu  .	Zobrazí se nabídka
Zapnutí	
Stiskněte posuvník pod symbolem  .	
Vypnutí	Na displeji se zobrazí předchozí nastavení.
Stiskněte a podržte posuvník pod symbolem  po dobu 3 sekund.	

5.3.9 Funkce vyvolání

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

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

Postup zrušení je následující:

- Na dvě sekundy stiskněte ovládací tlačítko .
- Stiskněte posuvník pod symbolem  do 6 sekund.

Předchozí nastavení jsou nyní opět aktivní.

5.3.10 Funkce udržování teploty

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

Zabraňuje tak překypění hrnců nebo napálení pokrmů na dno hrnců.

Zapnutí a vypnutí funkce udržování teploty	
Výběr zóny	Pantalla
Stiskněte displej [] příslušné varné zóny pro její výběr.	
Aktivace funkce udržování teploty	
- Pro 42 °C: Stiskněte jednou  .	
- Pro 70 °C: Stiskněte dvakrát  .	
- Pro 94 °C: Stiskněte třikrát  .	
Vypnutí	
Přejedte po posuvníku.	 nebo 

Maximální doba udržování teploty činí 2 hodiny.

5.3.11 Flexi zóna

Tato funkce umožňuje spojit 2 varné zóny tak, aby fungovaly jako jedna velká flexibilní zóna.

Funkci lze aktivovat ručně nebo automaticky, pokud je na varnou plochu umístěn velký hrnec nebo pánve.

Flexi zóna	
Manuální aktivace	Displej
Současně stiskněte dvě tlačítka výběru zóny dvou flexibilních zón A1 & A2 nebo B1 & B2 které mají být sdíleny.	 
Automatická aktivace	
Umístěte hrnec na zóny A1 & A2 nebo B1 & B2.	 
Zvýšení výkonu	
Přejedte prstem po levém posuvném ovladači na požadovaný výkon. Jedna zóna zobrazuje  a druhá zobrazuje zvolený výkon.	 a 
Vypnutí Flexi zóna	
Současně stiskněte dvě tlačítka výběru zóny dvou kombinovaných zón.	

5.3.12 Funkce grilování

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

Funkce grilování	
Zapnutí funkce grilování	Displej
- Umístěte nádobu na flexibilní zóny A1 & A2 nebo B1 & B2. - Stiskněte tlačítko menu .	Zobrazí se nabídka.
Aktivace grilování	
Stiskněte posuvník pod symbolem GRILL.	
Zvýšení výkonu	
Přejedte po posuvníku na požadovaný výkon. Obě zóny zobrazí zvolený výkon.	
Vypnutí funkce grilování	Zobrazí se nabídka.
- Vyberte zónu pomocí tlačítka výběru zóny. - Stiskněte tlačítko menu . - Stiskněte posuvník pod symbolem GRILL.	

5.3.13 Funkce Chef

Tato funkce změní varnou desku na 2 nebo 3 velké varné zóny (v závislosti na modelu). Přední a zadní zóny se automaticky spojí do flexibilní zóny s přednastaveným výkonem. Tuto úroveň výkonu lze individuálně nastavit a uložit jako výchozí nastavení.

Pomocí funkce Chef tak proměníte svou varnou desku na profesionální zařízení, kde lze jednotlivé zóny použít pro intenzivní vaření, dušení nebo udržování teploty.

Funkce Chef	
Zapnutí menu	Displej
Stiskněte tlačítko menu  .	Zobrazí se nabídka
Aktivace funkce Chef	[C H E F] následně [3], [6], [9] a [7].
Stiskněte posuvník pod symbolem  .	
Nastavení výkonu pro Chef zónu	
Stiskněte požadovanou zónu a přejeďte po posuvníku.	
Vypnutí funkce Chef	
Stiskněte posuvník pod symbolem  .	

5.3.14 Funkce paměti vaření

Po nastavení úrovně výkonu a doby vaření je možné tato nastavení uložit pro danou varnou zónu.

