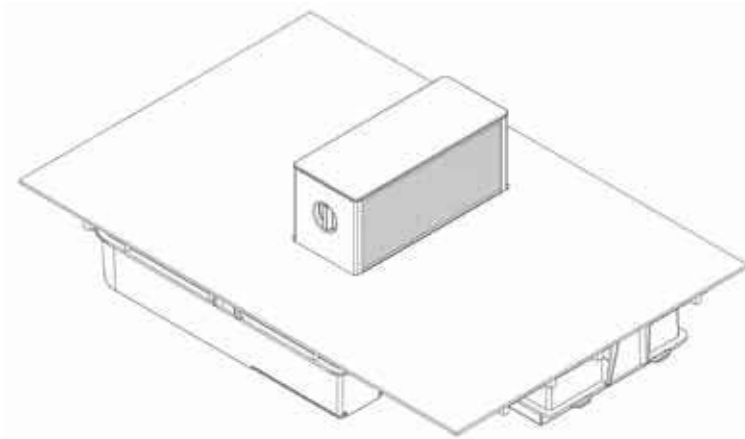


<b>ES</b>	<b>Instrucciones de uso</b>	<b>p. 2</b>
<b>IT</b>	<b>Manuale di istruzioni</b>	<b>p. 20</b>
<b>PL</b>	<b>Instrukcja montażu</b>	<b>str. 38</b>
<b>CZ</b>	<b>Installation instructions</b>	<b>str. 56</b>

**1801 One Power**  
**1811 One Pro**



**NOVY**



# NOVY

## ONE PRO ONE POWER

## Contenido

<b>1 Información general</b>	<b>3</b>		
<b>2 Seguridad</b>	<b>3</b>		
2.1 Precauciones antes de utilizar el aparato	3		
2.2 Uso del aparato	3		
2.3 Precauciones para evitar daños	3		
2.4 Precauciones en caso de fallo del aparat	4		
2.5 Otras precauciones	4		
<b>3 Descripción del aparato</b>	<b>4</b>		
3.1 Características técnicas de la placa de cocción por inducció	4		
3.2 Principio de la inducción	5		
3.3 Sonidos de la inducción	5		
3.4 Presentación global	5		
<b>4 Placa de inducción One Power</b>	<b>5</b>		
4.1 Manejo de la placa de cocción	5		
4.1.1 Panel de mando	5		
4.1.2 Activación y desactivación	5		
4.1.3 Detección del recipiente	6		
4.1.4 Indicación de calor residual	6		
4.1.5 Función Power	6		
4.1.6 Temporizador	7		
4.1.7 Función puente manual	7		
4.1.7 Bloqueo del panel de mando	7		
<b>5 Placa de inducción One Pro</b>	<b>8</b>		
5.1 Manejo de la placa de cocción	8		
5.1.1 Panel de mando	8		
5.2 Manejo de las teclas y el deslizador	8		
5.3 Manejo de la placa de cocción	8		
5.3.1 Activación y desactivación	8		
5.3.2 Detección del recipiente	8		
5.3.3 Indicación de calor residual	8		
5.3.4 Función Power y función Super Power	9		
5.3.5 Temporizador	9		
5.3.6 Programación de la cocción automática	10		
5.3.7 Función Stop & Go	10		
5.3.8 Función de repetición	10		
		5.3.9 Función 'mantener caliente'	11
		5.3.10 Función puente	11
		5.3.11 Función grill	11
		5.3.12 Bloqueo del panel de mando	11
		<b>6 Manejo de la torre de extracción</b>	<b>12</b>
		6.1 Panel de mando de la campana extractora	12
		6.2 Modos de funcionamiento	12
		6.2.1 Modo extracción	12
		6.2.2 Modo recirculación	12
		6.3 Activación, desactivación y función de retardo	12
		6.4 Aumento y reducción del nivel de potencia	13
		6.5 Extracción a baja potencia	13
		6.6 Apagado automático	13
		6.7 Concentración de extracción	13
		<b>7 Indicaciones de limpieza</b>	<b>13</b>
		7.1 Indicación de limpieza del filtro de grasa	13
		7.2 Filtro monobloque con indicador de sustitucion (solo con recirculacion)	13
		7.3 I/O Conexión del módulo de encendido	13
		<b>8 Consejo de cocción</b>	<b>14</b>
		<b>9 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>14</b>
		9.1 Mantenimiento de la placa de cocción	14
		9.2 Extracción e instalación de la torre de extracción y vaciado del depósito	15
		9.3 Limpieza de los filtros de grasa y del cristal de la torre de ventilación	15
		<b>10 Resolver pequeñas averías</b>	<b>16</b>
		10.1 Avisos en la placa de cocción	16
		10.2 Avisos en la extracción	17
		10.3 Otros	17
		<b>Resumen de funciones One Power</b>	<b>18</b>
		<b>Resumen de funciones One Pro</b>	<b>19</b>

# 1 INFORMACIÓN GENERAL

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

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

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



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

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

Siga esta instrucción para evitar daños personales y materiales.

## 2 SEGURIDAD

### 2.1 Precauciones antes de utilizar el aparato

- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal.
- No desmonte ni modifique el aparato.
- No utilice la placa de cocción como base o superficie de trabajo.

- La seguridad sólo estará garantizada si el aparato se conecta a tierra conforme a las normas exigidas.
- No utilice ningún cable alargador para la conexión a la red eléctrica.

### 2.2 Uso del aparato

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

### 2.3 Precauciones para evitar daños

- Los recipientes de cocina estropeados o con base sin pulir (fundición no esmaltada) pueden dañar el cristal.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar el cristal.
- No deje caer objetos (incluso pequeños) sobre el cristal.
- Evite golpear los recipientes de cocina contra el borde del cristal.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga conforme a las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje recipientes de cocina vacíos sobre la placa de cocción.

- Evite que azúcar, sustancias sintéticas o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Al enfriarse, estas sustancias pueden deteriorar o causar grietas en la superficie vitrocerámica: desconecte el aparato y retírelas de inmediato de las zonas que aún están calientes (atención: peligro de quemaduras)
- ¡Riesgo de incendio! No colocar objetos encima de la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes de cocina calientes sobre el panel de mando.
- Si debajo del aparato empotrado hay un cajón, compruebe que la distancia entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato sea suficiente (2 cm) para garantizar una correcta ventilación.
- No deposite objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa de cocción. Las bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

## 2.4 Precauciones en caso de fallo del aparato

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

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

## 2.5 Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente esté centrado en la zona de cocción. El fondo del recipiente debe cubrir la máxima superficie posible de la zona de cocción.
- Los campos magnéticos pueden afectar a los aparatos electrónicos. Se recomienda a las personas portadoras de marcapasos que consulten primero con el distribuidor o con un médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre las zonas aún calientes.
- No utilice agua para apagar las llamas. Apague la zona de cocción. Sofoque con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.

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

## 3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato es una placa de cocción por inducción con extracción integrada en la encimera. La placa de cocción por inducción dispone de 4 zonas de cocción, con una torre de ventilación integrada en la parte trasera de la placa para extraer los humos de cocción. Puede manejar la placa de cocción por inducción y la campana por separado. Más adelante en estas instrucciones de uso encontrará la explicación sobre el manejo del aparato.

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

Modelo	1801	1811
Potencia total	7400 W	7400 W
Consumo energético de la placa de cocción EChob**	170.5 Wh/kg	187.4 Wh/kg
zona de cocción en el frente izquierdo	240x200 mm	240x200 mm
Detección de mínimo	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1600 W	2100 W
Potencia Power*	1850 W	2600 W
Potencia Super Power*		3700 W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	B	Ø 150 mm
Consumo energético ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
zona de cocción en la parte posterior izquierda	240x200 mm	240x200 mm
Detección de mínimo	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal*	2100 W	2100 W
Potencia Power*	3000 W	2600 W
Potencia Super Power*		3700 W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	B	Ø 150 mm
Consumo energético ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
zona de cocción en la parte posterior derecha	240x200 mm	240x200 mm
Detección de mínimo	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1600 W	2100 W
Potencia Power*	1850 W	2600 W
Potencia Super Power*		3700 W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	A	Ø 180 mm
Consumo energético ECcw**	181.9 Wh/kg	190.6 Wh/kg
zona de cocción en el frente derecho	240x200 mm	240x200 mm
Detección de mínimo	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal*	2100 W	2100 W
Potencia Power*	3000 W	2600 W
Potencia Super Power*		3700 W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	C	Ø 210 mm
Consumo energético ECcw**	177.6 Wh/kg	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)

### 3.2 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, inoxidable, cristal, madera, cerámica, barro, inoxidable sin base magnética...

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

### 3.3 Sonidos de la inducción

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

#### Ronroneo

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

#### Chasquido

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

#### Pitido

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

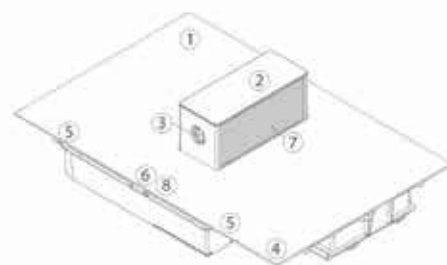
#### Clic

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

#### Zumbido

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

### 3.4 Presentación global

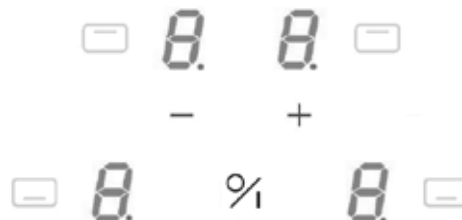







1	Placa de inducción
2	Torre de extracción
3	Manejo del deflector
4	Activación de placa de cocción (One Pro)
5	Manejo de las zonas de cocción (One Pro)
6	Manejo de la extracción
7	Filtros de grasa (en la torre de extracción)
8	Manejo de las zonas de cocción (One Power)

## 4 PLACA DE INDUCCIÓN ONE POWER





### 4.1 Manejo de la placa de cocción

#### 4.1.1 Panel de mando



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

#### 4.1.2 Activación y desactivación

Activación y desactivación de la placa de cocción	
<b>Encender</b>	
Pulse  y manténgalo pulsado 2 segundos. Se encienden los indicadores de las zonas de cocción.	
<b>Apagar</b>	
Pulse  . Se apagan los indicadores de las zonas de cocción.	

Activación y desactivación de una zona de cocción	
Configuración	Pantalla
Pulse el botón de selección de la zona de cocción.	
<b>Apagar</b>	
Pulse simultáneamente el botón de selección de zona la cocción  y  hasta que la pantalla indique  o  = Hot (caliente).	

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

#### 4.1.3 Detección del recipiente

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

La placa de inducción no funciona:

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

Apague la zona de cocción después de su uso.

#### 4.1.4 Indicación de calor residual

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

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

#### 4.1.5 Función Power

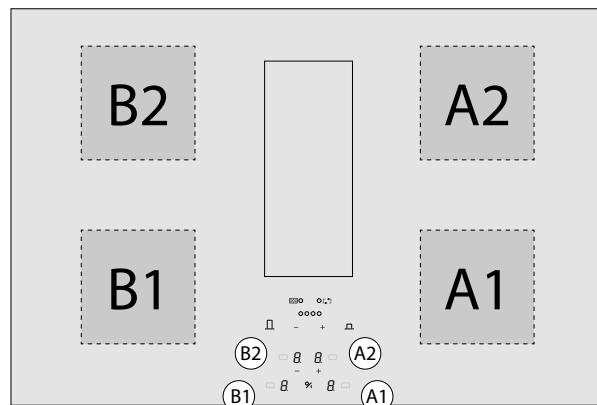
La función Power confiere una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 10 minutos.

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

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

Uso de la máxima potencia:

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



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

La potencia máxima de las zonas A1 y B2 es por zona 3000 W y la de las zonas A2 y B1 es 1850 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 de cocción	en cm	Potencia (W)
A1	24 x 20	Normal: 2100
B2	24 x 20	Power: 3000
B1	24 x 20	Normal: 1600
A2	24 x 20	Power: 1850

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

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

#### 4.1.6 Temporizador

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

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

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

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

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

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

El tiempo ha sido seleccionado y comienza la cuenta atrás.

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

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

#### 4.1.7 Función puente manual

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

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

#### 4.1.8 Bloqueo del panel de mando

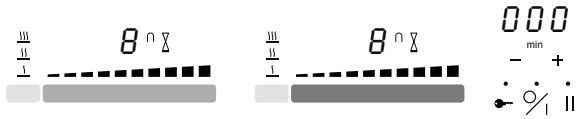
Para evitar cambios en la selección de la placa de cocción, por ejemplo, cuando se limpia el cristal, puede bloquear el panel de mando (excepto la tecla de encendido/apagado).

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

# 5 PLACA DE INDUCCIÓN ONE PRO

## 5.1 Manejo de la placa de cocción

### 5.1.1 Panel de mando



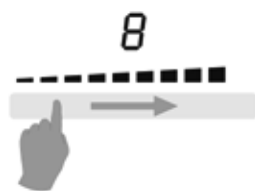
Manejo de la placa de cocción	
Indicación del temporizador	000
Teclas del temporizador	- min +
Tecla de bloqueo	🔑
Activación y desactivación de la placa de cocción	🔌
Tecla Stop & Go	
Indicación del nivel de potencia	8
Piloto luminoso función puente (Bridge)	⤴
Indicación del temporizador	⌚
Indicación de la posición 'mantener caliente'	⬇️ ⬆️ ⬇️
Zona tecla 'mantener caliente'	🔴
Zona para el manejo del deslizador (SLIDER) en la parte posterior/	— 🟡
Zona para la activación de la función grill	—
Zona para el manejo del deslizador en la parte delantera (SLIDER)/	— 🟡
Zona para la activación de la función grill	—

## 5.2 Manejo de las teclas y el deslizador

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

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

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



Zona para el manejo del deslizador (SLIDER)

## 5.3 Manejo de la placa de cocción

### 5.3.1 Activación y desactivación

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

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

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

### 5.3.2 Detección del recipiente

Esta placa de cocción incorpora un sistema de control interactivo que simplifica aún más el uso de la placa. Cuando está encendida, la placa detecta automáticamente el recipiente que usted ha colocado encima. Asimismo, el indicador 🟡 le muestra el deslizador que debe utilizar para la zona en cuestión. La detección del recipiente garantiza un nivel óptimo de seguridad.

La placa de inducción no funciona:

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

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

### 5.3.3 Indicación de calor residual

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



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

### 5.3.4 Función Power y función Super Power

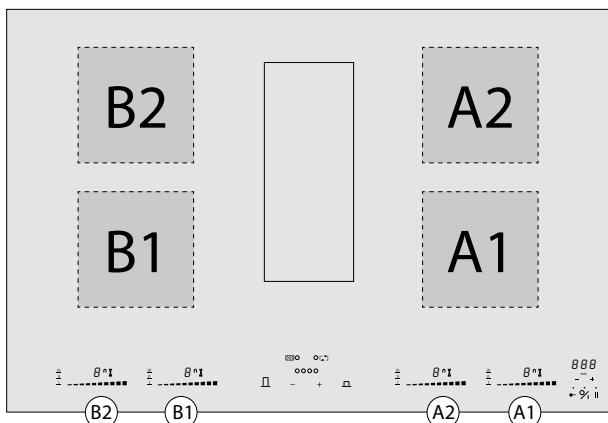
Las funciones Power **P** y Super Power **,, ||** confieren una mayor potencia a la zona de cocción elegida. Si se activa dicha función, las zonas de cocción en cuestión funcionan con una potencia notablemente superior durante 10 minutos. La función Power sirve, por ejemplo, para calentar rápidamente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

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

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

#### Uso de la máxima potencia:

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



Cuando se supera el límite de potencia al activar un nivel de cocción alto o la función Power, el administrador de potencia reduce el nivel de cocción de la zona de cocción

correspondiente. Primero parpadea el indicador de esa zona de cocción. Posteriormente, se reduce automáticamente al nivel de cocción máximo posible.

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

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

Límite de potencia	Pantalla
Zona de cocción de elección con función Power	<b>P</b>
Límite de potencia activado	<b>8</b>
[ 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 Temporizador

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

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

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

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

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

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

Uso del temporizador sin cocción	
<b>Temporizador sin cocción</b>	<b>Pantalla</b>
Activación de la placa de cocción. Pulse $\frac{\circ}{1}$	
<b>Seleccione el temporizador</b>	
Pulse a la vez las teclas – y + del temporizador	000
<b>Reducir el tiempo de duración</b>	
pulse la tecla – del temporizador	060- 059...
<b>Aumentar el tiempo de duración</b>	
pulse la tecla + del temporizador	001- 002...

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

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

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

### 5.3.6 Programación de la cocción automática

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

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

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

### 5.3.7 Función Stop & Go

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

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

### 5.3.8 Función de repetición

Una vez apagada la placa de cocción  $\frac{\circ}{1}$  es posible repetir los últimos ajustes seleccionados: (durante un máximo de 10 segundos)

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

El procedimiento de repetición es como sigue:

- Pulse la tecla  $\frac{\circ}{1}$
  - Pulse la tecla || antes de que deje de parpadear.
- Los ajustes anteriores se han vuelto a activar.

### 5.3.9 Función 'mantener caliente'

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

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



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

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

### 5.3.10 Función puente

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

Función puente (Bridge)	
<b>Activación manual</b>	<b>Pantalla</b>
Pulsar simultáneamente [ Tecla 'mantener caliente' ] de las 2 zonas a combinar, A1, A2 o B1, B2.	0 ∩
<b>Activación automática</b>	
Coloque un recipiente en las zonas A1, A2 o B1, B2.	∩
<b>Aumentar la potencia</b>	
Deslice el dedo sobre el 'SLIDER' hasta la potencia deseada. Ambas zonas indican la potencia elegida.	0-9
<b>Detener el puente</b>	
Pulsar simultáneamente [ Tecla 'mantener caliente' ] de las 2 zonas a combinar	0

### 5.3.11 Función grill

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

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

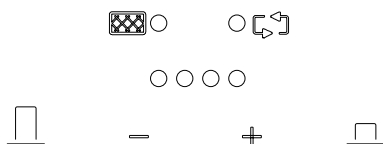
### 5.3.12 Bloqueo del panel de mando

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

Bloqueo:	
<b>Bloqueo</b>	<b>Pantalla</b>
Mantenga pulsada durante 6 segundos la tecla ●	el indicador led se enciende
<b>Desbloqueo</b>	
Mantenga pulsada durante 6 segundos la tecla ●	se apaga el led

## 6 MANEJO DE LA TORRE DE EXTRACCIÓN

### 6.1 Panel de mando de la campana extractora



Manejo de la extracción	
Encendido / subir posición torre de extracción	
Reducir velocidad de extracción	
Aumentar velocidad de extracción	
Apagado / bajar posición torre de extracción	
Indicación velocidad de extracción	
Indicación de limpieza del filtro de grasa	
Indicación de sustitución del filtro de recirculación (opcional)	

### 6.2 Modos de funcionamiento

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

#### 6.2.1 Modo extracción

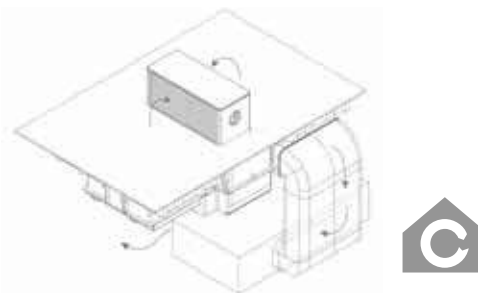
Los filtros de grasa primero limpian el aire aspirado antes de su salida al exterior. Se puede realizar mediante un conducto instalado entre el aparato y la rejilla de extracción en la pared. Configure el dispositivo en el modo de salida de conducto presionando la combinación de teclas **+** y **-**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



#### 6.2.2 Modo recirculación

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

Configure el dispositivo en el modo de salida de conducto presionando la combinación de teclas **+** y **-** y durante 3 segundos. El led al lado de “recirculación” parpadeará encendido durante 3 segundos para confirmar la configuración.



