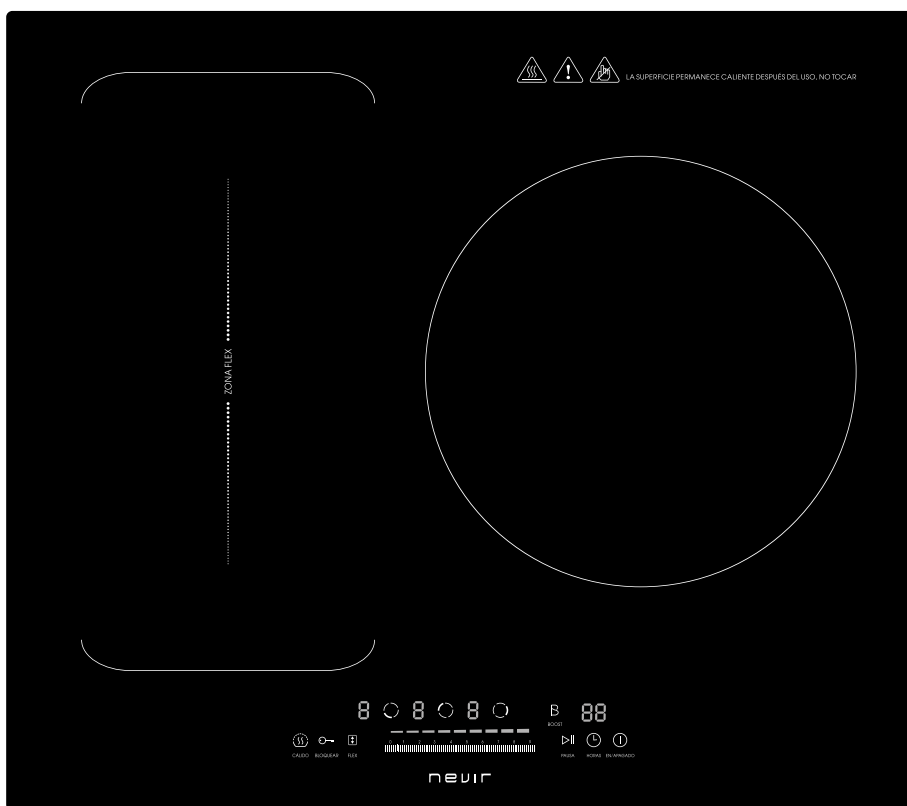


nevir®

Placa de inducción

Manual de instrucciones / Manual de instalación

Modelo: NVR-IND2000FLEX



Este manual es solo para referencia, consulte la máquina real para la operación funcional.

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su placa de cocción.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Las alteraciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se debe colocar ningún material o producto combustible en este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el dispositivo, ya que podría

reducir los costes de instalación.

- Para evitar un peligro, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra solo por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- Si no se instala el aparato correctamente, podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Operación y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine en una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa de cocción en la pared antes de limpiarla o mantenerla.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.

Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante

antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.

- El incumplimiento de este consejo puede resultar en la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un artículo de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Revise que las manijas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La cuchilla afilada de un raspador de estufa queda expuesta cuando se retrae la tapa de seguridad. Usar con extremo cuidado y almacenar siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso.

- La ebullición causa humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios encima de la placa encendida.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartenes para desactivar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se paren o se suban a él.
- No guarde artículos de interés para los niños en armarios superiores del aparato. Los niños que se suben a la placa podrían resultar gravemente heridos.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde el aparato está en uso.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad de uso del aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar convencido de que puede usar el

aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.

- No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.

- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa.

- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.

- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.

- No utilice sartenes o bandejas con bordes dentados ni arrastre bandejas a través de la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.

- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo agresivo para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.

- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, nunca deberá ser usado en áreas de uso profesional.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años de edad se mantendrán alejados a menos que sean supervisados continuamente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si

se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán realizados por niños sin supervisión.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un incendio con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protejan las partes activas.