Při dalším použití lze tato nastavení jednoduše znovu aktivovat:

- Úrovně výkonu varných zón
- Nastavení časovače varných zón
- Funkce udržování teploty
- Automatické uvedení do varu

Nastavení paměti vaření pro varnou zónu	
Příklad: úroveň výkonu 8 a 16 minut	
Výběr zóny	Displej
Vyberte zónu pomocí tlačítka výběru zóny.	8
Výběr úrovně výkonu	
Přejedte po posuvníku zleva doprava (např. 8).	8
Aktivace časovače	
Stiskněte [00] časovače na 3 sekundy.	00
Volba desítek	
Přejedte po posuvníku na [1].	[1 bliká] a [0 svítí]
Potvrzení desítek	
Stiskněte [10] časovače.	[1 fijo] a [0 svítí]
Volba jednotek	
Přejedte po posuvníku. Počkejte 2 sekundy pro potvrzení.	[1 fijo] a např. [6 svítí]
Výběr zóny	
Stiskněte [8] pro výběr varné zóny.	8
Zapnutí menu	
Stiskněte tlačítko menu  .	Zobrazí se nabídka
Uložení nastavení	
Stiskněte posuvník pod symbolem  a podržte 3 sekundy, dokud neuslyšíte dvojité pípnutí.	8 •

Aktivace funkce paměti vaření	
Příklad: úroveň výkonu 8 a 16 minut	
Výběr zóny pomocí [•]	Displej
Stiskněte [0] příslušné varné zóny.	0 •
Zapnutí menu	
Stiskněte tlačítko menu  .	Zobrazí se nabídka
Aktivace uložených nastavení	
Stiskněte posuvník pod symbolem  .	[•] vedle zobrazení [8] a [16] časovače

Vymazání paměti vaření pro zónu	
Výběr zóny pomocí [•]	Displej
Stiskněte [0] příslušné varné zóny.	0 •
Nastavení výkonu na 0	
Přejeďte po posuvníku na [0].	0 •
Zapnutí menu	
Stiskněte tlačítko menu  .	Zobrazí se nabídka
Uložení nastavení	
Stiskněte posuvník pod symbolem  a podržte 3 sekundy, dokud neuslyšíte dvojité pípnutí.	0

5.3.15 Funkce přesunutí nádoby

Tato funkce umožňuje přenést úroveň výkonu, nastavený časovač a zvolenou funkci vaření z jedné varné zóny na jinou.

Přesunutí mezi dvěma varnými zónami	
Výběr zóny	Displej
Stiskněte a podržte po dobu 3 sekund zobrazení výkonu aktivní varné zóny.	Todas las otras zonas parpadean
Přesuňte nádobu na jinou varnou zónu, nebo stiskněte zobrazení výkonu jiné zóny.	Obě varné zóny se prohodí

5.3.16 Nastavení jasu

Tato funkce umožňuje upravit úroveň jasu.

Úprava jasu	
Zapnutí menu	Displej
- Stiskněte tlačítko menu . - Stiskněte posuvník pod symbolem .	
Změna jasu	
Přejedte po posuvníku.	
Uložení nastavení	
Stiskněte tlačítko menu  nebo počkejte 3 sekundy.	

5.3.17 Nastavení hlasitosti

Tato funkce umožňuje upravit úroveň hlasitosti.

Úprava hlasitosti	
Zapnutí menu	Displej
- Stiskněte tlačítko menu . - Stiskněte posuvník pod symbolem .	
Změna hlasitosti	
Přejedte po posuvníku.	
Uložení nastavení	
Stiskněte tlačítko menu  nebo počkejte 3 sekundy.	

5.3.18 Zámek varné desky (Lock)

Aby se zabránilo nechtěným změnám nastavení varné desky, lze ovládání uzamknout (s výjimkou tlačítka ①). Varnou desku nelze uzamknout, pokud jsou na varných zónách nastaveny úrovně výkonu.

Zámek varné desky (Lock)	
Uzamknutí (Lock)	Displej
- Stiskněte tlačítko ① po dobu 2 sekund pro zapnutí varné desky. - Stiskněte tlačítko menu . - Stiskněte posuvník pod symbolem .	L
Odemknutí	
- Stiskněte tlačítko menu . - Stiskněte posuvník pod symbolem  na 3 sekundy.	0

5.3.19 Dočasné uzamknutí pro čištění

Aby se zabránilo nechtěné změně nastavení varných zón – například při čištění skla – lze ovládací panel dočasně uzamknout na 20 sekund (s výjimkou tlačítka ①).