### 6.3 Activación, desactivación y función de retardo

**ⓘ ADVERTENCIA:** Al activar la extracción, la torre de extracción se eleva automáticamente hasta la altura deseada. Asegúrese de que nada impide su movimiento.

Torre de extracción:	
Activación	Pantalla
Pulse la tecla  y manténgala pulsada durante 2 segundos	se enciende el 1 <sup>er</sup> LED
<b>Función de retardo</b>	1 <sup>er</sup> LED parpadeará
Pulse brevemente la tecla	
<b>Desactivación</b>	LED se apaga
Pulse brevemente la tecla	

**Función de retardo:** Esta función se inicia después de terminar la cocción. Durante un tiempo determinado la torre de extracción extrae los últimos humos de cocción de la cocina en la posición de extracción baja de 7 cm. En el caso de recirculación también se secan los filtros de recirculación.

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


## 6.4 Aumento y reducción del nivel de potencia

La torre de extracción puede configurarse en 13 niveles de potencia, lo cual se indica a través de los 4 LED con una intensidad cada vez mayor por nivel.



Active un nivel de potencia mayor en caso de que se produzcan olores o vapores intensos. La torre de extracción funciona entonces a una tasa más alta.

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

## 6.5 Extracción de baja potencia

Con el botón  se puede elegir una potencia fija (250 m3/h) para mantener la torre activada a un nivel bajo.

Esta función se utilizaría, por ejemplo, para cocer un huevo.

Extracción a baja potencia
<b>Encender</b>
Pulse el botón  y manténgalo pulsado durante 2 segundos.
<b>Apagar</b>
Pulse  .

Observación: Pulsando el botón + se puede pasar de la posición de extracción alta a la posición baja.

## 6.6 Apagado automático

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

## 6.7 Concentración de la ventilación


Si usted sólo cocina en un lado de la placa de cocción, puede concentrar la eliminación de humos en ese lado. Con ayuda del interruptor puede concentrar la eliminación de humos en el lado izquierdo o derecho. Así aumentará la eficacia del aparato.



## 7 INDICACIONES DE LIMPIEZA


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

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

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

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

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

Reinicio: mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos cuando la torre de extracción está completamente abajo.


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

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

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

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

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

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

### 7.3 Módulo de I/O (1801 One Power y 1811 One Pro de v13)

El dispositivo puede ser equipado con el módulo n ° 990034 (opcional) con la entrada / salida. Cuando la entrada del módulo se usa en una situación de entrada "cerrada" la torre de extracción se moverá a la altura deseada solo la extracción no comenzará. Los leds junto a la indicación de Limpieza parpadearán. La extracción solo comienza cuando la situación de entrada es "abierta". La entrada se puede usar, por ejemplo, en combinación con un Interruptor de ventana en modo de conducto de salida

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

## 8 CONSEJO DE COCCIÓN

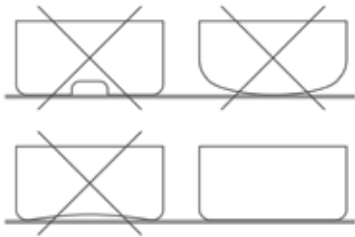
### Calidad de los recipientes de cocina

Recipientes aptos: acero, acero esmaltado, hierro fundido, inoxidable con fondo magnético, aluminio con fondo magnético (100 mm). 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.



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

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

### Dimensiones de los recipientes de cocina

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

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

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

### Ejemplos del regulador de potencia

(los valores a continuación son indicativos)

Aplicación	Pantalla
Derretir Calentar	– Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina – Platos precocinados 1-2
Inflar Descongelar	– Arroz, natillas y platos preparados – Verduras, pescado, productos congelados 2-3
Vapor	– Verduras, pescado, carne 3-4
Agua	– Patatas cocidas, sopa, pasta – Hortalizas frescas 4-5
Cocer a fuego lento	– Carne, hígado, huevos, salchichas – Goulash, rollo de carne, callos 6-7
Cocer Asar	– Patatas, buñuelos, tortas 7-8
Asar Llevar a ebullición	– Filetes, tortillas – agua 9
Cocer	– Hervir grandes cantidades de agua P+ 11 11

## 9 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**i** 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.

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

### 9.1 Mantenimiento de la placa de cocción

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

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

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

### Limpiar el cristal de la placa de cocción

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

### Manchas difíciles

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

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

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

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

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


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

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

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

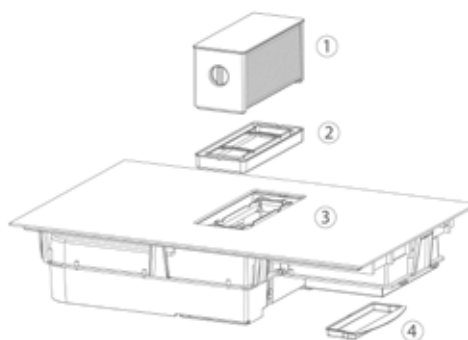
## 9.2 Extracción e instalación de la torre de extracción y vaciado del depósito

En caso de que entre agua en la abertura de extracción, esta se recogerá en un depósito extraíble (capacidad para 150 ml).

- Pulse el botón  para que la torre se suba.
- Sujete la torre por los laterales con las 2 manos.

**i** No tire hacia arriba de la torre sujetándola únicamente por el cristal.


En cuanto se retire la torre de extracción de la abertura de aspiración empezarán a parpadear los 4 LED. No coloque la torre de extracción sobre la placa de cocción.



1	Torre de extracción
2	Depósito extraíble
3	Depósito fijo
4	Cajón

En la abertura verá el depósito de extraíble. Saque el depósito, vacíelo y límpielo si es necesario. Cuando este depósito esté lleno, se llenará el depósito fijo. Este puede secarse con un paño. En la parte inferior del aparato hay un cajón. Aquí también puede recogerse agua. Saque el cajón del aparato para limpiarlo.

Después de sacar el depósito:

- Coloque el depósito extraíble en la abertura de aspiración.
- Vuelva a colocar la torre de extracción en la abertura de aspiración y asegúrese de que esté bien recta.
- Pulse el botón  y manténgalo pulsado durante 2 segundos.

**i** INFORMACIÓN: Todas las piezas de la torre de extracción, salvo el cristal superior, son aptas para el lavavajillas.

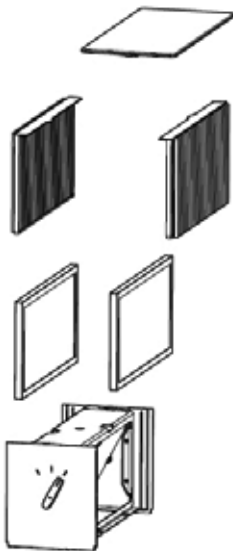
## 9.3 Limpieza de los filtros de grasa y el cristal de la torre de ventilación

Saque la torre de extracción de la placa de cocción según se explica en 6.2.

**i** NO limpie el cristal superior de la torre de extracción en el lavavajillas. Para evitar que se raye y se dañe el revestimiento en la parte inferior. Limpie la superficie con un paño húmedo. (también el cristal de la placa de cocción).



Gire el cristal un cuarto de vuelta a la derecha y podrá retirarlo de la torre. Deslice hacia arriba las 2 láminas en los laterales de la torre. En el lado interior de la torre verá directamente los 2 filtros de grasa metálicos



El filtro se puede limpiar del siguiente modo:

- En el lavavajillas
- A mano: Sumerja el filtro en una solución de agua hirviendo a la que haya añadido un detergente desengrasante. A continuación, aclare el filtro debajo del grifo con agua templada y deje secar.

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

Después de la limpieza:

- Vuelva a colocar los filtros y el cristal en la torre de extracción.
- Vuelva a colocar la torre de extracción en la abertura de aspiración y asegúrese de que esté bien recta.
- Pulse la tecla y manténgala pulsada durante 2 segundos
- Mantenga pulsada la tecla durante 3 segundos.

## 10 RESOLVER PEQUEÑAS AVERÍAS

### 10.1 Avisos en la placa de cocción

Código	
U	<ul style="list-style-type: none"> <li>- no hay ningún recipiente de cocina en la zona de cocción</li> <li>- el recipiente no es apto para inducción</li> <li>- el diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño en comparación con la zona de cocción</li> </ul>
U	Véase el capítulo 4.3.9 Mantener caliente
E	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hay un fallo en el sistema electrónico.</li> <li>- Desconecte la placa de cocción y vuelva a conectarla.</li> <li>- Póngase en contacto con el servicio postventa.</li> </ul>
	Véase el capítulo 4.3.7 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.
E2	La placa de cocina está sobrecalentada, dejar enfriar, y después podrá volver a encenderla.
E8	La entrada de aire del ventilador está obstruida. Despéjela.
U400	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 [-].

## 10.2 Avisos en la extracción

Código	
El 1er led parpadea	- Función de retardo activada
2 led parpadean	- La torre no ha sido detectada en la posición requerida. - Compruebe que no haya nada que impida el movimiento de la torre de extracción - Pulse <input type="checkbox"/> durante 2 segundos - Póngase en contacto con Novy
4 led parpadean	- La torre se retira o no se coloca correctamente en la abertura de extracción. - Alinee la torre. - Pulse <input type="checkbox"/> durante 2 segundos - Pongase en contacto con Novy

### La campana no produce una extracción correcta.

#### ¿Cuál puede ser la causa de este problema?

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

## 10.3 Otros

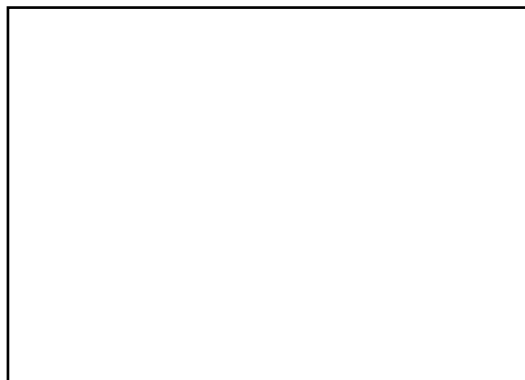
Avería: En caso de avería, no dude en ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa:

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

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


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

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




# RESUMEN DE FUNCIONES ONE POWER

## Manejo de la extracción

 Extracción de alta potencia/Función de retardo


 Reducir velocidad de extracción

 Aumentar velocidad de extracción


 Extracción de baja potencia

 Indicación de extracción


 Indicación de limpieza del filtro de grasa


 Filtro monobloque con indicador de sustitución (opcional)

## Manejo de la placa de cocción

 Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción


 Indicación del nivel de potencia

 Seleccionar la zona de cocción

 Aumentar el nivel de potencia




 Reducir el nivel de potencia

### Activación / desactivación de la placa de cocción




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

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

### Activación y desactivación de una zona de cocción

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

### Activación y desactivación de la función Power

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

DESACTIVACIÓN - Pulse el botón .





### Límite de potencia

Zona de cocción de elección con función Power [P]





### Límite de potencia activado

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

### Bloqueo del panel de mando

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

### Desbloqueo del panel de mando

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

### Temporizador

Pulse simultáneamente  y 



### Reducir el tiempo de duración

Pulse 

### Aumentar el tiempo de duración

Pulse 


### Desactivación del temporizador

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

### Parar el temporizador

Pulse - hasta que el temporizador esté en 00.

### Uso del temporizador sin cocción

Activar la placa de cocción.  
Pulse durante 2 segundos en 

### Seleccione el temporizador

Pulse simultáneamente  y 


### Reducir el tiempo de duración


Pulse - del temporizador.

### Aumentar el tiempo de duración

Pulse + del temporizador.

### Función puente (Bridge) manual

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

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

### Campana - Activar posición máxima / aumentar posición

ACTIVAR: Pulse  y manténgalo pulsado durante 2 segundos.

AUMENTAR: Pulse  o 

### Campana - Función de retardo / Apagado

FUNCIÓN DE RETARDO: Pulse .

La campana extractora se apaga automáticamente al cabo de 10/30 minutos.

DESACTIVAR: Vuelva a pulsar 


### Campana - Activar posición mínima / reducir posición

ACTIVAR: Pulse  y manténgalo pulsado durante 2 segundos.

BAJAR: Pulse 


# RESUMEN DE FUNCIONES ONE PRO

## Manejo de la extracción


 Extracción de alta potencia/Función de retardo


 Reducir velocidad de extracción

 Aumentar velocidad de extracción

 Extracción de baja potencia

 Indicación de extracción

 Indicación de limpieza del filtro de grasa

 Filtro monobloque con indicador de sustitución (opcional)

## Activación / desactivación de la placa de cocción

Pulse O/I y mantenga pulsado 2 segundos. Se enciende el led.

Pulse O/I. Se apaga el led.

## Configuración del regulador de potencia

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

MENOS - Deslizarse hasta 0 sobre el 'SLIDER'

## Activación y desactivación de la función Power

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

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

## Activación y desactivación de la función Super Power

ACTIVAR - Activación de la función Power.

Pulse nuevamente al final del 'SLIDER'

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

## Límite de potencia activado


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

## Función Stop & Go

ACTIVAR - Pulse ||

DESACTIVAR - Pulse ||

## Bloqueo del panel de mando

Encendido/apagado - Pulse durante 6 segundos la tecla 

## Seleccione el temporizador

Pulse a la vez las teclas - y + del temporizador

## Reducir el tiempo de duración

pulse la tecla - del temporizador

## Aumentar el tiempo de duración

pulse la tecla + del temporizador

## Desactivación del temporizador

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

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


## Uso del temporizador sin cocción


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


## Programación de la cocción automática

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

## Manejo de la placa de cocción

 Indicación del temporizador

 Teclas del temporizador


 Tecla de bloqueo

 Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción


 Tecla Stop & Go

 Indicación del nivel de potencia


 Indicación función puente (bridge)


 Indicación del temporizador

 Indicación de 'mantener caliente'

 Zona tecla 'mantener caliente'

 Zona para el manejo del deslizador en la parte trasera


 Zona para el manejo del deslizador en la parte delantera

 Función grill en lugar de indicación del nivel de potencia


DESACTIVAR - Deslizar el dedo sobre el 'SLIDER'

## Función "mantener caliente"

Pulse 1, 2 o 3 veces la tecla 

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


## Función puente (Bridge) manual

ACTIVAR - pulsar simultáneamente 2  de las zonas

DESACTIVAR - pulsar simultáneamente 2  de las zonas

## Función puente (Bridge) automática

ACTIVAR - coloque un recipiente en las zonas delantera y trasera

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

## Función grill

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

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

## Campana - Activar posición máxima / aumentar posición

ACTIVAR: Pulse  y manténgalo pulsado durante 2 segundos.

AUMENTAR: Pulse  o 

## Campana - Función de retardo / Apagado


FUNCIÓN DE RETARDO: Pulse .

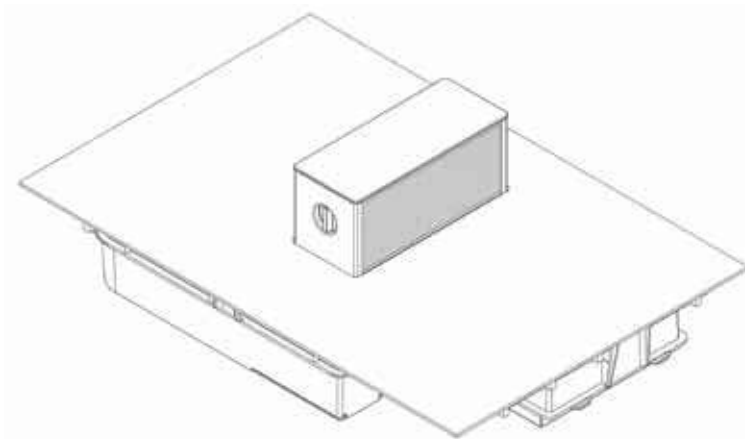
La campana extractora se apaga automáticamente al cabo de 10/30 minutos.

DESACTIVAR: Vuelva a pulsar 

## Campana - Activar posición mínima / reducir posición

ACTIVAR: Pulse  y manténgalo pulsado durante 2 segundos.