- No se debe utilizar un limpiador a vapor.

- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

ADVERTENCIA: Para evitar el vuelco del aparato, este medio estabilizador debe estar instalado. Consulte las instrucciones de instalación.

ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placa diseñados por la fabricación del aparato de cocina o

indicados por la fabricación del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Este aparato incorpora una conexión a tierra solo para fines funcionales.

Enhorabuena por la compra de tu nueva placa de inducción NEVIR. Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este Manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usar y mantenga esta Instrucción / Instalación Manual para referencia futura.

Información del producto

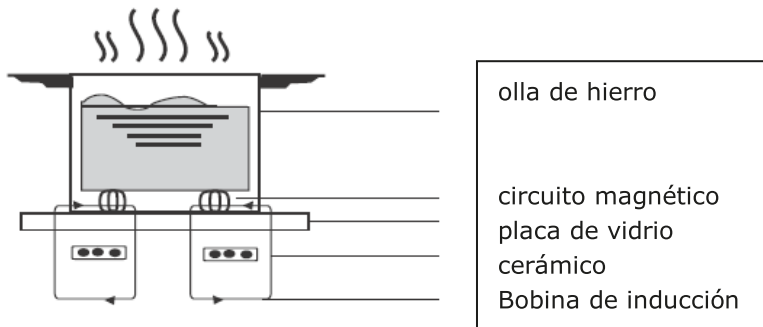
La placa de inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas de cocina debido al calentamiento por cable de resistencia, el control micro-computarizado y la selección de múltiples potencias, realmente es la opción óptima para las familias modernas.

La placa se centra en los clientes y adapta el diseño personalizado.

La placa tiene actuaciones seguras y confiables, haciendo su vida cómoda y permitiendo disfrutar plenamente del placer de la vida.

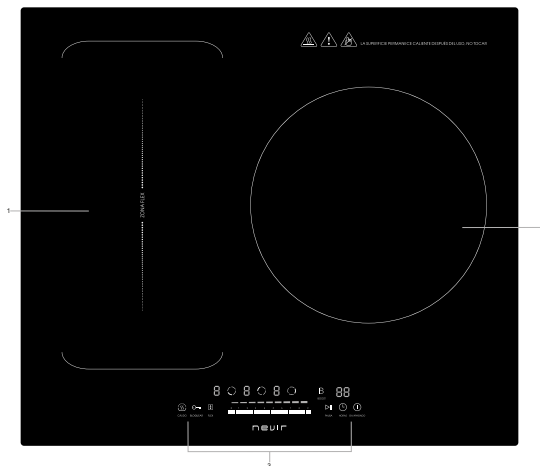
Una palabra sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie del vidrio. El vaso se calienta solo porque la sartén eventualmente lo calienta.



Vista del producto

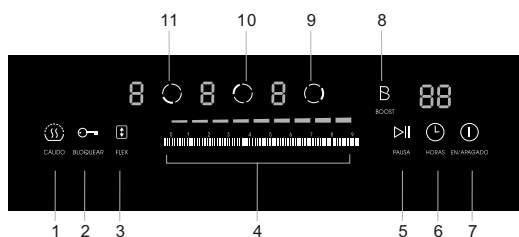
Vista superior



1. Potencia 1600W/1800W Zona 1.1
Potencia 1600W/1800W Zona 1.2
Zona Flex: Zona 1 + Zona 2
3200W / 3600W

2. Potencia 3000W / 3500W Zona2
3. Panel de control

Panel de control



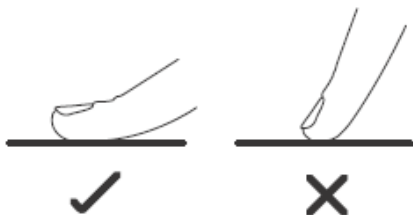
1. Mantenimiento del calor
2. Llave de bloqueo de seguridad
3. Zona Activación FLEX
4. Control Deslizante
5. Marcha / Pausa
6. Tecla de temporizador
7. Tecla de encendido / apagado
Boost (Aumento potencia)
8. Selección derecha de la zona
de cocción
9. Selección izquierda superior de
la zona de cocción
10. Selección izquierda inferior de
la zona de cocción.