Dočasné uzamknutí pro čištění	
Zapnutí menu	Displej
Stiskněte tlačítko menu  .	Zobrazí se nabídka
Aktivace dočasného uzamknutí	
Stiskněte posuvník pod symbolem CLEAN.	[L] a odpočítávání [20-00]

5.3.20 Omezení doby provozu

Varná deska je vybavena automatickým omezením doby provozu. Nepřetržitá doba provozu pro každou varnou zónu závisí na zvolené úrovni výkonu. Podmínkou je, že během této doby nedojde ke změně nastavení varné zóny. Pokud omezení doby provozu zareaguje, varná zóna se automaticky vypne.

Nastavená úroveň výkonu	Omezení doby provozu (hod:min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

6 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

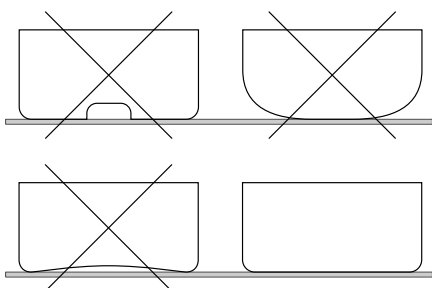
Kvalita hrnců a pánví

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 zakrývat 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 pokrmy	2-3
Vaření v páře	– Zelenina, ryby, maso	3-4
Voda	– Vařené brambory, polévky, těstoviny – Čerstvá zelenina	4-5
Dušení	– Maso, játra, vejce, grilované klobásy – Guláš, masové závitky, puding	6-7
Vaření Pečení	– Brambory, lívance, sušenky	7-8
Pečení Uvedení do varu	– Steaky, omelety – voda	9
Vaření	– Uvedení velkého množství vody do varu	P+ ,, !!

7 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.

7.1 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

Nejprve zablokujte varnou desku pro čištění stisknutím tlačítka menu  a poté SLIDER pod symbolem CLEAN. 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)

Vytekklé 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.

8 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD

8.1 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 5.3.10 Funkce udržování teploty
	– Elektronický systém je poškozený. – Varnou desku odpojte a znovu ji připojte. – Obratťe se na poprodejní servis
	Viz kapitolu 5.3.8 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.
(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 [-].

8.2 Poruchy

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

Vyberte svou zemi.

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

9 PŘEHLED FUNKCÍ

Ovládání varné desky



Ukazatel doby časovače/ Tlačítka pro ovládání časovače



Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

..... Indikace ovládání posuvného ovladače



Funkce Power a Super Power [B²]



Tlačítko funkce udržování teploty



Funkce čítače



Ukazatel časovače



Tlačítko menu



Ukazatel úrovně výkonu



Kontrola Flexi zóna



Ovládací tlačítko funkce Stop & Go

CLEAN Tlačítko zámku čištění



Tlačítko zamku



Tlačítko paměti vaření

GRILL

Funkce grilování



Tlačítko funkce Chef



Tlačítko hlasitosti



Tlačítko jasu

Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko ① a 2 sekundy ho držte. Displej se rozsvítí.

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko ① a 2 sekundy ho držte. Displej zhasne.

Nastavení ovládání výkonu

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

SNÍŽIT – Přejedte prstem po posuvníku zprava doleva [9-0], dokud se na displeji nezobrazí [0 nebo H].

Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko výběru varné zony. Stiskněte tlačítko [B²].

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko výběru varné zony. Přejedte prstem po posuvníku [9-0].

Zapnutí a vypnutí funkce extra rychlého vaření

ZAPNUTÍ – Zapnutí funkce rychlého vaření. Znovu stiskněte tlačítko [B²].

VYPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvníku [9-0].

Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8.]

Funkce Stop & Go

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko menu . Stiskněte posuvník pod symbolem [II].

VYPNUTÍ – Stiskněte a podržte posuvník pod symbolem [II] po dobu 3 sekund.

Aktivace funkce časovače

Stiskněte tlačítko [0] výběru varné zony. Stiskněte displej časovače/čítače [00] na 3 sekundy.

NASTAVENÍ DESÍTEK

Přejedte po posuvníku na [1]. Stiskněte displej časovače [10].

NASTAVENÍ JEDNOTEK

- Přejedte po posuvníku např. na [6].
- Počkejte 2 sekundy, aby se nastavení potvrdilo.