BAJAR: Pulse 



# NOVY

## ONE PRO ONE POWER

## Contenuto

<b>1 Informazioni generali</b>	21	5.3.7 Funzione Stop & Go	28
<b>2 Sicurezza</b>	21	5.3.8 Funzione di ripetizione	28
2.1 Precauzioni per l'uso dell'apparecchio	21	5.3.9 Funzione scaldavivande	29
2.2 Uso dell'apparecchio	21	5.3.10 Funzione Bridge	29
2.3 Precauzioni contro il danneggiamento	21	5.3.11 Funzione Grill	29
2.4 Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio	22	5.3.12 Blocco del pannello comandi	29
2.5 Altre precauzioni	22	<b>6 Funzionamento della torre di aspirazione</b>	<b>30</b>
<b>3 Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>22</b>	6.1 Pannello comandi cappa aspirante	30
3.1 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione	22	6.2 Modalità di utilizzo	30
3.2 Principio di induzione	23	6.2.1 Modalità aspirante	30
3.3 Suoni associati all'induzione	23	6.2.2 Modalità riciclo	30
3.4 Panoramica generale	23	6.3 Accensione, spegnimento, e arresto differito	30
<b>4 Piano cottura a induzione One Power</b>	<b>23</b>	6.4 Aumentare e diminuire il livello di potenza	31
4.1 Uso del piano cottura	23	6.5 Aspirazione in posizione bassa	31
4.1.1 Pannello comandi	23	6.6 Autostop	31
4.1.2 Accensione e spegnimento	23	6.7 Concentrazione dell'aspirazione	31
4.1.3 Rilevamento pentola	24	<b>7 Indicatori di pulizia</b>	<b>31</b>
4.1.4 Indicazione del calore residuo	24	7.1 Indicatore di pulizia del filtro antigrasso	31
4.1.5 Funzione Power	24	7.2 Indicatore sostituzione filtro monoblocco (solo con ricircolo)	31
4.1.6 Funzione Timer	25	7.3 Connessione del modulo I/O	31
4.1.7 Funzione Bridge manuale	25	<b>8 Consigli per la cottura</b>	<b>32</b>
4.1.8 Blocco del pannello comandi	25	<b>9 Pulizia e manutenzione</b>	<b>32</b>
<b>5 Piano cottura a induzione One Pro</b>	<b>26</b>	9.1 Manutenzione del piano cottura	32
5.1 Uso del piano cottura	26	9.2 Rimozione e reinserimento della torre di estrazione e svuotamento del serbatoio	33
5.1.1 Pannello comandi	26	9.3 Pulizia dei filtri antigrasso e del vetro della Torre di ventilazione	33
5.2 Uso dei tasti e del cursore	26	<b>10 Risoluzione dei piccoli problemi</b>	<b>34</b>
5.3 Uso del piano cottura	26	10.1 Messaggi sul piano di cottura	34
5.3.1 Accensione e spegnimento	26	10.2 Messaggi sulla cappa	35
5.3.2 Rilevamento pentola	26	10.3 Altro	35
5.3.3 Indicazione del calore residuo	26	<b>Visione d'insieme delle funzioni One Power</b>	<b>36</b>
5.3.4 Funzione Power e funzione Super Power	27	<b>Visione d'insieme delle funzioni One Pro</b>	<b>37</b>
5.3.5 Funzione Timer	27		
5.3.6 Programmazione dell'avviamento rapido della cottura	28		

# 1 INFORMAZIONI GENERALI

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

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

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



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

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

Rispettare questa istruzione per evitare lesioni personali e danni materiali.

## 2 SICUREZZA

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

- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro.
- Non apportare modifiche o cambiamenti sull'apparecchio.
- Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro.
- La sicurezza è garantita soltanto quando l'apparecchio è

collegato ad una presa di terra come previsto dalle normative.

- Non utilizzare alcun cavo di prolunga per il collegamento alla rete elettrica.

### 2.2 Uso dell'apparecchio

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

### 2.3 Precauzioni contro il danneggiamento

- Le pentole danneggiate o con fondo ruvido (ghisa non smaltata) possono danneggiare il vetro.
- La presenza di sabbia o altri abrasivi può danneggiare il vetro.
- Non lasciare cadere nessun oggetto (anche piccolo) sul vetro.
- Evitare qualsiasi urto delle pentole da cucina contro il bordo del vetro.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio abbia luogo secondo le istruzioni del costruttore.
- Non posizionare o lasciare mai pentole vuote sul piano cottura.
- Evitare ogni contatto di zucchero, materiali sintetici o fogli

di alluminio con le zone calde. Queste sostanze possono causare crepe o intaccare la superficie in vetroceramica durante il raffreddamento: se necessario spegnere l'apparecchio e rimuoverle immediatamente dalle zone ancora calde (attenzione: rischio di ustioni)

- Pericolo d'incendio! Non poggiare nessun oggetto sul piano di cottura.
- Non posizionare mai una pentola calda sulla zona dei comandi.
- Se sotto l'apparecchio è presente un cassetto, assicurarsi che tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio sia presente una distanza sufficiente (2 cm) per garantire una buona ventilazione.
- Non posizionare nessun oggetto infiammabile (ad es. spray) nel cassetto sotto il piano di cottura. Gli eventuali portaposate devono essere realizzati in materiale resistente al calore.

## 2.4 Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

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

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

## 2.5 Altre precauzioni

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

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

## 3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

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

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

### 3.1 Caratteristiche tecniche del piano cottura a induzione

Tipo	1801	1811
Potenza nominale	7400 W	7400 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	170.5 Wh/kg	187.4 Wh/kg
zona de cocción en la parte posterior izquierda	240x200 mm	240x200 mm
Detección de mínimo	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1600 W	2100 W
Potencia Power*	1850 W	2600 W
Potencia Super Power*		3700 W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	B	Ø 150 mm
Consumo energetico ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Zona di cottura lasciata sul retro	240x200 mm	240x200 mm
Detección de mínimo	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal*	2100 W	2100 W
Potencia Power*	3000 W	2600 W
Potencia Super Power*		3700 W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	B	Ø 150 mm
Consumo energetico ECcw**	161.3 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Zona di cottura sul retro	240x200 mm	240x200 mm
Detección de mínimo	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1600 W	2100 W
Potencia Power*	1850 W	2600 W
Potencia Super Power*		3700 W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	A	Ø 180 mm
Consumo energetico ECcw**	181.9 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Zona di cottura nella parte anteriore	240x200 mm	240x200 mm
Detección de mínimo	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Potencia nominal*	2100 W	2100 W
Potencia Power*	3000 W	2600 W
Potencia Super Power*		3700 W
Utensilios de cocina de categoría estándar**	C	Ø 210 mm
Consumo energetico ECcw**	177.6 Wh/kg	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)

### 3.2 Principio di induzione

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

Naturalmente sono necessarie pentole adeguate:

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

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

### 3.3 Suoni associati all'induzione

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

#### Ronzio

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

#### Crepitio

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

#### Fischi

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

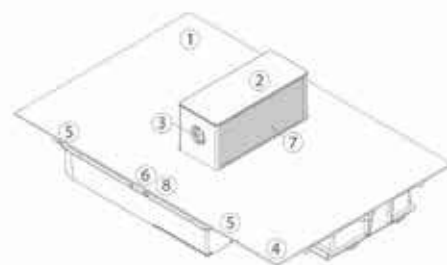
#### Clicchettio

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

#### Cicalini

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

### 3.4 Panoramica generale

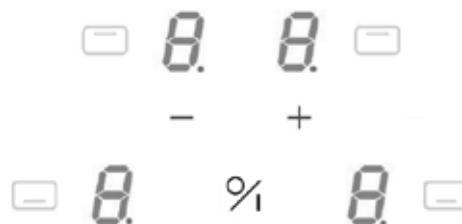







1	Piano cottura a induzione
2	Torre di estrazione
3	Azionamento della valvola
4	Accensione del piano cottura (One Pro)
5	Azionamento delle zone cottura (One Pro)
6	Azionamento dell'aspirazione
7	Filtri antigrasso (nella torre di aspirazione)
8	Azionamento delle zone di cottura (One Power)

## 4 PIANO COTTURA A INDUZIONE ONE POWER




### 4.1 Manejo de la placa de cocción

#### 4.1.1 Pannello comandi del piano cottura



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

#### 4.1.2 Accensione e spegnimento

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

Accendere e spegnere una zona di cottura	
Regolazioni	Display
Premere il pulsante di selezione della zona cottura	
Spegnimento	
Premere contemporaneamente i pulsanti di selezione delle zone di cottura  e  e  finché il display non mostra  o  = « hot ».	

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

#### 4.1.3 Rilevamento pentola

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

Il fornello a induzione non funziona quando:

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

Spegnere la zona di cottura dopo l'uso.

#### 4.1.4 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!

#### 4.1.5 Función Power

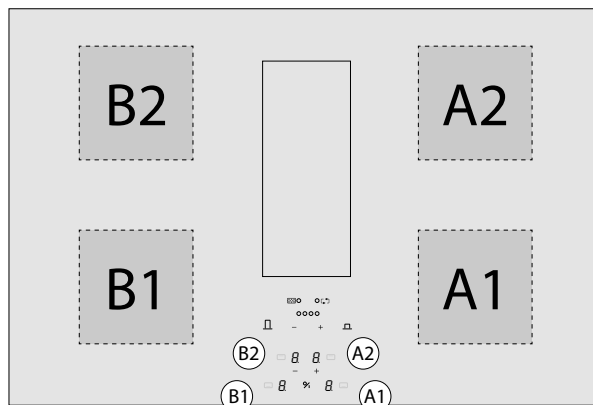
La funzione Power fornisce una potenza intensificata alla zona cottura scelta. Se questa funzione è attivata, le zone di cottura funzionano con una potenza notevolmente superiore per 10 minuti.

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

Attivazione e disattivazione di Power	
Attivazione di Power	Display
Premere il pulsante di selezione della zona di cottura	
Premere il pulsante  e quindi il pulsante  fino a .	
Disattivazione di Power	
Premere il pulsante .	

Gestione della potenza massima:

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



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

La potenza massima delle zone A1 e B2 è separata di 3000 W e 1850 W delle zone A2 e B1.

Quando si utilizzano simultaneamente le zone A1 e A2 o le zone B1 e B2, la potenza di 3700W viene distribuita tra queste 2 zone.

Zona di cottura	cm	Potenza (W)
A1	24 x 20	Normale : 2100
B2	24 x 20	Power : 3000
B1	24 x 20	Normale : 1600
A2	24 x 20	Power : 1850


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





#### 4.1.6 Funzione Timer


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

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

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


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

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

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





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

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

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






#### 4.1.7 Funzione Bridge manuale

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

Funzione Ponte	
Attivazione manuale	Display
Premere contemporaneamente il pulsante di selezione della zona cottura  +  sulle 2 zone da combinare: A1 e A2 o B1 e B2.	0 
<b>Aumentar la potencia</b>	
Premere il pulsante - e +	0-9
<b>Disattivare il ponte</b>	
Premere contemporaneamente il pulsante di selezione della zona cottura  sulle 2 zone da combinare: A1 e A2 o B1 e B2.	0

#### 4.1.8 Blocco del pannello comandi

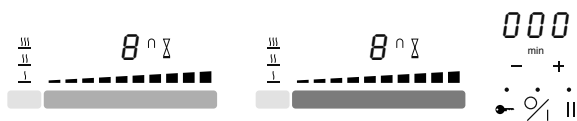
Per evitare che un'impostazione del piano di cottura possa essere involontariamente modificata, ad esempio strofinando il vetro, il pannello comandi può essere bloccato (con l'eccezione del tasto di accensione e spegnimento).

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

# 5 PIANO COTTURA A INDUZIONE ONE PRO

## 5.1 Pannello comandi del piano cottura

### 5.1.1 Pannello comandi



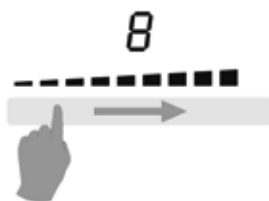
Comandi piano cottura	
Visualizzatore del tempo del timer	000
Tasti del timer	- min +
Tasto di blocco	🔑
Accensione/Spengimento del piano cottura	🔥/I
Tasto Stop & Go	II
Indicazione del livello di potenza	8
Spia attivazione ponte	⤴
Spia timer	⌚
Indicatore del livello scaldavivande	⬇ ⬆ ⬇
Tasto zona scaldavivande	☐
Zona del controllo a cursore / Zona di attivazione funzione grill	— ☐
Zona del controllo a cursore anteriore / Zona di attivazione funzione grill	— ☐

## 5.2 Uso dei tasti e del cursore

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

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

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



Zona del controllo a cursore

## 5.3 Uso del piano cottura

### 5.3.1 Accensione e spegnimento

Accendere e spegnere il piano di cottura:	
<b>Accensione</b>	
Premere e mantenere premuto il simbolo $\frac{\text{🔥}}{\text{I}}$ per 2 secondi: il led si illumina	
<b>Spegnimento</b>	
Premere $\frac{\text{🔥}}{\text{I}}$ Il led si spegne	

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

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

### 5.3.2 Rilevamento pentola

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

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

Il fornello a induzione non funziona quando:

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

Spegnere la zona di cottura dopo l'uso. Ora la rilevazione della pentola  $\underline{\text{U}}$  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  $\text{H}$ . Il simbolo  $\text{H}$  scompare quando il vetro della zona di cottura può essere toccato senza pericolo.

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

### 5.3.4 Funzione Power e funzione Super Power

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

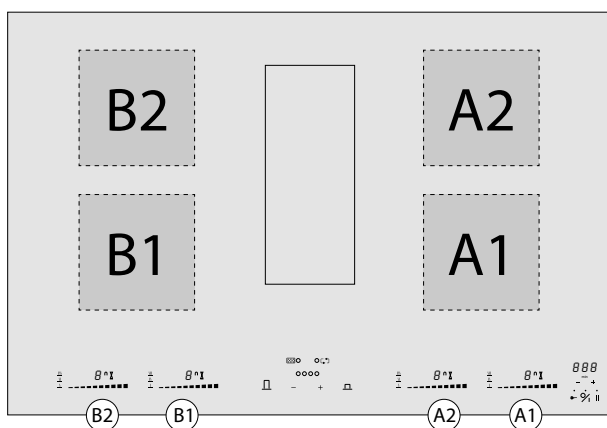
La funzione Power è concepita, ad esempio, per scaldare rapidamente grandi quantità di acqua, come per portare a ebollizione l'acqua della pasta.

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

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

### Gestione della potenza massima:

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



Se questo limite di potenza viene oltrepassato per via di una regolazione elevata o con la funzione power, il sistema di gestione della potenza abbassa la regolazione di cottura della zona di cottura corrispondente. Prima lampeggia l'indicatore della zona di cottura, quindi la potenza viene automaticamente ridotta alla posizione della massima potenza consentita. La potenza massima di ciascuna singola zona è pari a 3700W. Quando si utilizzano simultaneamente le zone A1 e A2 o le zone B1 e B2, la potenza di 3700W viene distribuita tra queste 2 zone.

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

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

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

### 5.3.5 Funzione Timer

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

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

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

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

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

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

Uso del timer senza cottura:	
<b>Timer senza cottura</b>	<b>Display</b>
Accendere il piano cottura. Premere $\frac{\circ}{1}$	
<b>Selezionare il timer</b>	
Premere contemporaneamente i tasti - e + del timer	000
<b>Abbreviare la durata</b>	
Premere il tasto - del Timer	060- 059...
<b>Prolungare la durata</b>	
Premere il tasto + del Timer	001- 002...

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

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

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

### 5.3.6 Programmazione dell'avviamento rapido della cottura

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

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

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

### 5.3.7 Funzione Stop & Go

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

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

### 5.3.8 Funzione di ripetizione

Dopo lo spegnimento del piano di cottura con  $\frac{\circ}{1}$  è possibile ripetere l'ultima impostazione entro 10 secondi)

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

La procedura per la ripetizione è la seguente:

- Premere il pulsante  $\frac{\circ}{1}$
- Premere || per arrestare il lampeggiamento.

Le impostazioni precedenti sono di nuovo attive.

### 5.3.9 Funzione scaldavivande

Questa funzione consente di raggiungere e mantenere automaticamente una temperatura di 42 °C, 70 °C o 94 °C.

Ciò può evitare che i liquidi trabocchino e che gli alimenti aderiscano al fondo della pentola.



Attivazione e arresto della funzione Scaldavivande:	
Scaldavivande 42 °	Display
Premere 1 volte [ tasto Scaldavivande ]	U 1
Scaldavivande 70°	
Premere 2 volte [ tasto Scaldavivande ]	U 11
Scaldavivande 94°	
Premere 3 volte [ tasto Scaldavivande ]	U 111
Arresto della funzione scaldavivande	
Scorrere con il dito sul "CURSORE" da 0 a 9 o premere [ Tasto scaldavivande ] fino a [ 0 ]	0

La durata massima di attivazione dello scaldavivande è 2 ore.

### 5.3.10 Funzione Bridge

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

Funzione Ponte:	
Attivazione manuale	Display
Premere contemporaneamente [ Tasto scaldavivande ] sulle 2 zone da combinare: A1 e A2 o B1 e B2.	0 ∩
Attivazione automatica	
Posizionare una pentola sulle zone A1 e A2 o B1 e B2.	∩
Aumentare la potenza	
Scorrere con il dito sul "CURSORE" di sinistra fino alla potenza desiderata entrambe le zone indicheranno la potenza selezionata.	0-9
Disattivare il ponte	
Premere contemporaneamente [ Tasto scaldavivande ] sulle 2 zone da combinare	0

### 5.3.11 Funzione Grill

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

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

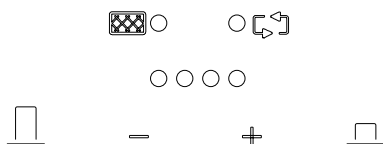
### 5.3.12 Blocco del pannello comandi

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

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

## 6 FUNZIONAMENTO DELLA TORRE DI ASPIRAZIONE

### 6.1 Pannello comandi cappa aspirante



Comandi aspirazione	
Attivazione/sollevamento della torre di aspirazione	
Riduzione della velocità di aspirazione	
Aumento della velocità di aspirazione	
Disattivazione/abbassamento della torre di aspirazione	
Indicatore della velocità di aspirazione (8 velocità)	
Indicatore di pulizia filtro antigrasso	
Indicatore sostituzione del filtro di riciclo (opzionale)	

### 6.2 Modalità di utilizzo

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

#### 6.2.1 Modalità aspirante

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

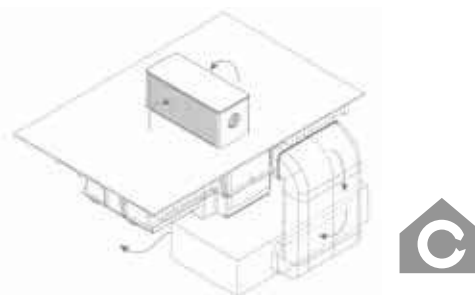
Per impostare l'apparecchio nella modalità aspirante, premere contemporaneamente i tasti **+**, **-** e per 3 secondi, quando la torre aspirante è chiusa. Il LED accanto all'indicatore di pulizia del filtro di ricircolo lampeggerà 3 volte.



#### 6.2.2 Modalità riciclo

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

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



### 6.3 Accensione, spegnimento, e arresto differito

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

Torre di estrazione:	
Accensione	Display
Mantenere  premuto per 2 secondi	1° LED illuminato
<b>Arresto differito</b>	1° LED illuminato
Pressione breve su	LED si spegne
<b>Spegnimento</b>	LED si spegne
Pressione breve su	

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


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

## 6.4 Aumentare e diminuire il livello di potenza



La torre di estrazione può essere impostata su 13 livelli di potenza indicati dai 4 LED con intensità di livello crescente. Attivare un livello di potenza più elevato in caso di forte sviluppo di odore o di vapore. Così la torre di estrazione funziona con una portata più elevata.

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

## 6.5 Aspirazione in posizione bassa

Con il pulsante  si può scegliere una determinata potenza fissa (250m3/h), con cui la torre viene mantenuta a un livello basso.

Questa funzione può ad esempio essere utilizzata per la cottura di un uovo.

Aspirazione in posizione di bassa
<b>Accensione</b>
Premere e tenere premuto  per 2 secondi.
<b>Spegnimento</b>
Premere  .

NOTA: È possibile passare dalla posizione di aspirazione bassa a quella alta premendo il pulsante **+**.