Antes de usar su nueva placa de cocción

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa de inducción.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema de su dedo, no su punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



Elegir los utensilios de cocina adecuados



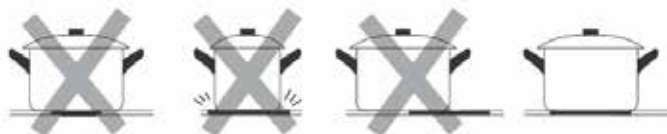
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la inducción cocción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados llevando a cabo una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si es se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea revisar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
- Los utensilios de cocina hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se asiente plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice bandejas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla se utilizará una energía ligeramente más amplia en su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. La olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la encimera. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las sartenes de la encimera , no se deslice, o pueden rayar el vidrio.



Usando tu Placa de Inducción

Para empezar a cocinar

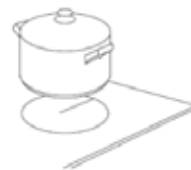
1. Toque el control ON/OFF.

Después del encendido, el zumbador emite un pitido una vez, todas las pantallas mostrar " - " o " - - ", indicando que la inducción ha entrado en el estado de modo de espera.



2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que que desea utilizar.

- Asegúrese de que la parte inferior de la sartén y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.

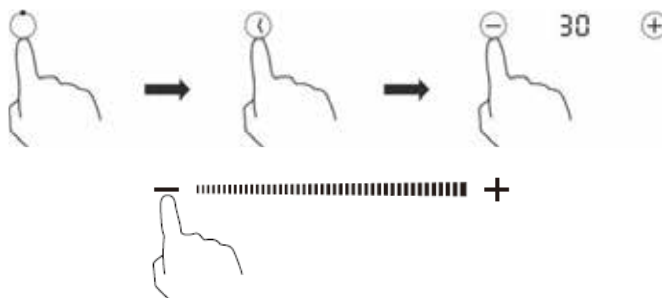


3. Tocando el control de selección de zona de calentamiento, y

Un indicador junto a la tecla parpadeará



4. Elija la zona de cocción tocando el símbolo de la zona de cocción y luego toque la tecla de función del temporizador, configure el temporizador tocando la tecla "+" o "-" o "deslizante".



Sugerencia: Toque el control "-" o "+" o "Deslizante" una vez disminuirá o aumentará en 1 minuto.

Toque y mantenga presionado el control "-" o "+", el temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos.

Si el tiempo de ajuste supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Uso de la función mantener caliente

En el modo de cocción, toque el símbolo de la zona de cocción que desea usar en la función mantener caliente y, a continuación, toque la tecla de función mantener caliente.



Si la pantalla parpadea alternativamente con el ajuste de calor

Esto significa que: 

- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- La sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

No se calienta a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada en ella.

Cuando hayas terminado de cocinar

1. Elija la zona de cocción que desea apagar, luego toque la tecla "-" para ajustar la potencia para que sea "0".



2. Apague toda la placa de cocción tocando el control ON/OFF.



3. Cuidado con las superficies calientes

'H' mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la placa calefactora que aún está caliente.



Uso del Boost para obtener una gran potencia

Boost es la función que una zona se eleva a una potencia mayor en un segundo y dura 5 minutos. Así se puede conseguir una cocción más potente y rápida.

1. Toque el botón de selección de zona de calefacción que desea aumentar, parpadeará un indicador junto a la tecla.



2. Toque el botón Boost, la zona de calentamiento comenzará a funcionar en el modo Boost. La pantalla de encendido mostrará "P" para indicar que la zona está aumentando.