Vypnutí funkce časovače

- Stiskněte tlačítko výběru varné zóny. Stiskněte displej časovače/čítače na 3 sekundy, např. [15].
- Přejedte po posuvniku na [0]. Stiskněte displej časovače [00].
- Přejedte po posuvniku např. na [0].
Počkejte 2 sekundy, aby se nastavení potvrdilo.

Použití časovače bez vaření

- Aktivujte varnou desku. Stiskněte ① na 2 sekundy. Stiskněte displej časovače [00] na 3 sekundy.
- Přejedte po posuvniku na [1].
Stiskněte displej časovače [10].
- Přejedte po posuvniku na [5].
Počkejte 2 sekundy pro potvrzení.

Programování automatického ohřevu

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko výběru varné zóny. Přejedte prstem po posuvniku např. na [5] a podržte po dobu 3 sekund.

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko výběru varné zóny [A]. Přejedte prstem po posuvníku od [9] po [0].

Funkce udržování teploty

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko .

VYPNUTÍ – Přejedte po posuvniku [9-0].

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 – Stiskněte obě tlačítka výběru zóny.

Funkce grilování

ZAPNUTÍ

- Umístěte nadobu na flexibilní zóny A1 & A2 nebo B1 & B2. Stiskněte tlačítko menu .
- Stiskněte posuvník pod symbolem GRILL.

VYPNUTÍ

- Vyberte zónu pomocí tlačítka výběru zóny. Stiskněte tlačítko menu .
- Stiskněte posuvník pod symbolem GRILL.

Funkce Chef

ZAPNUTÍ - Stiskněte tlačítko menu . Stiskněte posuvník pod symbolem .

VYPNUTÍ - Stiskněte posuvník pod symbolem .

Nastavení paměti vaření pro varnou zónu

AKTIVACE ČASOVAČE

- Stiskněte [] časovače na 3 sekundy. Přejedte po posuvniku na [].
- Stiskněte [] časovače.

ULOŽENÍ NASTAVENÍ

- Stiskněte tlačítko menu .
- Stiskněte posuvník pod symbolem  a podržte 3 sekundy, dokud neuslyšíte dvojité pipnutí.

Aktivace funkce paměti vaření

- Výběr zóny. Stiskněte tlačítko menu .
- Stiskněte posuvník pod symbolem .

Vymazání paměti vaření pro zónu

- Výběr zóny. Přejedte po posuvniku na [].
- Stiskněte tlačítko menu . Stiskněte posuvník pod symbolem  a podržte 3 sekundy, dokud neuslyšíte dvojité pipnutí.

Funkce přesunutí nádoby

- Stiskněte a podržte po dobu 3 sekund zobrazení výkonu aktivní varné zóny.
- Přesuňte nádobu na jinou varnou zónu, nebo stiskněte zobrazení výkonu jiné zóny.

Nastavení jasu

ZMĚNA JASU

- Stiskněte tlačítko menu .
- Stiskněte posuvník pod symbolem .
- Přejedte po posuvniku.

ULOŽENÍ NASTAVENÍ

- Stiskněte tlačítko menu  nebo počkejte 3 sekundy.

Nastavení hlasitosti

ZMĚNA HLASITOSTI

- Stiskněte tlačítko menu .
- Stiskněte posuvník pod symbolem .
- Přejedte po posuvniku.

ULOŽENÍ NASTAVENÍ

- Stiskněte tlačítko menu  nebo počkejte 3 sekundy.

Zámek varné desky

UZAMKNUTÍ

- Stiskněte tlačítko ① po dobu 2 sekund pro zapnutí varné desky.
 - Stiskněte tlačítko menu .
 - Stiskněte posuvník pod symbolem .
-

ODEMKNUTÍ

- Stiskněte tlačítko menu .
 - Stiskněte posuvník pod symbolem  na 3 sekundy.
-

Dočasné uzamknutí pro čištění

Stiskněte tlačítko menu . Stiskněte posuvník pod symbolem CLEAN.