## 6.6 Autostop

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



## 6.7 Concentrazione della ventilazione

Se si cuoce soltanto su un lato del piano cottura, si può concentrare la rimozione di vapori su tale lato. Utilizzando il commutatore è possibile concentrare la rimozione dei fumi sul lato destro o sul lato sinistro. In tal modo l'efficienza dell'unità risulta ulteriormente accresciuta.



## 7 INDICATORI DI PULIZIA


### 7.1 Indicatore di pulizia dei filtri antigrasso

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



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

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


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

Reset: premere per 3 secondi il tasto  quando la torre aspirante è completamente al piano di sotto.


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

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

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

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



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

Ripristino: premere per 3 secondi il tasto  quando la torre aspirante è completamente al piano di sotto.

### 7.3 Sistema di compensazione aria (1801 One Power & 1811 One Pro da v13)

La cappa può essere dotata dell'accessorio 990034.

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

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

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

## 8 CONSIGLI PER LA COTTURA

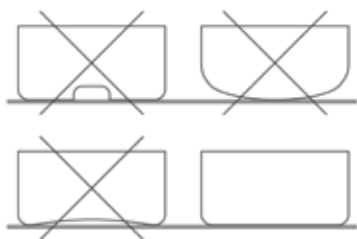
### Qualità delle pentole/padelle

Pentole/padelle idonee: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, inox con fondo magnetico, alluminio con fondo magnetico (100 mm). 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.



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

- Cucinare quanto più possibile con un coperchio sulla pentola.

### Misure delle pentole

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

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

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

### Esempi di regolazione della potenza

(i valori seguenti sono indicativi)

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

## 9 PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

### 9.1 Manutenzione del piano cottura

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

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

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



### Pulizia del vetro del piano cottura

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

### Per le macchie ostinate

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

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

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

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

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


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

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

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

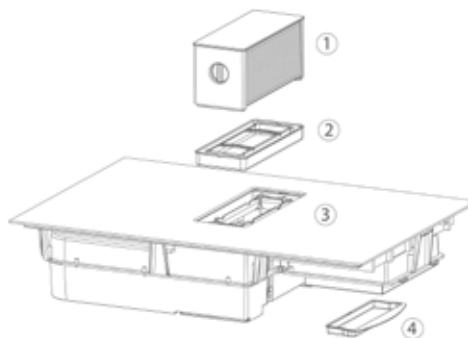
## 9.2 Rimozione e reinserimento della torre di estrazione e svuotamento del serbatoio

Se entra dell'acqua nell'apertura di aspirazione, questa si raccoglie in un serbatoio amovibile (capacità 150 ml).

- Premere il pulsante  per far sollevare la torre.
- Prendere la torre sui lati con le 2 mani.

**i** Tirare la torre verso l'alto agendo non soltanto sul vetro.


Dopo avere rimosso la torre di estrazione dal foro di aspirazione, i 4 LED bianchi lampeggiano. Non posizionare la torre sul piano cottura.



1	Torre di estrazione
2	Serbatoio rimovibile
3	Serbatoio fisso
4	Cassetto


Nell'apertura, è visibile il serbatoio dell'acqua rimovibile. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e svuotarlo. Se questo serbatoio è pieno, il serbatoio fisso è pieno. Questo può essere asciugato con un panno. C'è un cassetto anche sul fondo dell'apparecchio. L'acqua si può raccogliere anche qui. Sfilare il cassetto dall'apparecchio per pulirlo.

Dopo aver rimosso il serbatoio:

- Riposizionare il contenitore rimovibile nell'apertura di aspirazione.
- Riposizionare la torre di estrazione nell'apertura di aspirazione e assicurarsi che si trovi in linea retta.
- Premere e tenere premuto il pulsante  per 2 secondi.

**i** INFO: Tutte le parti della torre di estrazione, ad eccezione del vetro superiore, sono lavabili in lavastoviglie.

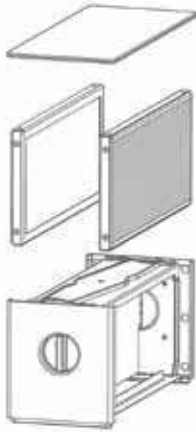
## 9.3 Pulizia dei filtri antigrasso e del vetro della Torre di ventilazione

Dopo 20 ore di cottura il led accanto al simbolo  si illumina. Estrarre la torre aspirante dalla stufa come descritto al punto 7.1.

**i** **NON** mettere in lavastoviglie il vetrino superiore della torre. Ciò può causare graffiature del vetro e danneggiare il rivestimento sul lato inferiore. Strofinare la superficie con un panno bagnato. (lo stesso vale per il vetro del piano di cottura).



Girare il vetro un quarto di giro a destra e separarlo dalla torre. Far scorrere verso l'alto le 2 lamelle laterali della torre. All'interno della torre si possono vedere direttamente i 2 filtri antigrasso metallici.





Il filtro può essere pulito come segue:

- In lavapiatti
- Manualmente: Immergere il filtro in una soluzione di acqua bollente con detergente sgrassante solubile. Quindi risciacquare il filtro sotto il rubinetto con acqua tiepida e lasciarlo asciugare.







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

Dopo la pulizia:

- Riposizionare il filtro e il vetro nella torre di aspirazione.
- Riposizionare la torre di estrazione nell'apertura di aspirazione e assicurarsi che si trovi in linea retta
- Premere e tenere premuto il pulsante  per 2 secondi.
- Premere per 3 secondi il tasto .

## 10 RISOLUZIONE DEI PICCOLI PROBLEMI

### 10.1 Messaggi sul piano di cottura

Codice	
	- non c'è nessuna pentola sulla zona di cottura - la pentola non è adatta per l'induzione - il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura
	Vedere la sezione 4.3.9 Scaldavivande
	- Il sistema elettronico si è bloccato. - Scollegare il piano di cottura e ricollegarlo. - Rivolgersi al servizio di assistenza
	Vedere la sezione 4.3.7 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.
 U400	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 [-].

## 10.2 Messaggi sulla cappa

Codice	
1° led lampeggiante	- Arresto differito attivato
2 led lampeggianti	- Posizione richiesta della torre non riscontrata.
	- Assicurarsi che nulla possa ostacolare il movimento della torre di estrazione
	- Premere <input type="checkbox"/> per 2 secondi. - Contattare Novy
4 led lampeggianti	- La torre di estrazione viene rimossa o non viene posizionata correttamente sull'apertura di estrazione.
	- Allineare la torre di estrazione.
	- Premere <input type="checkbox"/> per 2 secondi. - Contattare Novy

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

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

## 10.3 Altro

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

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

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

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

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



## VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI ONE POWER

### Comandi aspirazione

	Posizione di aspirazione alta/ Arresto differito
	Riduzione della velocità di aspirazione
	Aumento della velocità di aspirazione
	Posizione di aspirazione bassa
	Indicatore di aspirazione
	Indicatore di pulizia filtro antigrasso
	Indicatore sostituzione filtro monoblocco (opzionale)

### Comandi piano cottura

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

### Accensione / spegnimento del piano cottura

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

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

### Accendere e spegnere una zona di cottura

Premere il pulsante di selezione della zona di cottura

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

### Attivazione e disattivazione di Power

ATTIVARE - Premere il pulsante di selezione della zona di cottura   
Premere il pulsante , e quindi il pulsante fino a P

DISATTIVARE - Premere il pulsante .

### Limite di potenza

Zona di cottura scelta con la funzione Power [P]

### Limite di potenza attivato

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

### Blocco del pannello comandi

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

### Sbloccare il pannello comandi

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

### Funzione timer

Premere contemporaneamente e .

### Abbreviare la durata

Premere .

### Prolungare la durata

Premere .

### Disattivare la funzione timer

Premere il pulsante di selezione della zona di cottura .

Premere contemporaneamente e .

### Arrestare il timer

Premere finché il timer non mostra 00.

### Uso del timer senza cottura

Tenere premuto per 2 secondi.

### Selezionare il timer

Premere contemporaneamente e .

### Abbreviare la durata

Premere del timer.

### Prolungare la durata

Premere del timer.

### Funzione Bridge manuale

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

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

### Cappa aspirare - Attivare l'impostazione più elevata / alzare l'impostazione

ATTIVARE: Premere e tenere premuto per 2 secondi.

ALZARE: Premere o .

### Cappa aspirante - Arresto differito / Spegnimento

ARRESTO DIFFERITO: Premere .

Così la cappa aspirante si chiude automaticamente dopo 10/30 minuti.

DISATTIVARE: Premere nuovamente .

### Cappa aspirante - Attivare la posizione bassa / Abbassare la posizione

ATTIVARE: Premere e tenere premuto per 2 secondi.

ABBASSARE: Premere .

## VISIONE D'INSIEME DELLE FUNZIONI ONE PRO

### Comandi aspirazione

	Posizione di aspirazione alta/ Arresto differito
	Riduzione della velocità di aspirazione
	Aumento della velocità di aspirazione
	Posizione di aspirazione bassa
	Indicatore di aspirazione
	Indicatore di pulizia filtro antigrasso
	Indicatore sostituzione filtro monoblocco (opzionale)

### Accensione / spegnimento del piano cottura

Mantenere premuto O/I per 2 secondi. Il LED si illumina.

Premere O/I. Il LED si spegne.

### Regolazione della potenza

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

ABBASSARE - Scorrere verso lo 0 sul "CURSORE"

### Attivazione e disattivazione di Power

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

DISATTIVARE - Scorrere con il dito sul "CURSORE" [0-9]

### Attivazione e disattivazione di Super Power

ATTIVARE - Funzione Power.

Premere ancora sull'estremità finale del "CURSORE"

DISATTIVARE - Scorrere con il dito "CURSORE" [0-9]

### Limite di potenza attivato

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

### Funzione Stop & Go

ATTIVARE - Premere ||

DISATTIVARE - Premere ||

### Blocco del pannello comandi

Attivare/Disattivare- Tenere premuto per 6 sec. su

### Selezionare il timer

Premere contemporaneamente i tasti — e + del timer

### Abbreviare la durata

Premere il tasto — del timer

### Prolungare la durata

Premere il tasto + del timer

### Disattivare la funzione timer

Premere contemporaneamente — o + finché la clessidra non si illumina

Mantenere premuto il simbolo — del timer finché questo non indica 0

### Uso del timer senza cottura

Accendere il piano cottura. Premere contemporaneamente i tasti — e + del timer. Impostare il tempo con — o +.

### Programmazione dell'avviamento rapido

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

### Comandi piano cottura

	Visualizzatore del tempo del timer
	Tasti del timer
	Tasto di blocco
	Pulsante On/Off del piano cottura
	Tasto Stop & Go
	Indicazione del livello di potenza
	Indicatore modalità Bridge
	Indicatore timer
	Indicatore scaldavivande
	Zona scaldavivande
	Zona per controllo a cursore posteriore
	Zona per controllo a cursore anteriore
	Funzione grill al posto dell'indicazione del livello di potenza

DISATTIVARE - Scorrere col dito sul "CURSORE"

### Funzione di mantenimento del calore

Premere 1, 2 o 3 volte il tasto

Arresto: premere più volte il tasto finché i led non sono spenti

### Funzione Bridge manuale

ATTIVARE - premere contemporaneamente sui simboli di 2 zone

DISATTIVARE - premere contemporaneamente sui simboli di 2 zone

### Funzione Bridge automatica

ATTIVARE - posizionare una pentola sulla zona anteriore e posteriore

DISATTIVARE - premere contemporaneamente sui simboli delle zone anteriore e posteriore

### Funzione Grill

ACCENDERE - Premere allo stesso tempo al centro di 2 [CURSORI] nelle zone anteriore e posteriore

SPENTO - Premere contemporaneamente sui 2 [CURSORI] delle zone anteriore e posteriore, e poi sul [CURSORE] sotto la zona animata

### Cappa aspirare - Attivare l'impostazione più elevata / alzare l'impostazione

ATTIVARE: Premere e tenere premuto per 2 secondi.

ALZARE: Premere o .

### Cappa aspirante - Arresto differito / Spegnimento

ARRESTO DIFFERITO: Premere .

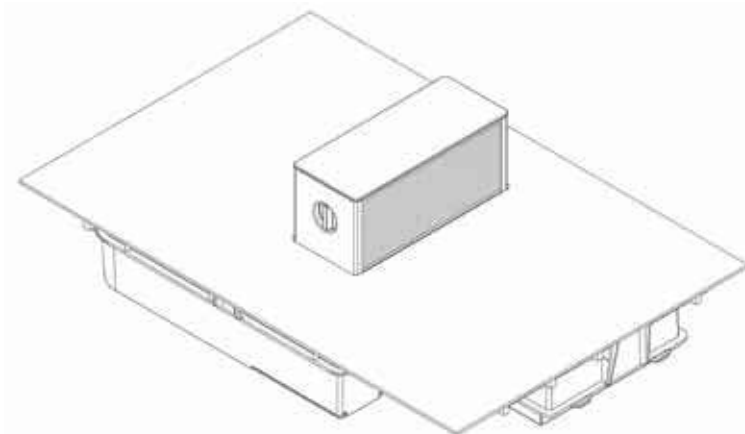
Così la cappa aspirante si chiude automaticamente dopo 10/30 minuti.

DISATTIVARE: Premere nuovamente .

### Cappa aspirante - Attivare la posizione bassa / Abbassare la posizione

ATTIVARE: Premere e tenere premuto per 2 secondi.

ABBASSARE: Premere .



# NOVY

## ONE PRO ONE POWER

## Spis treści

<b>1 Informacje ogólne</b>	39		
<b>2 Bezpieczeństwo</b>	39		
2.1 Środki ostrożności przy użytkowaniu urządzenia	39		
2.2 Użytkowanie urządzenia	39		
2.3 Środki ostrożności zapobiegające uszkodzeniom	39		
2.4 Środki ostrożności, które należy podjąć w przypadku awarii urządzenia	40		
2.5 Inne środki ostrożności	40		
<b>3 Opis urządzenia</b>	40		
3.1 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej	40		
3.2 Zasady działania indukcji	41		
3.3 Dźwięki powodowane przez indukcję	41		
3.4 Przegląd ogólny	41		
<b>4 Płyta indukcyjna One Power</b>	41		
4.1 Sterowanie płytą indukcyjną	41		
4.1.1 Panel sterowania	41		
4.1.2 Włączanie i wyłączanie	41		
4.1.3 Wykrywanie garnków	42		
4.1.4 Wskaźnik ciepła resztkowego	42		
4.1.5 Funkcja Power	42		
4.1.6 Funkcja regulatora czasowego	43		
4.1.7 Funkcja ręcznego mostka	43		
4.1.8 Blokowanie sterownika	43		
<b>5 Płyta indukcyjna One Pro</b>	44		
5.1 Sterowanie płytą indukcyjną	44		
5.1.1 Panel sterowania	44		
5.2 Działanie przycisków i suwaka	44		
5.3 Sterowanie płytą indukcyjną	44		
5.3.1 Włączanie i wyłączanie	44		
5.3.2 Wykrywanie garnków	44		
5.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego	44		
5.3.4 Funkcja Power i funkcja Super Power	45		
5.3.5 Funkcja regulatora czasowego	45		
5.3.6 Programowanie automatycznego podgrzewania	46		
5.3.7 Funkcja Stop & Go	46		
5.3.8 Funkcja odwołania	46		
		5.3.9 Funkcja podgrzewania	47
		5.3.10 Funkcja mostka	47
		5.3.11 Funkcja grilla	47
		5.3.12 Blokowanie sterownika	47
		<b>6 Sterowanie wieżą wyciągową</b>	48
		6.1 Panel sterowania okapu wyciągowego	48
		6.2 Tryby użytkowania	48
		6.2.1 Tryb wyciągu	48
		6.2.2 Tryb recyrkulacji	48
		6.3 Włączanie i wyłączanie oraz funkcja dobiegu	48
		6.4 Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy	49
		6.5 Niska pozycja wyciągu	49
		6.6 Przycisk automatycznego wyłączenia	49
		6.7 Skupienie wyciągu	49
		<b>7 Wskazania czyszczenia</b>	49
		7.1 Wskazanie czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego	49
		7.2 Wymiana wskaźnika filtra Monoblock (tylko w przypadku recyrkulacji)	49
		7.3 Złącze modułu I/O	49
		<b>8 Rady dotyczące gotowania</b>	50
		<b>9 Czyszczenie i konserwacja</b>	50
		9.1 Konserwacja płyty indukcyjnej	50
		9.2 Demontaż i wymiana wieży wyciągowej oraz opróżnianie zbiornika	51
		9.3 Oczyszczanie filtrów przeciw tłuszczowych i szyby wieży wentylacyjnej	51
		<b>10 Naprawianie drobnych usterek</b>	52
		10.1 Komunikaty na płycie indukcyjnej	52
		10.2 Komunikaty na wyciągu	53
		10.3 Różne	53
		<b>Przegląd funkcji One Power</b>	54
		<b>Przegląd funkcji One Pro</b>	54

## 1. OGÓLNE INFORMACJE

- Przed zainstalowaniem i uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i instrukcję montażu. Zawierają one ważne informacje dotyczące montażu i użytkowania urządzenia.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego.
- Natychmiast po rozpakowaniu sprawdź stan urządzenia i materiałów montażowych. Ostrożnie wyjmij urządzenie z opakowania. Nie używaj ostrych noży do otwierania opakowania. Nie instaluj urządzenia w przypadku jego uszkodzenia; w przypadku jego uszkodzenia skontaktuj się z firmą Novy.
- Przechowuj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i przekaz ją następnej osobie, która będzie korzystać z urządzenia po Tobie.
- Przechowuj starannie naklejki z numerem seryjnym urządzenia. Ten numer seryjny będzie potrzebny przy zgłaszaniu problemu z urządzeniem.
- Recykling opakowania transportowego i starego urządzenia:

Użyte materiały nie są niebezpieczne dla środowiska i nadają się do recyklingu. Wybierz przyjazny dla środowiska sposób utylizacji opakowania. Urządzenie zawiera również wiele materiałów nadających się do recyklingu.

W związku z tym należy oddzielić zużyte urządzenia od innych odpadów. W ten sposób recykling urządzeń organizowany przez producenta odbywa się w najlepszych warunkach zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/EG dotyczącą odpadów elektrycznych i elektronicznych. W celu uzyskania informacji o najbliższym miejscu zbiórki zużytych urządzeń należy zwrócić się do urzędu gminy lub sprzedawcy.



W niniejszej instrukcji znajduje się wiele symboli. Znaczenie tych symboli podano poniżej.

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

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

## 2 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Środki ostrożności dotyczące użytkowania urządzenia

- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła.
- Nie należy modyfikować ani zmieniać urządzenia.
- Nie wolno używać płyty kuchennej jako podstawy ani powierzchni roboczej.
- Bezpieczeństwo jest zapewnione wyłącznie wtedy, gdy urzą-

dzenie podłączone jest do przewodu uziemiającego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Nie należy podłączać urządzenia do sieci elektrycznej poprzez przedłużacz.