Uso de la función de modo de pausa

Toque la tecla de pausa, la cocina dejará de funcionar excepto el ON / OFF.

Toque la tecla de pausa nuevamente, la cocina volverá a funcionar.



Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están desactivados.

Para bloquear los controles

Mantén pulsada la tecla Bloquear durante un rato. El indicador de temporizador mostrará " LO "

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Mantén pulsada la tecla Bloquear un rato
3. Ahora puedes empezar a usar tu placa de cocción.



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF, siempre puede apagar la placa con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Protección contra sobretemperatura

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la encimera. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa dejará de funcionar automáticamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando se ha dejado un tamaño inadecuado o una sartén no magnética (por ejemplo, aluminio) o algún otro artículo pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave) en la encimera, la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando la encimera durante 1 minuto más.

Protección contra apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de cocción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa puede dejar de calentarse inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes usarlo como un cuidador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción después de que se acabe el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.

Nota: puede usar el minucioso incluso si no está seleccionando ninguna zona de cocción.



2. Control táctil del temporizador , el indicador del cuidador comenzará a parpadear y "30" se mostrará en la pantalla del temporizador.



3. Establezca la hora tocando el control "-" o "+" o "Deslizante", el indicador de minuciosidad comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.

Sugerencia: Toque el control "-" o "+" o "Deslizante" una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Mantén pulsado el mando "-" o "+" para disminuir o aumentar 10 minutos.



Si el tiempo de ajuste supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

4. Toque el 'Temporizador', el temporizador se cancela y el "--" se mostrará en la pantalla de minutos.

5. Cuando se establezca la hora, comenzará la cuenta regresiva de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.



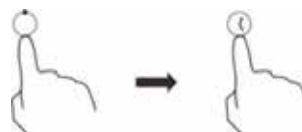
6. El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "- -" cuando finalice el tiempo de configuración.



Configuración del temporizador para desactivar una zona de cocción

Las zonas de cocción configuradas para esta función:

1. Elija la zona de cocción tocando el símbolo de la zona de cocción que desea usar la función de temporizador y luego toque la tecla de función del temporizador.



2. Toque el control "-" o "+" o "Deslizante" del temporizador, el indicador del cuidador comenzará a parpadear y "30" se mostrará en la pantalla del temporizador.



Sugerencia: Toque el control "-" o "+" o "Deslizante" del temporizador una vez disminuirá o aumentará en 1 minuto.

Toque y mantenga presionado el control "-" o "+", el temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos.

Si el tiempo de ajuste supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

3. Cuando se establece el tiempo, comenzará a contar hacia atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada



4. Para cancelar el temporizador, toque el control de selección de zona de calentamiento y luego toque el "Temporizador".

5. Cuando expira el temporizador de cocción, el correspondiente

La zona de cocción se apagará automáticamente y mostrar "H".



Otra zona de cocción seguirá funcionando si están encendidas previamente.

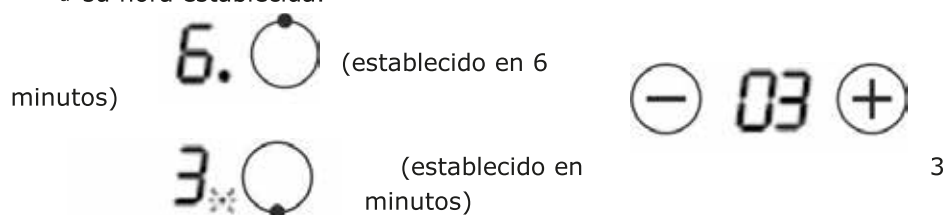
Configuración del temporizador para desactivar más de una zona de cocción

1. Si utiliza esta función en más de una zona de calentamiento, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

(Por ejemplo, zona 2# tiempo de ajuste de 3 minutos, zona 3# tiempo de ajuste de 6 minutos, el indicador de temporizador muestra "3".)

NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador muestra la hora de la zona de calentamiento.

Si desea comprobar la hora establecida de otra zona de calentamiento, toque el control de selección de zona de calefacción. El temporizador indicará su hora establecida.



2. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de calentamiento correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



NOTA: Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1

Pautas de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando Power Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando los alimentos lleguen a ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y reduzca el ajuste cuando la comida se haya calentado.

Cociendo a fuego lento, cocinando arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas se elevan ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debe cocinar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Carne a la Parrilla

Para cocinar jugosos y sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calienta una sartén de base pesada.
3. Pincelar ambos lados del bistec con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne a la sartén caliente.
4. Gire el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cómo lo cocida lo desee. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está : cuanto más firme se sienta, más "bien hecho" estará.
5. Deje reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y se vuelva tierno antes de servir.

Para freír

1. Elija un wok plano compatible con Inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y equipos listos. La fritura debe ser rápida. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precalienta la sartén brevemente y añade dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne primero, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Saltear las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, gire la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelva la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

Ajustes de calor

La configuración a continuación son solo directrices. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimenta con la placa para encontrar la configuración que mejor se adapte a ti.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocción a fuego lento suave • calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • cocción a fuego lento rápido • Arroz cocido
5 - 6	• panqueques
7 - 8	• Salteado • Cocinar pasta
9	• Salteado • Abrasador • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	1. Apague la encimera. 2. Aplique un limpiador de estufas mientras el vaso aún está caliente (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando la alimentación de la placa de cocción está apagada, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.
Ebulliciones, derretimientos y derrames azucarados calientes en el vaso	Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o un raspador de cuchillas de afeitar adecuado para placas de cocción de vidrio, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Apague la placa de cocción en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame en un área fresca de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en vidrio" arriba.	• Elimine las manchas dejadas por derretimientos y alimentos azucarados o derrames tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la cuchilla de un rascador está afilada. Usar con extremo cuidado y almacenar siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Efectos indirectos en el Controles táctiles	1. Apague la placa de cocción. 2. Absorbe el derrame. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	• La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse sola, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras hay líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.
--	---	---

Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa no se puede encender.	Sin energía.	Asegúrese de que la placa de cocción esté conectado a la fuente de alimentación y que esté encendido. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un calificado técnico.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección "Uso de la placa de cocción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la bola de su dedo cuando toque los controles.
El vidrio está siendo rayado.	Utensilios de cocina de bordes ásperos. Estropajo abrasivo o productos de limpieza inadecuados que se utilizan.	Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elegir los utensilios de cocina adecuados". Ver 'Cuidado y limpieza'.
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales), vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.

La placa hace un zumbido bajo cuando se usa a altas temperaturas.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería calmarse o desaparecer por completo cuando disminuya el ajuste de calor.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción se ha encendido para evitar que la electrónica se sobrecaliente. Es posible que continúe ejecutándose incluso después de haber girado el Placa de inducción apagada.	Esto es normal y no necesita acción. No apague la placa de inducción en la pared mientras el ventilador está funcionando.
Las sartenes no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede Detecta la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada en ella.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elegir los utensilios de cocina adecuados". Centra la sartén y asegúrate de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado sola Inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Por favor, anote el error letras y números, apague la encimera de inducción en la pared y póngase en contacto con un Técnico cualificado.