10 PŘEDPISY OHLEDNĚ INSTALACE



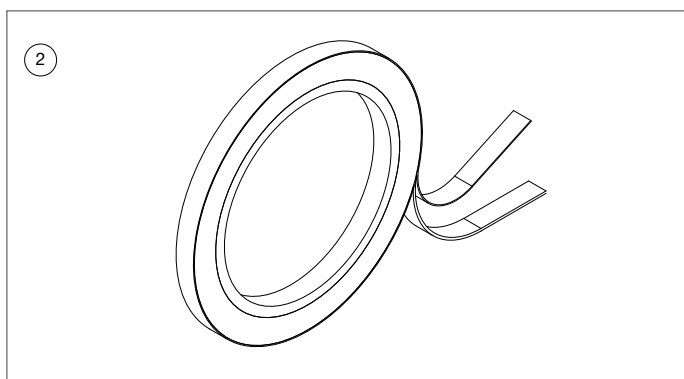
Vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být min. 50 mm.

- Varná deska spadá pod třídu ochrany „Y“. Pokud je vestavěná, může být na jedné straně a na zadní straně vysoká skříňka nebo zeď. Na opačné straně nesmí být žádný kus nábytku nebo předmět vyšší než varná deska.
- Min. 650 mm mezi varnou deskou a vrchní skříňkou.
- Lišty na okrajích u stěny musí být odolné vůči teplu.
- Jednotku neinstalujte nad myčku nádobí, troubu, chladicí jednotku nebo pračku či sušičku.
- Aby byla zajištěna řádná ventilace, dbejte na to, aby byla pod krytem jednotky vzdálenost 20 mm.

11 NÁVOD K INSTALACI

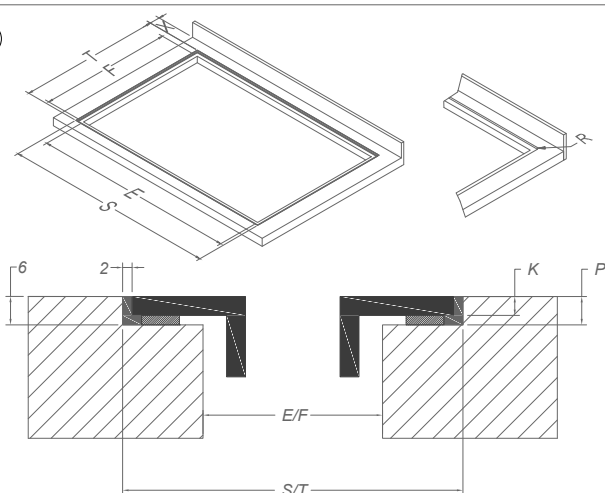


Při montáži spotřebiče postupujte podle níže uvedeného postupu a použijte montážní výkresy uvedené v tomto návodu.



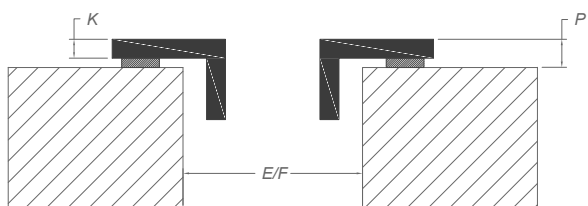
- 1 Před montáží zkontrolujte zařízení na poškození. Nemontujte, pokud je zařízení poškozené.
- 2 Zkontrolujte, zda byl dodán veškerý materiál.

3a



Type	E	F	S	T	K	P	X	R
1773	560	490	654	524	4	6	Min. 50	7
1775	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1776	750	490	804	524	4	6	Min. 50	7
1777	890	390	914	414	4	6	Min. 50	7
1778	850	490	904	524	4	6	Min. 50	7

3b



Type	E	F	K	P	X
1773	560	490	4	6	Min. 50
1775	750	490	4	6	Min. 50
1776	750	490	4	6	Min. 50
1777	890	390	4	6	Min. 50
1778	850	490	4	6	Min. 50