### 2.2 Korzystanie z urządzenia

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

### 2.3 Zabezpieczenia przed uszkodzeniem

- Uszkodzone patelnie lub patelnie z chropowatymi podstawami (żeliwne bez emalii) mogą spowodować uszkodzenie szkła.
- Piasek lub inne materiały ściernie mogą spowodować uszkodzenie szkła.
- Nie dopuść, aby przedmioty (nawet małe) spadły na szkło.
- Unikaj uderzania garnkami o krawędź szyby.
- Upewnij się, że urządzenie wentylacyjne jest zainstalowane zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj pustych garnków na płycie grzewczej.
- Unikaj kontaktu cukru, substancji syntetycznych i folii aluminiowej z gorącymi strefami. Substancje te mogą spowodować pęknięcie lub wpływać na powierzchnię z tworzywa

szklano-ceramicznego w trakcie schładzania; wyłącz urządzenie i natychmiast usuń je z gorących stref (uwaga: ryzyko poparzeń)

- Ryzyko poparzeń! Nie umieszczaj przedmiotów na płycie grzewczej.
- Nigdy nie umieszczaj gorącego garnka na strefie sterowania.
- Jeżeli pod urządzeniem znajduje się wbudowana szuflada, należy zostawić odpowiednią odległość (2 cm) między zawartością szuflady a dnem urządzenia, aby zapewnić dobrą wentylację.
- Nie wkładaj do szuflady pod płytą grzewczą łatwopalnych przedmiotów (np. sprayów). Jeżeli szuflada zawiera uchwyt na sztucce, musi on być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury.

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

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

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

## 2.5 Inne środki ostrożności

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

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

## 3 Opis urządzenia

Urządzenie jest płytą indukcyjną z wbudowanym wyciągiem nad blatem roboczym. Płyta indukcyjna posiada 4 strefy gotowania ze zintegrowaną wieżą wentylacyjną umieszczoną z tyłu płyty grzewczej w celu usuwania oparów kuchennych. Okap kuchenny i płyta grzewcza mogą być obsługiwane oddzielnie. Objaśnienia dotyczące obsługi urządzenia znajdują się w dalszej części niniejszej instrukcji obsługi.

### 3.1 Specyfikacja techniczna płyty indukcyjnej

Typ	1801	1811
Moc całkowita	7400 W	7400 W
Zużycie energii przez płytę grzewczą EChob**	170,5 Wh/kg	187,4 Wh/kg
Strefa gotowania z przodu po lewej	240x200 mm	240x200 mm
Minimalna średnica garnka	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Moc znamionowa*	1600 W	2100 W
Moc dodatkowa*	1850 W	2600 W
Super Power*		3700 W
Standardowa kategoria garnków**	B	Ø 150 mm
Zużycie energii ECcw****	161,3 Wh/kg	182,8 Wh/kg
strefa gotowania z tyłu po lewej	240x200 mm	240x200 mm
Minimalna średnica garnka	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Moc znamionowa*	2100 W	2100 W
Moc dodatkowa*	3000 W	2600 W
Super Power*		3700 W
Standardowa kategoria garnków**	B	Ø 150 mm
Zużycie energii ECcw****	161,3 Wh/kg	182,8 Wh/kg
Strefa gotowania z tyłu po prawej	240x200 mm	240x200 mm
Minimalna średnica garnka	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Moc znamionowa*	1600 W	2100 W
Moc dodatkowa*	1850 W	2600 W
Super Power*		3700 W
Standardowa kategoria garnków**	A	Ø 180 mm
Zużycie energii ECcw****	181,9 Wh/kg	190,6 Wh/kg
strefa gotowania z przodu po prawej	240x200 mm	240x200 mm
Minimalna średnica garnka	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Moc znamionowa*	2100 W	2100 W
Moc dodatkowa*	3000 W	2600 W
Super Power*		3700 W
Standardowa kategoria garnków**	C	Ø 210 mm
Zużycie energii ECcw****	177,6 Wh/kg	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)



### 3.2 Zasada indukcji

Pod każdą strefą gotowania znajduje się cewka indukcyjna. Gdy jest ona włączona, wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne, które wytwarza prąd indukcyjny w dnie garnka. Powoduje to rozgrzanie garnka w strefie gotowania. Oczywiście do tego celu potrzebne są odpowiednie garnki:

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

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

### 3.3 Dźwięki powodowane przez indukcję

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

#### Buczenie

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

#### Pryskanie

Dźwięk ten występuje wtedy, gdy naczynia składają się z warstw różnych materiałów. Dźwięk jest powodowany przez wibracje w obszarach, w których różne warstwy materiału stykają się ze sobą.

#### Gwizdanie

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

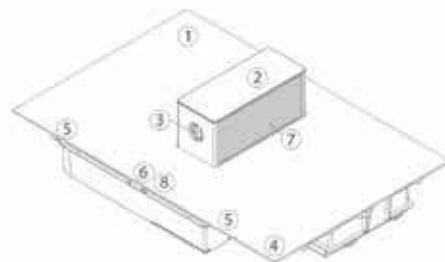
#### Klikanie

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

#### Brzęczenie

Przy włączonym wentylatorze może wystąpić brzęczenie. Wentylator ten chłodzi elektronikę przy intensywnym użytkowaniu płyty grzewczej. Gdy temperatura jest zbyt wysoka, wentylator będzie nadal pracował po wyłączeniu płyty grzewczej.

### 3.4 Przegląd urządzenia

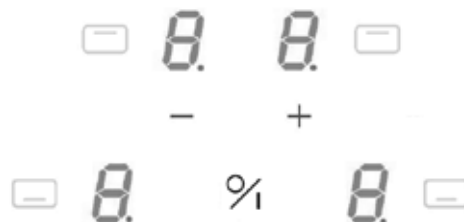







1	Płyta indukcyjna
2	Wieża wyciągowa
3	Działanie zaworu
4	Włączanie płyty grzewczej (One Pro)
5	Sterowanie strefami gotowania (One Pro)
6	Sterowanie wyciągiem
7	Filtry przeciwtłuszczowe (w wieży wyciągowej)
8	Sterowanie strefami gotowania (One Power)

## 4 PŁYTA INDUKCYJNA ONE POWER




### 4.1 Panel sterowania płyty indukcyjnej








#### 4.1.1 Panel sterowania



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

#### 4.1.2 Włączanie i wyłączanie

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




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

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

#### 4.1.3 Wykrywanie garnków



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

Płyta indukcyjna nie działa:

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


Po zakończeniu gotowania wyłącz strefę gotowania.









#### 4.1.4 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po całkowitym wyłączeniu strefy gotowania lub płyty grzewczej, powierzchnia szklana będzie nadal ciepła, co widać po symbolu . Symbol  znikna, gdy szklaną powierzchnię strefy gotowania można obsługiwać bez zagrożenia.

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

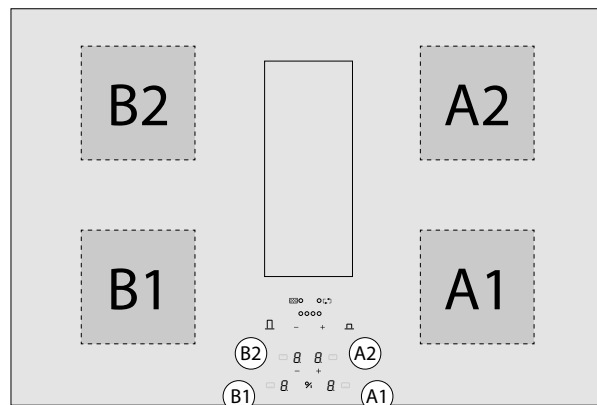
#### 4.1.5 Funkcja Power

Funkcja Power  zwiększa moc wybranej strefy gotowania. W przypadku aktywacji tej funkcji te strefy gotowania będą poddawane znacznie większej mocy przez 10 minut. Funkcja Power jest przeznaczona do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, na przykład do makaronu.

Włączanie i wyłączenie funkcji Power	
Włączanie funkcji Power	Wyświetlacz
Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania. 	
Naciskaj przycisk  , a następnie przycisk  aż do 	
Wyłączenie funkcji Power	
Naciśnij przycisk 	

#### Zarządzanie maksymalną mocą:

Płyta grzewcza jest podzielona na 2 oddzielne grupy grzewcze.





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

Maksymalna moc stref A1 i B2 osobno wynosi 3000 W, a w przypadku stref A2 i B1 wynosi 1850 W.

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


Strefa gotowania	w cm	Moc (W)
A1	24 x 20	Normalnie: 2100
B2	24 x 20	Moc: 3000
B1	24 x 20	Normalnie: 1600
A2	24 x 20	Moc: 1850

Limit mocy	Wyświetlacz
Wybrana strefa gotowania z funkcją Power	
Limit mocy aktywowany	
[9] zmniejszono 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.

#### 4.1.6 Funkcja regulatora czasowego


Funkcja regulatora czasowego umożliwia jednocześnie korzystanie ze wszystkich stref gotowania przez różne okresy czasu (od 0 do 99 minut) dla każdej strefy.

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

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


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

Regulator czasowy może też służyć jako niezależny alarm gotowania bez wybierania strefy gotowania. Jeżeli płyta grzewcza ma zostać wyłączona, niezależny regulator czasowy gotowania będzie kontynuował gotowanie do końca ustawionego czasu.

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





Wybrano czas i rozpoczęło się odliczanie.

#### Wyłączanie automatyczne po zakończeniu gotowania:

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






#### 4.1.7 Funkcja ręcznego mostka

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

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

#### 4.1.8 Blokowanie sterownika

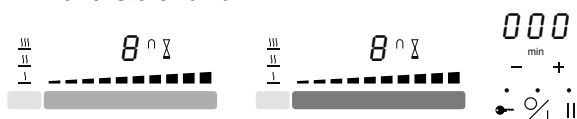
Aby uniknąć zmiany wyboru płyty grzewczej, np. podczas czyszczenia, sterownik musi być zablokowany (z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania).

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

## 5 PŁYTA INDUKCYJNA ONE PRO

### 5.1 Panel sterowania wyciągu

#### 5.1.1 Panel sterowania



Sterowanie płytą grzewczą	
Wskazanie czasu czasomierza	000
Przyciski sterowania czasomierzem	- min +
Przyciski blokady czasomierza	☛
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej	⊘/
Przycisk sterowania Stop & Go	
Wskaźnik poziomu mocy	8
Lampka funkcji mostka	∩
Wskazanie czasomierza	⌚
Wskazanie pozycji zachowaj ciepło	↓ ↓ ↓
Przycisk sterowania pozycji zachowaj ciepło	☐
Strefa sterowania tylnym suwakiem	☐
Strefa aktywacji grilla	☐
Strefa sterowania suwakiem przednim	☐
Strefa aktywacji grilla	☐

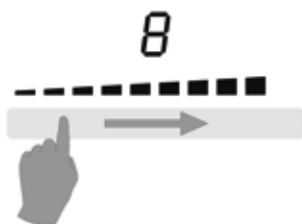
### 5.2 Przyciski sterujące i obsługa suwaków

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

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

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

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



Strefa sterowania suwakami

### 5.3 Sterowanie płytą grzewczą

#### 5.3.1 Włączanie i wyłączanie

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

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

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

#### 5.3.2 Wykrywanie garnków

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

Po umieszczeniu garnka na płycie grzewczej jest on automatycznie wykrywany. Zobaczysz również ☐ pokazujące, którego suwaka użyć dla danej strefy. Wykrywanie garnka zapewnia optymalne bezpieczeństwo.

Płyta indukcyjna nie działa:

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

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

#### 5.3.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po całkowitym wyłączeniu strefy gotowania lub płyty grzewczej, powierzchnia szklana będzie nadal ciepła, co widać po symbolu H. Symbol H znika, gdy z powierzchnią strefy gotowania można obchodzić się bez zagrożenia.

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

### 5.3.4 Funkcja Power i funkcja Super Power

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

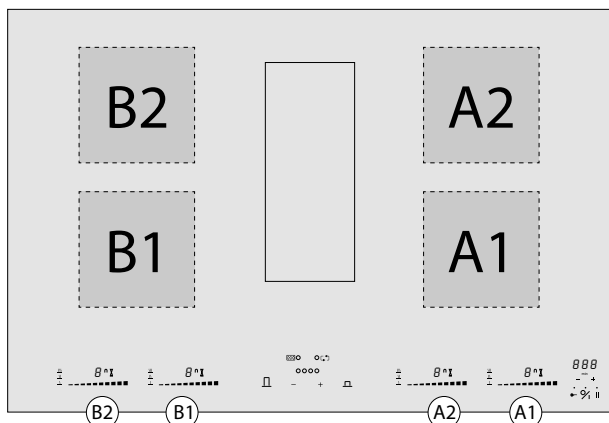
Funkcja Power służy do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, np. do makaronu.

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

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

### Zarządzanie maksymalną mocą:

Płyta grzewcza jest podzielona na 2 oddzielne grupy grzewcze.



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 redukowana do maksymalnej możliwej temperatury gotowania.

Maksymalna moc indywidualna dla każdej strefy wynosi 3700 W.

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

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

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

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

### 5.3.5 Funkcja czasomierza

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

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

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

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

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

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

Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania:	
Regulator czasowy bez gotowania	Wyświetlacz
Włącz płytę grzewczą. Naciśnij $\frac{\circ}{ }$	
Wybierz regulator czasowy	000
Naciśnij – i + jednocześnie na czasomierzu	
Skróć czas	060-
naciśnij – na czasomierzu	059...
Wydłuż czas	001-
naciśnij + na czasomierzu	002...

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

#### Wyłączenie automatyczne po zakończeniu gotowania:

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

#### 5.3.6 Programowanie automatycznego podgrzewania

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

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

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

#### 5.3.7 Funkcja Stop & Go

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

Włączanie i wyłączanie funkcji Stop & Go:	
Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij II	II
Wyłączenie	
Naciśnij II	0-9
Następnie naciśnij animowany suwak	

#### 5.3.8 Funkcja odwołania

Po wyłączeniu płyty grzewczej  $\frac{\circ}{|}$  możliwe jest odwołanie ostatnio wybranych ustawień: (maksymalnie do 10 sekund)

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

Procedura odwoławcza jest następująca:

- Naciśnij przycisk sterujący  $\frac{\circ}{|}$
  - Naciśnij przycisk II przed końcem migania.
- Poprzednie ustawienia są teraz ponownie aktywne.

### 5.3.9 Funkcja utrzymania ciepła

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

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



Włączanie i wyłączenie funkcji utrzymania ciepła:	
<b>Utrzymuj ciepło 42°</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Naciśnij [przycisk sterujący Utrzymuj ciepło] raz	U 1
<b>Utrzymuj ciepło 70°</b>	
Naciśnij [przycisk sterujący Utrzymuj ciepło] dwa razy	U 11
<b>Utrzymuj ciepło 94°</b>	
Naciśnij [przycisk sterujący Utrzymuj ciepło] trzy razy	U 111
<b>Wyłączenie funkcji utrzymania ciepła</b>	
Przesuń palec na suwaku 0 do 9 lub naciśnij [przycisk sterujący Utrzymuj ciepło] do [0]	0

Maksymalny czas działania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

### 5.3.10 Funkcja mostka

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

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

### 5.3.11 Funkcja grilla

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

Funkcja grilla:	
<b>Aktywuj</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Równocześnie naciśnij suwak dwóch stref gotowania A1, A2 lub B1, B2.	∩ - miga ∩
<b>Zwiększ moc</b>	
Przesuń palcem na lewym suwaku, aż do uzyskania żądanej mocy; obie strefy wyświetlają wybraną moc.	1 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
<b>Wyłącz grill</b>	
Równocześnie naciśnij suwak dwóch stref gotowania.	

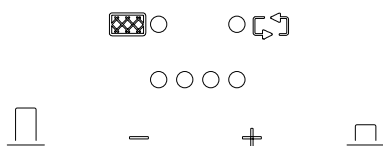
### 4.3.12 Blokowanie sterownika

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

Blokowanie:	
<b>Zablokuj</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Przytrzymaj palec na [przycisk] przez 6 sekund	Wskaźnik LED:
<b>Odblokuj</b>	Dioda LED
Przytrzymaj palec na [przycisk] przez 6 sekund	gaśnie

## 6 Sterowanie wieżą wyciągową

### 6.1 Panel sterowania okapem wyciągowym



Sterowanie wyciągiem	
Pozycja włączenie/podniesienie wieży wyciągowej	
Zmniejsz szybkość wyciągu	
Zwiększ szybkość wyciągu	
Pozycja wyłączenie/opuszczenie wieży wyciągowej	
Wskazanie szybkości wyciągu	
Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego	
Wymiana wskaźnika filtra recyrkulacyjnego (opcjonalnie)	

### 6.2 Tryby użytkowania

Urządzenia można używać w trybie wyciągu lub recyrkulacji (ustawienie standardowe po dostawie).

#### 6.2.1 Tryb wyciągu

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

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

Dioda obok wskaźnika czyszczenia filtra recyrkulacyjnego będzie migać 3 razy.

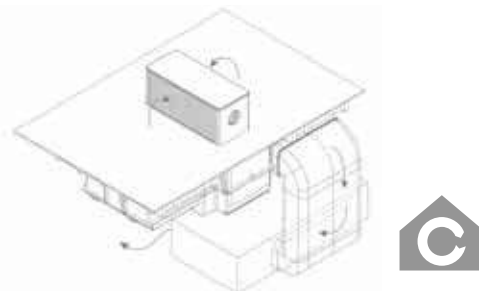


#### 6.2.2 Tryb recyrkulacji

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

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

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



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

### 6.3 Włączanie i wyłączanie oraz funkcja dobiegu

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

Wieża wyciągowa	
Włączanie	Wyświetlacz
Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy	Wskaźnik świeci
<b>Włącz funkcję dobiegu</b>	Pierwszy wskaźnik miga
Naciśnij	
<b>Wyłączanie</b>	Wskaźnik nie świeci
Naciśnij	

**Funkcja dobiegu:** Ta funkcja rozpoczyna się po zakończeniu gotowania. Przez określony czas opary kuchenne, które pozostały po gotowaniu, będą odciągane z kuchni przez wieżę wyciągową na niskim trybie odciągania i na wysokości 7 cm. Jeśli wybrano tryb recyrkulacji, suszone będą też filtry.

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




## 6.4 Zwiększanie i zmniejszanie poziomu mocy

Wieża wyciągowa może być ustawiona na 13 poziomów mocy, wskazywanych przez 4 diody LED, które zwiększają intensywność przy kolejnym poziomie.



W przypadku występowania silnych zapachów lub oparów należy uruchomić wyższy poziom mocy. Wieża wyciągowa będzie działać z wyższą prędkością przepływu.