Visualización e inspección de fallos

Si aparece una anomalía, la placa entrará en el estado de protección automáticamente y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	Qué hacer
<u>U</u>	Sin utensilios de cocina o utensilios de cocina incompatibles utilizados	Por favor, compruebe si los utensilios de cocina no son adecuados para la cocina de
E2	La tensión de alimentación de red es más de $160V \pm 10V$	• Desenchufe el aparato de la red eléctrica • Conecte el aparato a una fuente de alimentación con la tensión correcta
E2	La tensión de alimentación de red es más de $270V \pm 10V$	• Desenchufe el aparato de la red eléctrica • Conecte el aparato a una fuente de alimentación con la tensión correcta
E3	El sensor de temperatura es demasiado alto o la temperatura ha dejado de funcionar	• Deje el aparato en modo STANDBY para que el ventilador enfríe el interior del dispositivo. • Puede volver a usar la placa una vez que el mensaje de error deje de mostrarse

E4	La temperatura de la superficie de calentamiento es demasiado alta o el sensor de temperatura no está conectado	• Deje el aparato en modo STANDBY para que el ventilador enfríe el interior del dispositivo. • Puede volver a usar la placa una vez que el mensaje de error deje de mostrarse
E5	Sobrecalentamiento del sensor IGBT/Cortocircuito/El ventilador no está conectado	• Contactar con el servicio técnico. Es posible que el ventilador no funcione correctamente
E6	El circuito abierto del sensor IGBT o IGBT no funciona	• Póngase en contacto con el centro de servicio para verificar y reparar

Lo anterior es el juicio y la inspección de fallas comunes.

Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro y daño a la placa.

Instalación

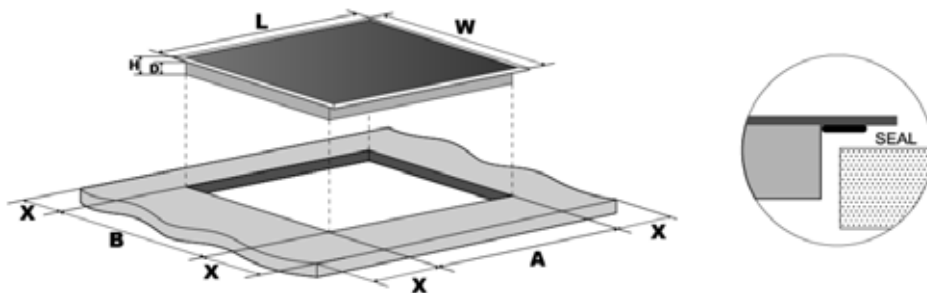
Selección de equipos de instalación

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

A efectos de instalación y utilización, se conservará un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.

Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra a continuación:

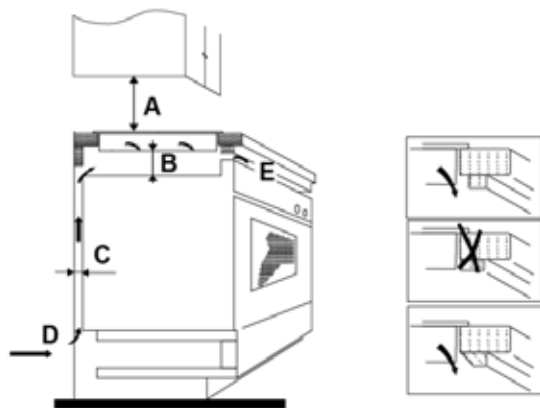


Modelo	L	W (mm)	H	D	A	B	X
NVR-IND2000FLEX	590	520	58	54	560	490	50 mini

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación



Nota: La distancia de seguridad entre la placa calefactora y el armario sobre la placa calefactora debe ser de al menos 760 mm.



A (milímetro)	B (milímetro)	C (milímetro)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa está instalada encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la red eléctrica está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones locales de cableado.

El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las reglas de cableado local permiten esta variación de los requisitos).

- El interruptor aislante será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- Usted consulta a las autoridades locales de construcción y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la encimera.

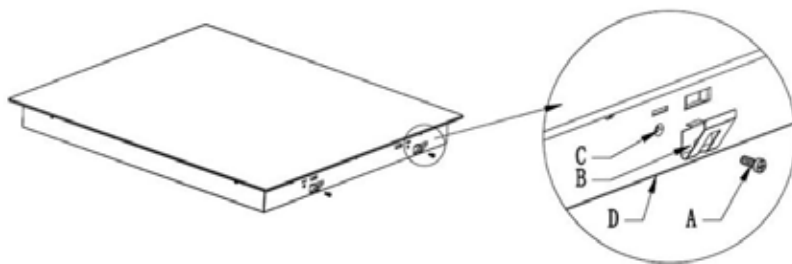
Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones de armarios.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la encimera.
- Si la placa se instala sobre un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la encimera.
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible para el cliente.