3a

Montáž se zapuštěním

Do desky stolu proveďte výřez podle obrázku

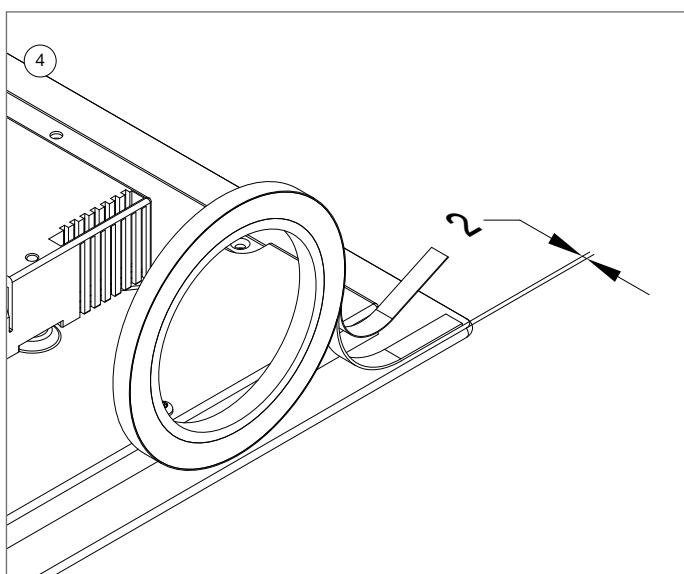
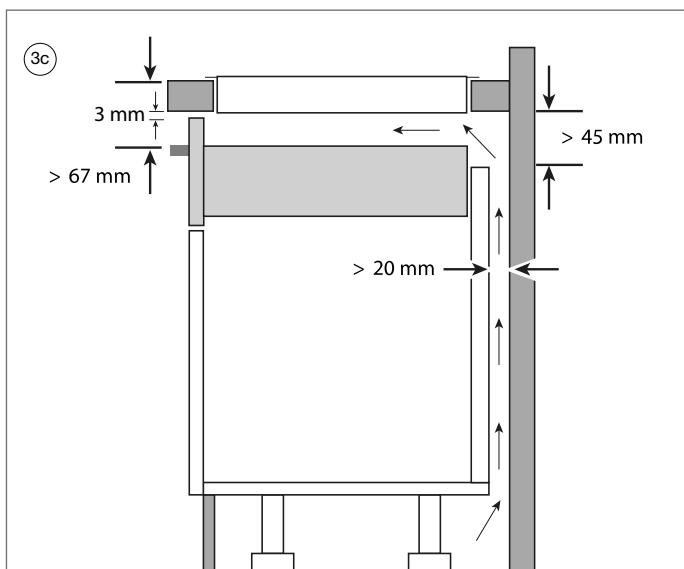
3a.

3b

Povrchová montáž

Do desky stolu proveďte výřez podle obrázku

3b.



- 3c Ventilace**
- Zajištěte ventilační otvor těsně pod pracovní deskou o minimální šířce 3 mm po celé šířce indukční desky pro dostatečné chlazení desky. Také zajištěte dostatečný přívod vzduchu pod přístrojem.
- 4** Izolační pásek nalepte 2 mm od vnějšího okraje na zadní straně skleněné desky.
- 5** Umístěte jednotku do připraveného otvoru. Var-nou desku pevně držte na levé a pravé straně. Mírně ji nakloňte a vložte zadní stranu do otvorů. Poté opatrně spusťte její přední stranu.

11.1 Elektrické zapojení

- Po zabudování musí být zajištěna ochrana dílů pod napětím.
- Údaje o nutném připojení jsou uvedeny na samolepkách umístěných na krytu varné desky v blízkosti připojovací skříňky.
- Připojení k hlavní síti musí být provedeno pomocí uzemněné zástrčky nebo přes omnipolární vypínací zařízení s rozepínacím kontaktem nejméně 3 mm.
- Elektrický obvod musí být od sítě oddělen přizpůsobenými zařízeními, například jističi, pojistkami nebo stykači.
- Pokud spotřebič není vybaven přístupnou zástrčkou, musí být v pevné montáži zabudovány odpojovací prostředky v souladu s předpisy pro instalaci.
- Přívodní hadice musí být umístěna tak, aby se nedotýkala žádné z horkých částí varné desky nebo trouby.



Upozornění! Tento spotřebič musí být připojen výhradně k síti 230/400 ~ 50/60 Hz.



Vždy připojte zemnicí vodič.