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

## 6.5 Niska pozycja wyciągu

Za pomocą przycisku  można wybrać stałą moc (250 m3/h), jednocześnie utrzymując wieżę na niskim poziomie.

Funkcja ta może być wykorzystywana na przykład do gotowania jajek.

Niska pozycja wyciągu
<b>Włączenie</b>
Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy.
<b>Wyłączenie</b>
Naciśnij klawisz  .

Uwaga: Przejście z niskiego do wysokiego trybu zasysania jest możliwe po naciśnięciu przycisku **+**.

## 6.6 Przycisk automatycznego wyłączenia

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

## 6.7 Skupienie wyciągu


W przypadku gotowania tylko po jednej stronie płyty indukcyjnej można skupić wyciąg na oparach tylko z tej strony. Używając przełącznika, można skupić wyciąg na lewej lub prawej stronie płyty indukcyjnej. Powoduje to znaczące zwiększenie skuteczności wyciągu.




## 7 WSKAZANIA CZYSZCZENIA


### 7.1 Wskazanie czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego

 **Wskazanie: Świeci się dioda LED obok** 

Po 20 godzinach gotowania zapali się dioda LED obok symbolu .

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


Po wyczyszczeniu i wymianie filtrów przeciw tłuszczowych należy zresetować wskaźnik czyszczenia.

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

### 7.2 Wymiana wskaźnika filtra Monoblock (tylko w przypadku recyrkulacji)


 **Wskazanie: Dioda LED obok**  **świeci**

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

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

Nowy filtr recyrkulacyjny można zakupić u specjalisty lub na stronie internetowej firmy Nova.

Po wymianie filtra recyrkulacyjnego zresetuj wskazania dotyczące czyszczenia.



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

### 7.3 Podłączenie modułu I/O

(1801 One Power i 1811 One Pro z v13)

Urządzenie może być opcjonalnie wyposażone w moduł wejścia/wyjścia nr 990034.

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

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

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

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

Wyjście pozostaje zamknięte również 5 minut po zamknięciu wieży wyciągowej.

## 8 RADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

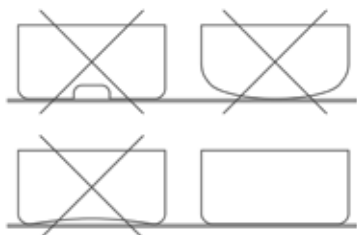
### Jakość garnków i patelni

Odpowiednie naczynia kuchenne, garnki i patelnie obejmują te wykonane ze stali, stali emaliowanej, żeliwa, stali nierdzewnej z podstawą magnetyczną, aluminium z podstawą magnetyczną (100 mm). Nieodpowiednie garnki to te wykonane z aluminium i stali nierdzewnej bez podstawy magnetycznej, wykonane z miedzi, mosiądzu, ceramiki, porcelany. 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.



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

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

### Wymiary garnków i patelni

Strefy gotowania mogą (do pewnego stopnia) automatycznie dostosowywać się do średnicy garnka. Podstawa garnka musi mieć minimalną średnicę do pracy z wybraną strefą gotowania. Umieść garnek na środku strefy gotowania, aby zoptymalizować przepływ energii. Jeśli średnica garnka jest znacznie większa niż strefa, nie da to optymalnego rezultatu gotowania. Tylko powierzchnia garnka nad cewką indukcyjną wytwarza ciepło. Pozostała część powierzchni, która nie znajduje się powyżej cewki indukcyjnej, otrzymuje ciepło poprzez przewodzenie przez powierzchnię garnka.

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

### Przykłady sterowania mocą

(Wartości wskazane poniżej mają charakter wyłącznie orientacyjny)

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

## 9 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**i** Stosuj się do wszystkich instrukcji opisanych w rozdziale Bezpieczeństwo

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

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

### 9.1 Konserwacja płyty

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

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

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

### Oczyść szkło płyty indukcyjnej.

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

### Usuwanie uporczywych plam

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

Żywność, która wykłamała 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 witrażowej ceramiki. 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 ścierna i pozostają ciemne plamy.

Nie używaj płyty kuchennej jako blatu ani miejsca do umieszczania przyborów kuchennych.

Zawsze podnoś garnki/patelnie. Nie przesuwaj ich po powierzchni szkła.

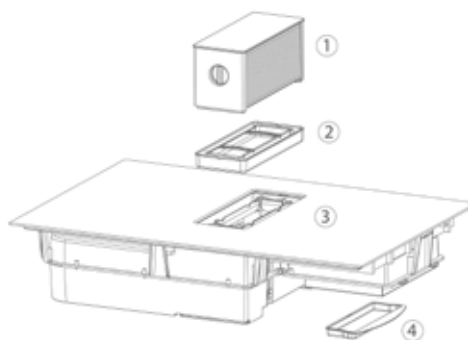
## 9.2 Demontaż i wymiana wieży wyciągowej oraz opróżnianie zbiornika

Woda wprowadzana do otworu zasysającego jest gromadzona w wymiowanym zbiorniku (objętość 150 ml).

- Naciśnij przycisk , aby przesunąć wieżę w górę.
- Przytrzymaj wieżę po obu stronach obiema rękami.

**i** Nie ciągnij wieży wyłącznie za szybę.


Po wyjęciu wieży wyciągowej z otworu zasysającego będą migać 4 diody LED. Nie należy umieszczać wieży wyciągowej na płycie grzewczej.



1	Wieża wyciągowa
2	Wymiowany zbiornik
3	Zbiornik stały
4	Szuflada

W otworze będzie widoczny wymiowany zbiornik. Wyjmij i opróżnij zbiornik, a w razie potrzeby wyczyść go. Jeżeli zbiornik jest pełny, wypełniony zostaje zbiornik stały. Można go wysuszyć za pomocą szmatki. Na dnie urządzenia znajduje się również szuflada. Tutaj również może zbierać się woda. Wysuń ją z urządzenia, aby ją wyczyścić.

Po wyjęciu zbiornika:

- Umieścić wymiowany zbiornik z powrotem w otworze zasysającym.
- Włożyć z powrotem wieżę wyciągową do otworu zasysającego i upewnij się, że jest ustawiona prosto.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy.

**i** INFORMACJA: Wszystkie części wieży wyciągowej, oprócz górnej szyby, można myć w zmywarce.

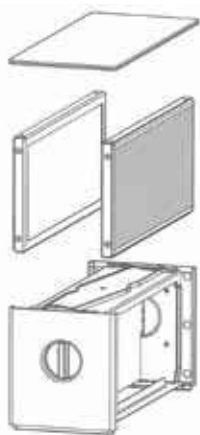
## 9.3 Czyszczenie filtrów przeciwłuszczowych i szyby wieży wyciągowej

Zdejmij wieżę zasysającą z płyty grzewczej zgodnie z opisem zamieszczonym w rozdziale 6.2.

**i** **NIE** wkładaj wierzchniej szyby wieży do zmywarki. Może to spowodować zadrapania na szkłe; może również uszkodzić powłokę na podstawie. Przetrzyj powierzchnię wilgotną szmatką. (to samo dotyczy szkła na płycie).



Aby zdjąć szybę z wieży, przekręć ją o ćwierć obrotu w prawo. Można teraz wysunąć z wieży 2 metalowe filtry przeciw tłuszczowe. W razie potrzeby całą wieżę wraz z filtrami przeciw tłuszczowymi można również umyć w zmywarce.





Filtr można czyścić w sposób następujący:  
– W zmywarce do naczyń

**i** **INFORMACJA:** Oczyszczyć filtry przeciw tłuszczowe za pomocą standardowego programu zmywarki w niskiej temperaturze.

– Ręcznie: Zanurz filtr w mieszance wrzącej wody i płynu rozpuszczającego tłuszcz. Użyj ciepłej wody, aby spłukać filtr, a następnie odłóż go do wyschnięcia.










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

Po czyszczeniu:

- Umieść filtry i szybę z powrotem na wieży.
- Umieść wieżę z powrotem w otworze.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy.
- Naciśnij przycisk  przez trzy sekundy.

## 10 WYKRYWANIE I USUWANIE MAŁYCH USTEREK

### 10.1 Komunikaty na płycie grzewczej

Kod	
	– na strefie gotowania nie ma garnka – garnek nie nadaje się do indukcji – średnica dna garnka jest zbyt mała w porównaniu ze strefą gotowania
	Patrz rozdział 4.3.9 Utrzymywanie ciepła
	– System elektroniczny został zakłócony. – Odłącz i ponownie podłącz płytę grzewczą. – Wezwij serwis posprzedażny
	Patrz rozdział 4.3.7 Stop & Go
	Przyciski sterownika są pokryte płynem lub substancją stałą. Symbol zniknie, gdy tylko przyciski zostaną zwolnione lub wyczyszczone.
	Płyta się przegrzała. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie włącz ponownie.
	Dopływ powietrza do wentylatora jest zablokowany. Odblokuj go.
	Płyta grzewcza nie została prawidłowo podłączona do sieci. Sprawdź podłączenie.
	Problem w systemie magistrali wewnętrznej urządzenia.

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

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

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

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

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



### Wentylator pracuje dalej po wyłączeniu płyty grzewczej:

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

### Automatyczny sterownik gotowania wydaje się nie działać:

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

## 10.2 Komunikaty wyciągu

Kod	
Pierwsza dioda LED miga	- Funkcja dobiegu aktywowana
Dwie diody LED migają	- Wieża nie została wykryta na żądanym miejscu. - Sprawdź, czy nic nie może uniemożliwić ruchu wieży wyciągowej - Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy. - Skontaktuj się z firmą Novy
Cztery diody LED migają	- Wieża wyciągowa jest zdjęta lub nieprawidłowo umieszczona na otworze wyciągowym. - Ustaw wieżę wyciągową na nowo. - Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy. - Skontaktuj się z Novy

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

- Sprawdź filtr przeciwłuszczowy. Postępuj według wskazówek dotyczących czyszczenia. Filtr należy czyścić średnio co dwa tygodnie, aby zapewnić prawidłowe działanie wyciągu.
- Sprawdź dopływ powietrza do domu. Po włączeniu okapu kuchennego upewnij się, że powietrze jest doprowadzane poprzez otwarcie kratki w oknach lub przez otwarcie okna.
- Sprawdź, czy w kanale nie występują zatory lub zwężenia uniemożliwiające prawidłowy wyciąg powietrza.

## 10.3 Różne

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

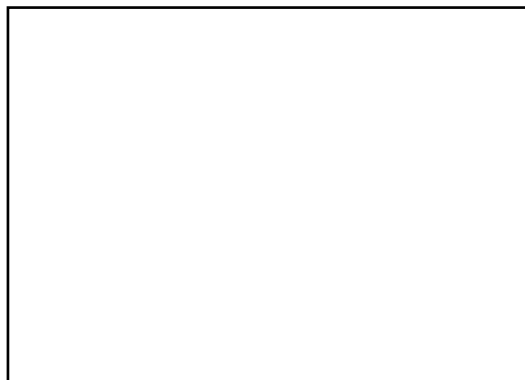
Belgia:	Nr tel.: +32 (0)56 36 51 02
Francja:	Nr tel.: +33 (0)3 20 94 06 62
Niemcy:	Nr tel.: +49 (0)511.54.20.771
Holandia:	Nr tel.: +31088-0119110
Hiszpania:	Nr tel.: +34 938 700 895
Włochy:	Nr tel.: +39 039.20.57.501

W przypadku innych krajów skontaktuj się z lokalnym instalatorem firmy Novy w Belgii:

Nr tel.: +32 (0)56/36.51.02








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

Przyklej dostarczoną naklejkę z tabliczką znamionową i numerem seryjnym tutaj.








# PRZEGLĄD FUNKCJI ONE POWER


## Sterowanie wyciągiem


	Tryb wysokiej mocy wyciągu/funkcja dobiegu
	Zmniejsz szybkość wyciągu
	Zwiększ szybkość wyciągu
	Tryb niskiej mocy wyciągu
	Wskazanie wyciągu
	Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra tłuszczu
	Wymiana wskaźnika filtra Monoblock (opcjonalnie)

## Sterowanie płytą grzewczą


	Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej
	Wskaźnik poziomu mocy
	Wybór strefy gotowania
	Zwiększenie poziomu mocy
	Zmniejszenie poziomu mocy



### Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy.  
Wyświetlacz stref gotowania zapala się.

Naciśnij . Wyświetlacz stref gotowania wygasa.



### Włączanie i wyłączanie strefy gotowania


Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania 

Naciśnij jednocześnie przycisk wyboru strefy gotowania  i , aż na wyświetlaczu pojawi się 0 lub H = „Gorąco”.

### Włączanie i wyłączanie funkcji Power

IN – Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania 

Naciśnij przycisk , a następnie przycisk  aż do P

OFF – Naciśnij  przycisk.





### Limit mocy

Wybrana strefa gotowania z funkcją Power [P]





### Limit mocy aktywowany

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



### Blokada sterownika

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

### Odblokowanie elementów sterujących

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

### Funkcja regulatora czasowego

Naciśnij  i  jednocześnie.


### Skróć czas



Naciśnij 

### Wydluż czas


Naciśnij 

### Wyłącz funkcję regulatora czasowego


Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania .

Naciśnij  i  jednocześnie.



### Zatrzymaj regulator czasowy

Naciskaj  do momentu, aż czasomierz ustawi się na 00.


### Korzystanie z regulatora czasowego bez gotowania

Włącz płytę grzewczą.  
Naciśnij  przez 2 sekundy.


### Wybierz regulator czasowy

Naciśnij  i  jednocześnie.


### Skróć czas


Naciśnij  na czasomierzu.

### Wydluż czas


Naciśnij  na czasomierzu.


### Ręczna obsługa funkcji mostka

ON – jednocześnie naciśnij przyciski wyboru 2 stref gotowania .

OFF – jednocześnie naciśnij 2 aktywne przyciski wyboru strefy gotowania .

### Okap wyciągowy – Włączenie najwyższego trybu / podniesionej pozycji


WŁĄCZANIE: Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy.

PODNOSENIE: Naciśnij  lub .


### Okap wyciągowy – funkcja dobiegu / Wyłączenie


FUNKCJA DOBIEGU: Naciśnij .

Okap kuchenny wyłącza się automatycznie po 10/30 minutach.

WYŁĄCZANIE: Ponownie naciśnij przycisk .








### Okap – Włączenie najniższego trybu / opuszczonej pozycji

WŁĄCZANIE: Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy.

OPUSZCZANIE: Naciśnij .

# PRZEGLĄD FUNKCJI ONE PRO

## Sterowanie wyciągiem

	Tryb wysokiej mocy wyciągu/funkcja dobiegu
	Zmniejsz szybkość wyciągu
	Zwiększ szybkość wyciągu
	Pozycja niskiej mocy wyciągu
	Wskazanie wyciągu
	Wskazanie dotyczące czyszczenia filtra tłuszczu
	Wymiana wskaźnika filtra Monoblock (opcjonalnie)

## Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

Naciśnij i przytrzymaj O/I przez 2 sekundy. Dioda LED zapala się.  
Naciśnij O/I. Dioda LED gaśnie.

## Ustaw sterowanie mocą

WIĘCEJ – przesunąć palec na suwaku (Power Control)

MNIEJ – przesunąć palec na suwaku do 0

## Włączanie i wyłączanie funkcji Power

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

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

## Włączanie i wyłączanie funkcji Super Power

ON – Włącz zasilanie.

Ponownie naciśnij koniec suwaka

OFF – Przesunąć palec na suwaku [0–9]

## Limit mocy aktywowany


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

## Funkcja Stop & Go

ON – Naciśnij ||

OFF – naciśnij ||

## Blokada sterownika

Włączanie/wyłączanie – przez 6 sekund naciskaj przycisk 

## Wybierz regulator czasowy

Naciśnij – i + jednocześnie na czasomierzu

## Zmniejsz czas

Naciśnij – na czasomierzu

## Zwiększ czas

Naciśnij + na czasomierzu

## Wyłącz funkcję czasomierza

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

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

## Korzystanie z czasomierza bez gotowania














Włącz płytę grzewczą. Naciśnij – i + jednocześnie na czasomierzu. Ustaw czas za pomocą – lub +.

## Programowanie automatycznego nagrzewania


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


OFF – Przesunąć palec na suwaku

## Sterowanie płytą grzewczą

	Wskazanie czasu czasomierza
	Przyciski sterowania czasomierzem
	Przyciski blokady czasomierza
	Przycisk włączania/wyłączania płyty grzewczej
	Przycisk sterowania Stop & Go
	Wskaźnik poziomu mocy
	Wskaźnik funkcji mostka
	Wskaźnik czasomierza
	Wskaźnik pozycji utrzyмай ciepło
	Przycisk sterujący utrzyмай ciepło
	Strefa sterowania suwakami tylnymi
	Strefa sterowania suwakami przednimi
	Funkcja grilla w miejscu wskazania poziomu mocy


## Funkcja utrzymania ciepła

Naciśnij przycisk  1, 2 lub 3 razy

Stop: naciśnij kilkakrotnie , aż diody LED zgasną


## Ręczna obsługa funkcji mostka

ON – Jednocześnie naciśnij przyciski  2 stref

OFF – Jednocześnie naciśnij przyciski  2 stref

## Automatyczna obsługa funkcji mostka

ON – Umieść garnek na przedniej i tylnej strefie


OFF – Jednocześnie naciśnij  strefy przedniej i tylnej

## Funkcja grilla

ON – jednocześnie naciśnij środek 2 suwaków strefy przedniej i tylnej

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

## Okap wyciągowy – Włączenie najwyższego trybu / podniesionej pozycji


WŁĄCZANIE: Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy.

PODNIOSZENIE: Naciśnij  lub .


## Okap wyciągowy – funkcja dobiegu/Wyłączenie

FUNKCJA DOBIEGU: Naciśnij .

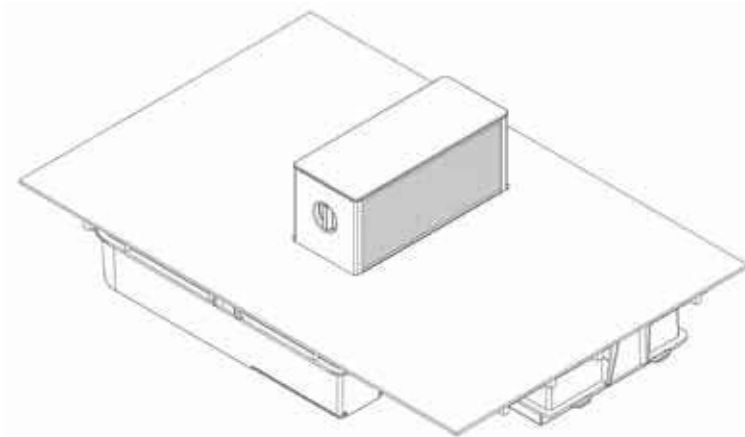
Okap kuchenny wyłącza się automatycznie po 10/30 minutach.