Antes de localizar los soportes de fijación

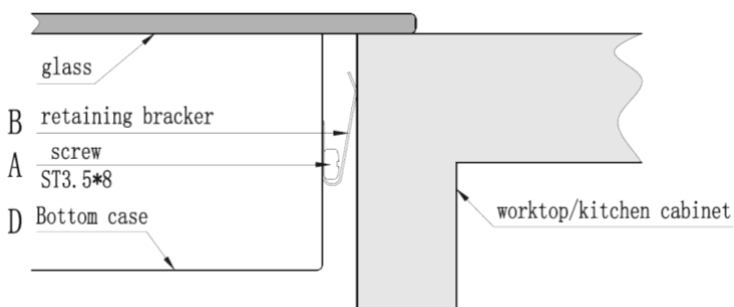
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Fije la placa en la superficie de trabajo con un tornillo de 4 soportes en la caja inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



Un	B	C	D
Tornillo	Paréntesis	Orificio de tornillo	Caso inferior

Ajuste la posición del soporte para adaptarse al grosor de diferentes superficies de trabajo.



Precauciones

1. La placa debe ser instalada por personal calificado o técnicos. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa
3. La placa de cocción se instalará de tal manera que se pueda garantizar una

mejor radiación térmica para mejorar su fiabilidad.

4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

La placa a la fuente de alimentación de red



Esta placa debe estar conectada a la red eléctrica solo por una persona debidamente calificada.

Antes de conectar la placa a la fuente de alimentación, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la energía consumida por la encimera.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
3. Las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de clasificación.

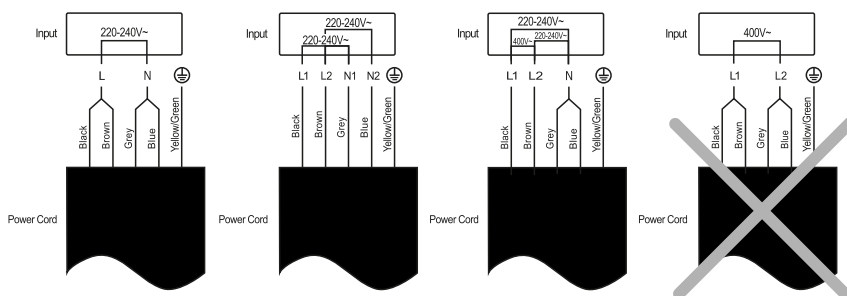
Para conectar la placa a la fuente de alimentación, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 ° C en ningún punto.



Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier alteración solo debe ser realizada por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma pertinente, o un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente postventa con herramientas dedicadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un

disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.

- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe revisarse regularmente y sustituirse únicamente por técnicos autorizados.



ELIMINACIÓN: No Deseche este producto como municipal sin clasificar desperdiciar. Colección de dichos residuos por separado para un tratamiento especial es necesario.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/96 / CE para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría causarse si se eliminara de manera incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación especializada de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