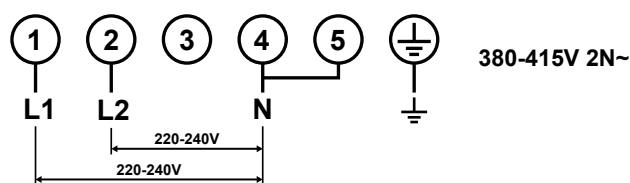
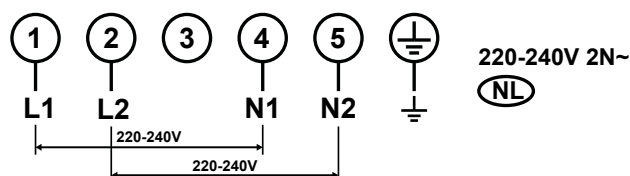
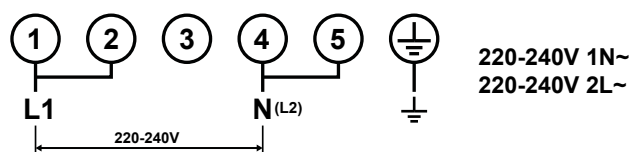
Instalací a připojením k elektrické síti smí být pověřen pouze odborník (elektrikář), který je obeznámen s předepsanými normami.

Připojení varné desky zepředu: 1773 - 1775 - 1777

6

Elektrické napájení	Připojení	Napájecí kabel	Kabel	Jistič
230V~ 50/60 Hz	1 fáze +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fáze +N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
400V~ 50/60 Hz (NL)	2 fáze +N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F en H 05 RR - F	16 A *

*Vypočteno s faktorem souběhu podle normy EN 60 335-2-6



- 6 Připojovací skříňka se nachází na spodní straně varné desky. Pomocí šroubováku otevřete kryt a vložte jej do 2 drážek před šipkami. Před připojováním jednotky vypněte příslušný hlavní jistič nebo příslušnou pojistku. Připojte zařízení podle pokynů v tabulce a diagramu uvedených výše.



Pozor! Řádně protáhněte dráty a utáhněte šrouby.

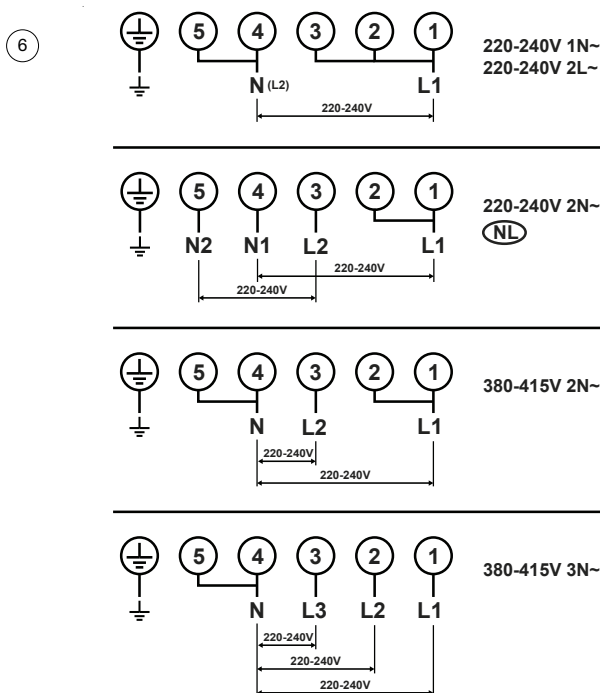


Neneseme žádnou odpovědnost za nehody způsobené špatným nebo nesprávným připojením nebo za nehody, ke kterým může dojít u jednotek bez nebo s vadným uzemněním.

Připojení varné desky zepředu: 1776 - 1778

Elektrické napájení	Připojení	Napájecí kabel	Kabel	Jistič
230V~ 50/60 Hz	1 fáze +N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60 Hz	2 fáze +N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz (NL)	2 fáze +N	5 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	3 fáze + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

*Vypočteno s faktorem souběhu podle normy EN 60 335-2-6



- 6 Připojovací skříňka se nachází na spodní straně varné desky. Pomocí šroubováku otevřete kryt a vložte jej do 2 drážek před šipkami.
- Před připojováním jednotky vypněte příslušný hlavní jistič nebo příslušnou pojistku.
- Připojte zařízení podle pokynů v tabulce a diagramu uvedených výše.



Pozor! Řádně protáhněte dráty a utáhněte šrouby.



Neneseme žádnou odpovědnost za nehody způsobené špatným nebo nesprávným připojením nebo za nehody, ke kterým může dojít u jednotek bez nebo s vadným uzemněním.

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