WYŁĄCZANIE: Ponownie naciśnij przycisk .

## Okap – Włączenie najniższego trybu / opuszczonej pozycji

WŁĄCZANIE: Naciśnij i przytrzymaj  przez 2 sekundy.

OPUSZCZANIE: Naciśnij .



# NOVY

## ONE PRO ONE POWER

## Obsah

<b>1 Obecné informace</b>	57	5.3.10 Funkce přemostění	65
<b>2 Bezpečnost</b>	57	5.3.11 Funkce grilování	65
2.1 Bezpečnostní opatření při používání zařízení	57	5.3.12 Uzamčení ovládacího panelu	65
2.2 Používání zařízení	57	<b>6 Ovládání digestoře</b>	66
2.3 Bezpečnostní opatření proti poškození	57	6.1 Ovládací panel digestoře	66
2.4 Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení	58	6.2 Uživatelské režimy	66
2.5 Další bezpečnostní opatření	58	6.2.1 Režim odsávání	66
<b>3 Popis zařízení</b>	58	6.2.2 Režim recirkulace	66
3.1 Technické specifikace indukční varné desky	58	6.3 Funkce zapnutí a vypnutí a doběhu	66
3.2 Princip indukce	59	6.4 Zvyšování a snižování varného výkonu	67
3.3 Hluk způsobený indukcí	59	6.5 Spodní poloha digestoře	67
3.4 Celkový přehled	59	6.6 Automatické zastavení	67
<b>4 Indukční varná deska One Power</b>	59	6.7 Směr digestoře	67
4.1 Ovládání varné desky	59	<b>7 Ukazatel nutnosti čištění</b>	67
4.1.1 Ovládací panel	59	7.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru	67
4.1.2 Zapnutí a vypnutí	59	7.2 Ukazatel nutnosti výměny monoblokového filtru (pouze v režimu recirkulace)	67
4.1.3 Detekce hrnce	60	7.3 I/O modul připojení	67
4.1.4 Ukazatel zbytkového tepla	60	<b>8 Doporučení pro vaření</b>	68
4.1.5 Funkce rychlého vaření	60	<b>9 Čištění a údržba</b>	68
4.1.6 Funkce časovače	61	9.1 Údržba varné desky	68
4.1.7 Funkce manuálního přemostění	61	9.2 Demontáž a výměna digestoře a vyprázdnění nádržky	69
4.1.8 Uzamčení ovládacího panelu	61	9.3 Čištění tukových filtrů a skla digestoře	69
<b>5 Indukční varná deska One Pro</b>	62	<b>10 Odstraňování drobných závad</b>	70
5.1 Ovládání varné desky	62	10.1 Hlášení na varné desce	70
5.1.1 Ovládací panel	62	10.2 Hlášení na digestoři	71
5.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač	62	10.3 Různé	71
5.3 Ovládání varné desky	62	<b>Přehled funkcí One Power</b>	72
5.3.1 Zapnutí a vypnutí	62	<b>Přehled funkcí One Pro</b>	73
5.3.2 Detekce hrnce	62		
5.3.3 Ukazatel zbytkového tepla	62		
5.3.4 Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření	63		
5.3.5 Funkce časovače	63		
5.3.6 Programování automatického ohřevu	64		
5.3.7 Funkce Stop & Go	64		
5.3.8 Funkce zrušení	64		
5.3.9 Funkce udržování teploty	65		



## 1. OBECNÉ INFORMACE

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

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

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



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

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

Dodržujte tyto pokyny pro prevenci zranění a věcných škod.

## 2 BEZPEČNOST

### 2.1 Bezpečnostní opatření při používání zařízení

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

### 2.2 Používání zařízení

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

### 2.3 Bezpečnostní opatření proti poškození

- Poškozené hrnce nebo hrnce s hrubým dnem (litina bez smaltování) mohou způsobit poškození skla.
- Písek nebo abrazivní materiály mohou způsobit poškození skla.
- Zabraňte pádu (i malých) předmětů na sklo.
- Vyvarujte se tvrdým nárazům hrnců na rohy skleněné desky.
- Ujistěte se, že je větrání zařízení instalováno v souladu s pokyny výrobce.
- Nestavte na varnou desku prázdné hrnce.
- Zamezte kontaktu horkých zón s cukrem, syntetickými látkami nebo hliníkovou fólií. Tyto látky mohou během vychládání způsobit popraskání nebo poškození sklokeramického povrchu: vypněte spotřebič a okamžitě je odstraňte z horkých zón (pozor: riziko popálení)
- Riziko popálenin! Nestavte na varnou desku žádné předměty.
- Horký hrnec nikdy nestavte na ovládací zónu.

- Je-li pod vestaveným zařízením umístěná zásuvka, ujistěte se, že je mezi obsahem zásuvky a spodní částí zařízení dostatečný prostor (2 cm) pro zajištění správného odvětrávání.
- Do zásuvky pod varnou deskou neukládejte hořlavé předměty (například spreje). Je-li v zásuvce umístěn držák příborů, musí být vyroben z materiálu odolného vysoké teplotě.

## 2.4 Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení

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

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

## 2.5 Další bezpečnostní opatření

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

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

## 3 POPIS ZAŘÍZENÍ

Zařízení je indukční varnou deskou s integrovaným odsáváním par z pracovní plochy. Indukční varná deska má 4 varné zóny s integrovanou digestoří umístěnou na zadní straně desky, která slouží pro odsávání výparů z vaření. Varná deska a digestoř mohou být provozovány nezávisle. V tomto návodu je vysvětlena funkce zařízení.

### 3.1 Technické specifikace indukční varné desky

Typ	1801	1811
Celkový výkon	7400 W	7400 W
Energetická spotřeba varné desky EChob**	170,5 Wh/kg	187,4 Wh/kg
Varná zóna vpředu vlevo	240 × 200 mm	240 × 200 mm
Minimální detekce	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	1600 W	2100 W
Rychlé vaření*	1850 W	2600 W
Extra rychlé vaření*		3700 W
Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí**	B	Ø 150 mm
Energetická spotřeba ECcw**	161,3 Wh/kg	182,8 Wh/kg
Varná zóna vzadu vlevo	240 × 200 mm	240 × 200 mm
Minimální detekce	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	2100 W	2100 W
Rychlé vaření*	3000 W	2600 W
Extra rychlé vaření*		3700 W
Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí**	B	Ø 150 mm
Energetická spotřeba ECcw**	161,3 Wh/kg	182,8 Wh/kg
Varná zóna vzadu vpravo	240 × 200 mm	240 × 200 mm
Minimální detekce	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	1600 W	2100 W
Rychlé vaření*	1850 W	2600 W
Extra rychlé vaření*		3700 W
Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí**	A	Ø 180 mm
Energetická spotřeba ECcw**	181,9 Wh/kg	190,6 Wh/kg
Varná zóna vpředu vpravo	240 × 200 mm	240 × 200 mm
Minimální detekce	Ø 90 mm	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon*	2100 W	2100 W
Rychlé vaření*	3000 W	2600 W
Extra rychlé vaření*		3700 W
Standardizovaná kategorie kuchyňského nádobí**	C	Ø 210 mm
Energetická spotřeba ECcw**	177,6 Wh/kg	188,1 Wh/kg

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


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

### 3.2 Princip indukce

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

Samozřejmě je nutné použití vhodných hrnců:

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

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

### 3.3 Hluk způsobený indukci

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

#### Bzučení

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

#### Prskání

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

#### Pískání

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

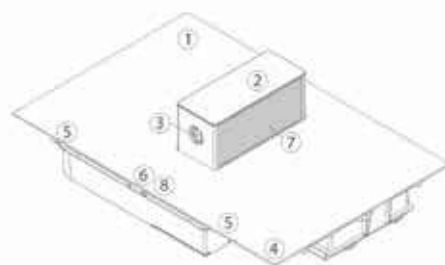
#### Cvakání

Při nižším výkonu mohou elektronické spínače cvakat.

#### Bzučení

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

### 3.4 Celkový přehled

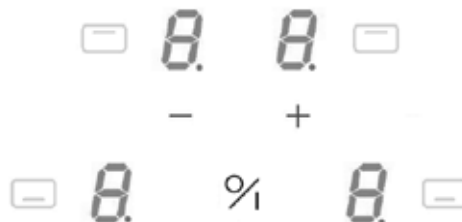






1	Indukční varná deska
2	Digestoř
3	Ovládání ventilu
4	Zapnutí varné desky (One Pro)
5	Ovládání varných zón (One Pro)
6	Ovládání digestoře
7	Tukové filtry (v odsávací digestoři)
8	Ovládání varných zón (One Power)

## 4 INDUKČNÍ VARNÁ DESKA ONE POWER




### 4.1 Ovládací panel varné desky









#### 4.1.1 Ovládací panel



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

#### 4.1.2 Zapnutí a vypnutí

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




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

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

#### 4.1.3 Detekce hrnce



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


Indukční varná deska nefunguje:

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


Po použití varnou zónu vypněte.

#### 4.1.4 Ukazatel zbytkového tepla








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

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

#### 4.1.5 Funkce rychlého vaření

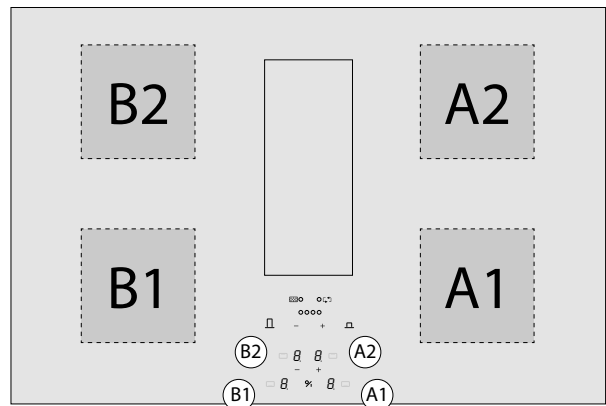
Funkce rychlého vaření  zvyšuje výkon vybrané varné zóny. Je-li aktivována tato funkce, vykazují vybrané varné zóny po dobu 10 minut výrazně vyšší výkon.

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

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

#### Ovládání maximálního výkonu:

Varná deska je rozdělena do 2 samostatných topných skupin.





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 rozbliká a poté je výkon vaření automaticky snížen na maximální možnou hodnotu.

Maximální výkon zón A1 a B2 je samostatně 3000 W a maximální výkon zón A2 a B1 je 1850 W.

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


Varná zóna	v cm	Výkon (W)
A1	24 x 20	Normální: 2 100
B2	24 x 20	Rychlé vaření: 3000
B1	24 x 20	Normální: 1 600
A2	24 x 20	Rychlé vaření: 1 850

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

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



#### 4.1.6 Funkce časovače

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


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

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

Byl zvolen čas a začalo odpočítávání.


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

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

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






Byl zvolen čas a začalo odpočítávání.

#### Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

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








#### 4.1.7 Funkce manuálního přemostění

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

Funkce přemostění	
Manuální aktivace	Displej
Stiskněte současně obě tlačítka volby varné zóny  +  zón A1, A2 nebo B1, B2 podle toho, které zóny chcete spojit.	
Zvýšení výkonu	
Stiskněte tlačítko + nebo -	0-9
Vypnutí funkce přemostění	
Stiskněte současně tlačítka volby varné zóny  obou spojených zón.	

#### 4.1.8 Uzamčení ovládacího panelu

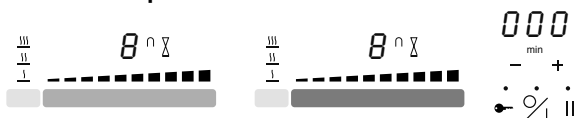
Aby nedošlo ke změně nastavení varné desky, například během čištění, je nutné uzamknout ovládací panel (s výjimkou tlačítka zapnutí/vypnutí).

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

# 5 INDUKČNÍ VARNÁ DESKA ONE PRO

## 5.1 Ovládací panel digestoře

### 5.1.1 Ovládací pane



Ovládání varné desky	
Ukazatel doby časovače	000
Tlačítka pro ovládání časovače	- min +
Tlačítko uzamykání	
Spínač zapnutí/vypnutí varné desky	
Ovládací tlačítko funkce Stop & Go	
Ukazatel úrovně výkonu	8
Kontrola funkce přemostění	
Ukazatel časovače	
Ukazatel polohy udržování teploty	
Ovládací tlačítko zóny udržování teploty	
Zóna zadního posuvného ovladače	
Zóna pro aktivaci grilu	
Zóna předního posuvného ovladače	
Zóna pro aktivaci grilu	

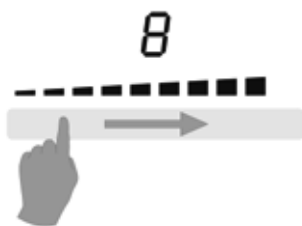
## 5.2 Ovládací tlačítka a posuvný ovladač

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

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

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

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



Zóna posuvného ovladače

## 5.3 Ovládání varné desky

### 5.3.1 Zapnutí a vypnutí

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

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

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

### 5.3.2 Detekce hrnce

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

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

Indukční varná deska nefunguje:

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

### 5.3.3 Ukazatel zbytkového tepla

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

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

### 5.3.4 Funkce rychlého vaření a extra rychlého vaření

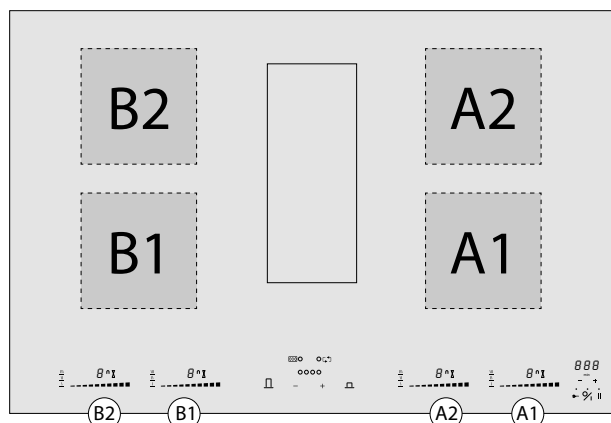
Funkce rychlého vaření **P** a extra rychlého vaření **,, ||** zvyšuje výkon vybrané varné zóny. Je-li aktivována tato funkce, vykazují vybrané varné zóny po dobu 10 minut výrazně vyšší výkon. Funkce rychlého vaření je určena pro rychlé ohřátí velkého množství vody, například pro těstoviny.

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

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

### Ovládání maximálního výkonu:

Varná deska je rozdělena do 2 samostatných topných skupin.



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

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

Varná zóna	v cm	Výkon (W)
A1	24 x 20	Normální: 2100 Rychlé vaření: 3000 Extra rychlé vaření: 3700
A2	24 x 20	
B1	24 x 20	
B2	24 x 20	

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

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

### 5.3.5 Funkce časovače

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

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

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

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

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

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

Použití časovače bez vaření:	
<b>Časovač bez vaření</b>	<b>Displej</b>
Zapněte varnou desku. Stiskněte $\circlearrowleft$	
<b>Volba časovače</b>	000
Stiskněte na časovači současně tlačítka – a +	
<b>Snížení doby</b>	060-
stiskněte na časovači –	059...
<b>Zvýšení doby</b>	001-
stiskněte na časovači +	002...

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

#### Automatické vypnutí po uplynutí doby vaření:

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

### 5.3.6 Programování automatického ohřevu

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

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

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

### 5.3.7 Funkce Stop & Go

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

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

### 5.3.8 Funkce zrušení

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

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

Postup zrušení je následující:

- Stiskněte ovládací tlačítko  $\circlearrowleft$
  - Dříve než ustane blikání, stiskněte II.
- Předchozí nastavení jsou nyní opět aktivní.



### 5.3.9 Funkce udržování teploty

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

Zabraňuje tak překypění hrnců nebo napálení pokrmů na dno hrnců.



Zapnutí a vypnutí funkce udržování teploty:	
<b>Udržování teploty 42 °C</b>	<b>Displej</b>
Stiskněte jedenkrát [ovládací tlačítko udržování teploty]	U 1
<b>Udržování teploty 70 °C</b>	
Stiskněte dvakrát [ovládací tlačítko udržování teploty]	U 11
<b>Udržování teploty 94 °C</b>	
Stiskněte třikrát [ovládací tlačítko udržování teploty]	U 111
<b>Vypnutí funkce udržování teploty</b>	
Přejedte prstem po posuvném ovladači na hodnotu 0 až 9 nebo stiskněte [ovládací tlačítko udržování teploty], dokud se nezobrazí [0]	0

Maximální doba udržování teploty činí 2 hodiny.

### 5.3.10 Funkce přemostění

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

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



### 5.3.11 Funkce grilování

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

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

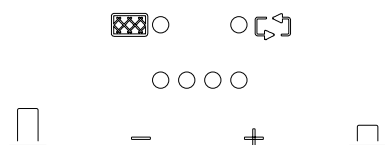
### 4.3.12 Uzamčení ovládacího panelu

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

Uzamčení:	
<b>Uzamčení</b>	<b>Displej</b>
Po dobu 6 sekund podržte tlačítko 	LED kontrolky:
<b>Odemčení</b>	LED
Po dobu 6 sekund podržte tlačítko 	ukazatel zhasne

## 6 OVLÁDÁNÍ DIGESTOŘE

### 6.1 Ovládací panel digestoře



Ovládání odsávání	
Zapnutí/vysunutí digestoře	
Snížení rychlosti odsávání	
Zvýšení rychlosti odsávání	
Vypnutí/zasunutí digestoře	
Ukazatel rychlosti odsávání	
Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru	
Ukazatel nutnosti výměny recirkulačního filtru (volitelná výbava)	

### 6.2 Uživatelské režimy

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

#### 6.2.1 Režim odsávání

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

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

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

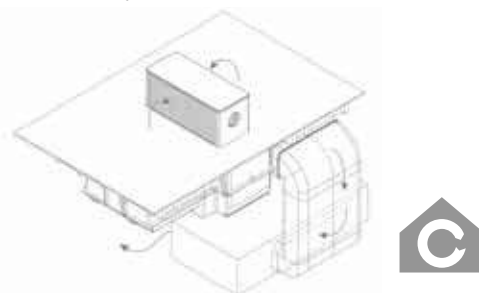


#### 6.2.2 Režim recirkulace

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

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

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



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

### 6.3 Funkce zapnutí a vypnutí a doběhu

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

Digestoř	
Zapnutí	Displej
Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund	LED kontrolka svítí
<b>Zapnutí funkce doběhu</b>	1. LED kontrolka bliká
Stiskněte	
<b>Vypnutí</b>	LED kontrolka nesvítí
Stiskněte	

**Funkce doběhu:** Tato funkce se spustí na konci vaření. Zbývající výpary z vaření jsou po určitou dobu odsávány digestořmi z kuchyně při nízkém výkonu a z výšky 7 cm. Je-li zvolen režim recirkulace, jsou rovněž vysoušeny filtry.

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


## 6.4 Zvyšování a snižování výkonu

Digestoř může být nastavena do 13 stupňů výkonu + intenzivního stupně výkonu, které jsou označeny pomocí 4 LED kontrolky se zvyšující se intenzitou pro každý stupeň.



Při vaření pokrmů s intenzivním aroma nebo se silným vývinem páry zapněte vyšší stupeň výkonu. Digestoř bude potom v provozu ve vyšší úrovni průtoku.

Nastavení výkonu:	
<b>Zvýšení výkonu</b>	Jasnější LED
Stiskněte <b>+</b>	kontrolky
<b>Snižování výkonu</b>	Tlumenější LED
Stiskněte <b>-</b>	kontrolky

## 6.5 Spodní poloha digestoře

Pomocí tlačítka  můžete zvolit stálý výkon (250 m3/h) a přitom udržovat digestoř ve spodní poloze.

Tuto funkci lze používat například k vaření vajec.

Spodní poloha digestoře
<b>Zapnutí</b>
Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.
<b>Vypnutí</b>
Stiskněte 

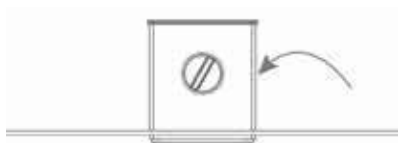
Poznámka: Z režimu nízkého do režimu vysokého odsávání lze přepnout stisknutím tlačítka **+**.

## 6.6 Automatické zastavení

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


## 6.7 Směr odvětrávání

Při vaření pouze na jedné straně varné desky můžete nasměrovat odsávání výparů na tuto stranu. Pomocí přepínače můžete nasměrovat odsávání výparů na levou nebo na pravou stranu. To ještě zvýší účinnost zařízení.



## 7 SIGNALIZACE NUTNOSTI ČIŠTĚNÍ


### 7.1 Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru

 **Signalizace: LED vedle kontrolky** 

Po 20 hodinách vaření se LED vedle symbolu  rozsvítí.

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


Po vyčištění a výměně tukových filtrů vynulujte ukazatel nutnosti čištění.

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

### 7.2 Ukazatel nutnosti výměny recirkulačního filtru (pouze v režimu recirkulace)


 **Signalizace: LED vedle kontrolky** 

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

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

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

Po výměně recirkulačního filtru vynulujte ukazatel nutnosti čištění.



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

### 7.3 I/O modul připojení

(1801 One Power a 1811 One Pro od v13)

Zařízení může být volitelně vybaveno vstupním/výstupním modulem č. 990034.

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

LED kontrolky vedle ukazatele nutnosti čištění  a  začnou blikat.

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

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

Při aktivaci odsávání relé uzavře výstup modulu, je-li na modulu nastaven výstup. Výstup zůstane uzavřen po dobu dalších 5 minut po zavření digestoře.

## 8 DOPORUČENÍ PRO VAŘENÍ

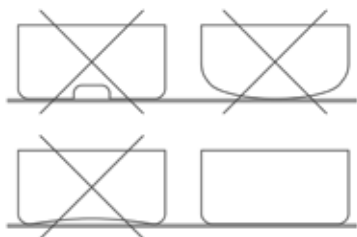
### Kvalita hrnců a pánví

Vhodné kuchyňské nádobí, hrnce a pánve jsou vyrobeny z: oceli, smaltované oceli, litiny, nerezové oceli s magnetickým dnem, hliníku s magnetickým dnem (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.



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

- Pokud je to možné, připravujte pokrmy pod poklicí.

### Rozměry hrnců

Varné zóny se mohou (do určité míry) přizpůsobit průměru hrnce. Aby varná zóna fungovala, musí mít dno hrnce odpovídající minimální průměr. Umístěte hrnec doprostřed varné zóny, abyste optimalizovali přenos energie. Je-li průměr hrnce o mnoho větší než zóna, nebude výsledný efekt vaření optimální. Teplo bude generovat pouze povrch hrnce umístěný nad indukční spirálou. Zbývá 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+ ,,

## 9 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**i** Dodržujte všechny pokyny uvedené v kapitole  
Bezpečnost

**i** Před čištěním zkontrolujte, zda byla varná deska  
zcela vypnuta a zda sklo nad varnými zónami  
vychladlo.

**i** Dodržujte níže uvedené pokyny pro čištění, abyste  
zachovali dlouhou životnost a správnou funkci  
zařízení.

### 9.1 Údržba varné desky

**i** Nechte zařízení vychladnout, v opačném případě  
hrozí riziko popálení.

**i** Nepoužívejte parní ani tlakové čističe.

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

### Vyčistěte sklo varné desky

Očistěte povrch navlhčeným hadříkem nebo houbičkou (nejlépe po každém použití), poté varnou desku vysušte suchou látkovou nebo papírovou kuchyňskou utěrkou. Vždy se ujistěte, že používáte čistou utěrku, abyste zabránili poškrábání povrchu.

### V případě odolných skvrn

Silné znečištění a odolné skvrny (skvrny způsobené vodním kamenem, perleťovělesklé skvrny) se nejlépe odstraní v okamžiku, kdy je varná deska dosud teplá. Použijte běžné čisticí prostředky a běžný postup čištění. Není-li výsledek ideální, můžete použít speciální čisticí prostředky pro čištění sklokeramických povrchů (například Vitroclen)

Vyteklé pokrmy nejprve odsajte vlhkou utěrkou; zbytky znečištění odstraňte škrabkou na sklo, která je určena speciálně na sklokeramické varné desky. Poté varnou desku vyčistěte podle pokynů v kapitole „Čištění sklokeramické varné desky“.

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

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

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


Skleněný povrch je v průběhu času namáhán používáním agresivních čisticích prostředků a poškrábáním způsobeným dnem hrnce, toto namáhání zanechává na povrchu tmavé skvrny.

Nepoužívejte varnou desku jako stůl nebo odkládací plochu pro nádobí.

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

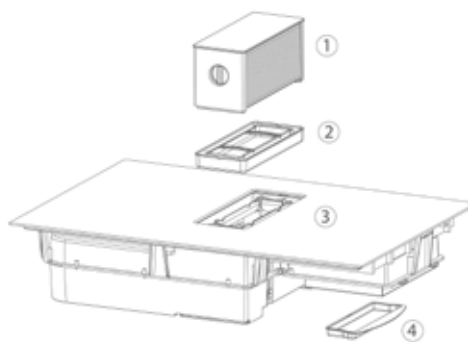
## 9.2 Demontáž a výměna digestoře a vyprázdnění nádržky

Voda vstupující do sacího otvoru se shromažďuje v odnímatelné nádržce (objem 150 ml).

- Stiskněte tlačítko , aby digestoř přešla do horní polohy.
- Digestoř držte na obou stranách oběma rukama.

**i** Digestoř nezvedejte do horní polohy pouze za sklo.


Jakmile je digestoř vyjmuta z odsávacího otvoru, budou 4 LED kontrolky blikat. Digestoř nestavte na varnou desku.



1	Digestoř
2	Odnímatelná nádržka
3	Pevná nádržka
4	Zásuvka

V otvoru uvidíte odnímatelnou nádržku. Nádržku vyjměte a vyprázdněte, v případě potřeby ji vyčistěte. Pokud je tato nádržka plná, je naplněna pevná nádržka. Lze ji vysušit pomocí hadříku. Ve spodní části spotřebiče je také zásuvka. Zde se rovněž shromažďuje voda. Chcete-li ji vyčistit, vysuňte ji ze spotřebiče.

Po vyjmutí nádržky:

- Vložte odnímatelnou nádržku zpět do sacího otvoru.
- Vraťte digestoř do sacího otvoru a zkontrolujte, zda je umístěna rovně.
- Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.

**i** INFO: Všechny části digestoře kromě horního skla lze mýt v myčce nádobí. g

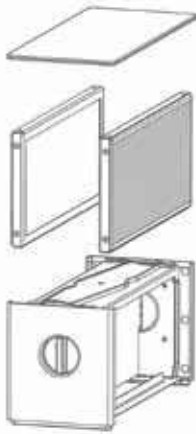
## 9.3 Čištění tukových filtrů a skla digestoře

Vyjměte odsávací digestoř z varné desky, jak je popsáno v části 6.2.

- i** Horní sklo digestoře **NEDÁVEJTE** do myčky nádobí. Mohlo by dojít k poškrábání skla; mohlo by rovněž dojít k poškození povrchové vrstvy spodní části. Očistěte povrch vlhkým hadříkem. (stejný postup platí pro varnou desku).



Abyste mohli sejmout sklo z digestoře, otočte jej o čtvrtinu otáčky směrem vpravo. Z digestoře lze nyní vysunout 2 kovové tukové filtry. V případě potřeby lze celou digestoř včetně tukových filtrů umýt v myčce nádobí.



Filtry lze vyčistit následujícím způsobem:



- V myčce nádobí

- i** **INFO:** Omyjte tukové filtry pomocí běžného mycího programu nádobí při nízké teplotě.

- Ručně: Ponořte filtr do směsi vařící vody a odmašťovacího prostředku na mytí nádobí. Filtr opláchněte pod tekoucí horkou vodou a nechte jej oschnout.










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

Po čištění:

- Vraťte filtry a sklo zpět do digestoře.
- Vložte digestoř zpět do otvoru.
- Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.
- Stiskněte po dobu tří sekund tlačítko .

## 10 ODSTRAŇOVÁNÍ DROBNÝCH ZÁVAD

### 10.1 Hlášení na varné desce

Kód	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- na varné zóně není umístěn žádný hrnec</li> <li>- hrnec není vhodný pro indukci</li> <li>- průměr dna hrnce je oproti varné zóně příliš malý</li> </ul>
	Viz kapitola 4.3.9 Udržování teploty
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elektronický systém je poškozený.</li> <li>- Varnou desku odpojte a znovu ji připojte.</li> <li>- Obratě se na poprodejní servis</li> </ul>
	Viz kapitola 4.3.7 Stop & Go
	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.
	Závada v interním sběrnicovém systému zařízení.

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

#### Varná deska nebo varná zóna nefunguje:

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

#### Jedna nebo žádná zóna nefunguje:

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



### Větrák běží i po vypnutí varné desky:

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

### Ovladač automatického vaření zřejmě nefunguje:

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

## 10.2 Hlášení na digestoři

Kód	
1 LED bliká	- Byla aktivována funkce doběhu
2 LED blikají	- Digestoř nebyla nalezena v požadované poloze.
	- Zkontrolujte, zda nic nebrání v pohybu digestoře - Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund. - Kontaktujte společnost Novy
4 LED blikají	- Digestoř je vyjmuta z otvoru pro digestoř nebo v něm není správně umístěna.
	- Upravte polohu digestoře. - Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund. - Kontaktujte společnost Novy

### Digestoř dobře needsává páru. Co může být příčinou tohoto problému?

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

## 10.3 Ostatní

Porucha: V případě poruchy neváhejte kontaktovat naše servisní oddělení:

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

Z ostatních zemí kontaktujte příslušného technika v Belgii:  
Tel.: +32 (0)56/36.51.02








Pro správnou a rychlou reakci potřebuje servisní oddělení znát typ vašeho zařízení. Tuto informaci naleznete na typovém štítku umístěném na vnitřním rámu digestoře.

Na toto místo nalepte dodanou nálepku s typovým štítkem a sériovým číslem.








# PŘEHLED FUNKCÍ ONE POWER


## Ovládání digestoře


	Režim vysokého odsávání / funkce doběhu
	Snížení rychlosti odsávání
	Zvýšení rychlosti odsávání
	Režim nízkého výkonu
	Ukazatel odsávání
	Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru
	Ukazatel nutnosti výměny monoblokového filtru (volitelná výbava)

## Ovládání varné desky

	Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky
	Ukazatel úrovně výkonu
	volba varné zóny
	Zvýšení úrovně výkonu
	Snížení úrovně výkonu



## Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund. Displej varné zóny se rozsvítí.




Stiskněte . Displej varné zóny zhasne.

## Zapnutí a vypnutí varné zóny

Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny 

Stiskněte současně tlačítka pro volbu varné zóny  a , dokud se na displeji nezobrazí 0 nebo H = „horké“.

## Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

ZAPNUTÍ – Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny  Stiskněte tlačítko  a poté , dokud se nezobrazí P

VYPNUTÍ – Stiskněte tlačítko .





## Omezení výkonu

Zvolená varná zóna s funkcí rychlého vaření [P]





## Aktivované omezení rychlého vaření

[9] se sníží na [8] a bliká [8].



## Uzamčení ovládacího panelu

1. Zapněte varnou zónu stiskem tlačítka .
2. Stiskněte současně tlačítka  a  pravé přední varné zóny.
3. Znovu stiskněte tlačítko  pravé přední zóny.

## Odemčení ovládacího panelu

1. Zapněte varnou zónu stiskem tlačítka .
2. Stiskněte současně tlačítka  a  pravé přední varné zóny.
3. Stiskněte znovu tlačítko .

## Funkce časovače

Stiskněte současně tlačítka  a .


## Snížení doby



Stiskněte .

## Zvýšení doby


Stiskněte .

## Vypnutí funkce časovače

Stiskněte tlačítko pro volbu varné zóny .

Stiskněte současně tlačítka  a .

## Zastavení časovače



Stiskněte tlačítko , dokud se časovač nevynuluje na 00.

## Použití časovače bez vaření


Zapněte varnou desku.

Stiskněte tlačítko  po dobu 2 sekund.

## Volba časovače

Stiskněte současně tlačítka  a .


## Snížení doby


Na časovači stiskněte .

## Zvýšení doby

Stiskněte na časovači tlačítko .

## Manuální ovládání funkce přemostění

ZAPNUTÍ – Stiskněte současně 2 tlačítka volby varné zóny .

VYPNUTÍ – Stiskněte současně 2 tlačítka volby aktivních varných zón .

## Digestoř – zapnutí nejvyššího režimu/zvednuté polohy

ZAPNUTÍ: Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.

ZVEDNUTÍ: Stiskněte  nebo .

## Digestoř – funkce doběhu/vypnutí

FUNKCE DOBĚHU: Stiskněte .

Digestoř se automaticky vypne po 10/30 minutách.

VYPNUTÍ: Stiskněte opět .

## Digestoř – zapnutí nejnižšího režimu/snížené polohy








ZAPNUTÍ: Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.

SNÍŽENÍ: Stiskněte .



# PŘEHLED FUNKCÍ ONE PRO

## Ovládání digestoře

	Režim vysokého odsávání / funkce doběhu
	Snížení rychlosti odsávání
	Zvýšení rychlosti odsávání
	Režim nízkého výkonu
	Ukazatel odsávání
	Ukazatel nutnosti čištění tukového filtru
	Ukazatel nutnosti výměny monoblokového filtru (volitelná výbava)

## Spínač zapnutí/vypnutí varné desky

Stiskněte tlačítko O/I a držte jej po dobu 2 sekund. LED kontrolka se rozsvítí.

Stiskněte tlačítko O/I. LED kontrolka zhasne.

## Nastavení ovládání výkonu

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

SNÍŽIT – Přejedte prstem po posuvném ovladači na hodnotu 0

## Zapnutí a vypnutí funkce rychlého vaření

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

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

## Zapnutí a vypnutí funkce extra rychlého vaření

ZAPNUTÍ – Zapněte spínač.

Opětovně stiskněte konec posuvného ovladače

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

## Aktivované omezení rychlého vaření


[9] se sníží na [8] a bliká [8]

## Funkce Stop & Go

ZAPNUTÍ – Stiskněte II

VYPNUTÍ – Stiskněte II

## Uzamčení ovládacího panelu

Zapnutí/vypnutí – po dobu 6 sekund stiskněte tlačítko 

## Volba časovače

Na časovači stiskněte současně – a +

## Snížení doby

na časovači stiskněte –

## Zvýšení doby

na časovači stiskněte +

## Vypnutí funkce časovače

Stiskněte současně tlačítko – a +, dokud se nerozsvítí požadovaný časovač

Držte na časovači stisknuté tlačítko –, dokud se na časovači neobjeví 0

## Použití časovače bez vaření

Zapněte varnou desku. Na časovači stiskněte současně – a +.

Tlačítka – nebo + nastavte čas.

## Ovládání varné desky

	Ukazatel doby časovače
	Tlačítka pro ovládání časovače
	Tlačítko uzamykání
	Ovládací tlačítko zapnutí/vypnutí varné desky
	Ovládací tlačítko funkce Stop & Go
	Ukazatel úrovně výkonu
	Ukazatel funkce přemostění
	Ukazatel časovače
	Ukazatel polohy udržování teploty
	Ovládací tlačítko udržování teploty
	Zóna zadního posuvného ovladače
	Zóna předního posuvného ovladače
	Funkce grilování v místě ukazatele úrovně výkonu


## Programování automatického ohřevu

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

VYPNUTÍ – Přejedte prstem po posuvném ovladači

## Funkce udržování teploty

1x, 2x či 3x stiskněte tlačítko 

Zastavení: několikrát stiskněte tlačítko , dokud LED kontrolky nezhasnou


## Manuální ovládání funkce přemostění

ZAPNUTÍ – Stiskněte současně tlačítka  2 zón

VYPNUTÍ – Stiskněte současně tlačítka  2 zón

## Automatické ovládání funkce přemostění

ZAPNUTÍ – Na přední a zadní zónu umístěte hrnec

VYPNUTÍ – Stiskněte současně tlačítka  přední i zadní zóny

## Funkce grilování

ZAPNUTÍ – Stiskněte současně střed 2 posuvných ovladačů pro přední a zadní zónu

VYPNUTÍ – Stiskněte současně 2 posuvné ovladače pro přední a zadní zónu, poté stiskněte posuvný ovladač pod aktivní zónou

## Digestoř – zapnutí nejvyššího režimu/zvednuté polohy

ZAPNUTÍ: Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.

ZVEDNUTÍ: Stiskněte  nebo .

## Digestoř – funkce doběhu/vypnutí

FUNKCE DOBĚHU: Stiskněte .

Digestoř se automaticky vypne po 10/30 minutách.

VYPNUTÍ: Stiskněte opět .

## Digestoř – zapnutí nejnižšího režimu/snížené polohy

ZAPNUTÍ: Stiskněte tlačítko  a držte jej po dobu 2 sekund.

SNÍŽENÍ: Stiskněte .

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

NOVY SA se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de ses produits.

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

NOVY nv reserves the right to change the construction and prices of its products at all times and without notice.

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**

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

E-mail: [novy@novy.be](mailto:novy@novy.be)  
<http://www.novy.be>

France: 0320.940662  
Deutschland / Österreich: +49 (0)511.54.20.771  
Nederland: +31 (0)88-0119110  
España: +34 938 700 895  
Italia: +39 039.20.57.501