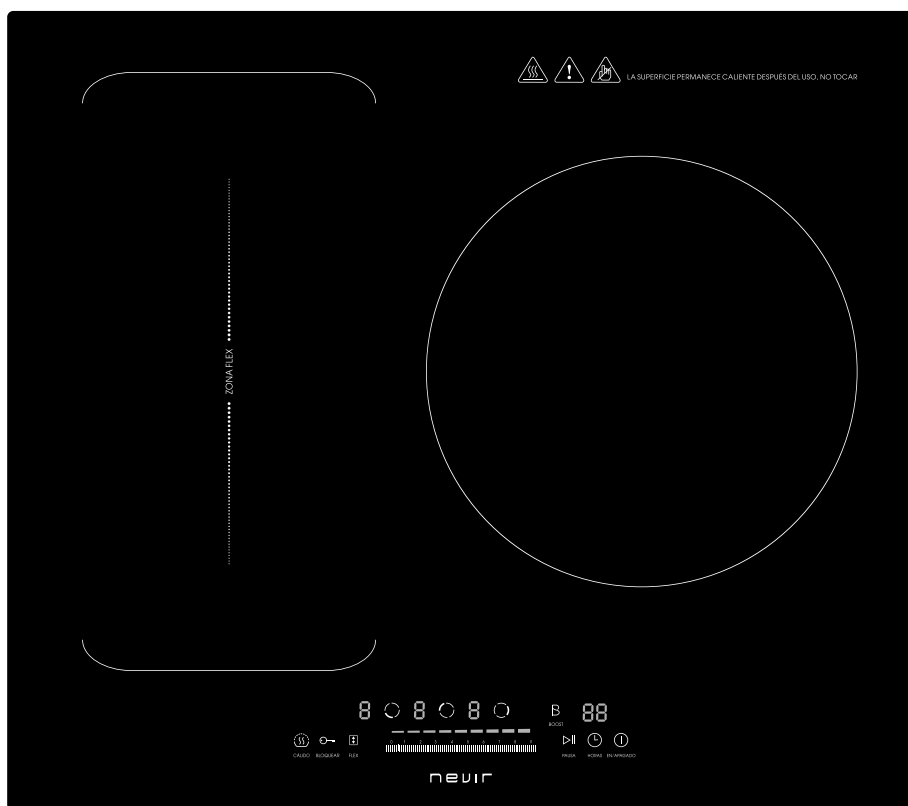
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

nevir®

Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

Model: NVR-IND2000FLEX



This manual is for reference only, please refer to the actual machine for functional operation.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should

have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacture of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Information

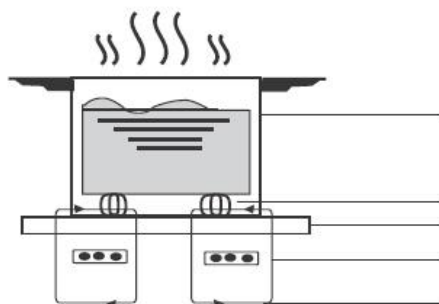
The microcomputer hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adapts personalized design.

The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

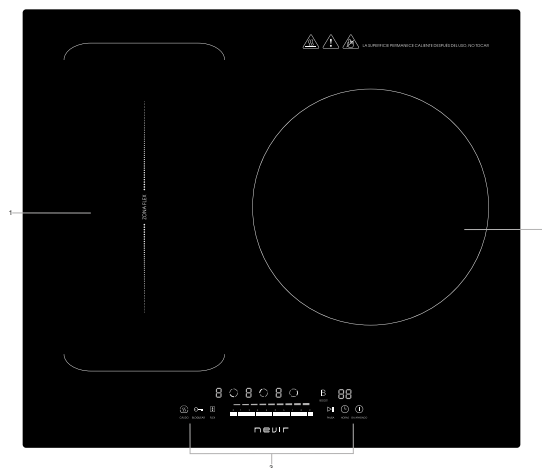


iron pot

magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

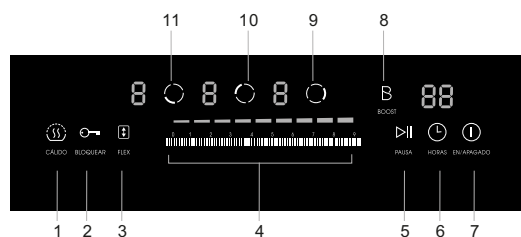
Product View

Top View



- 1.Power 1600W Zone
- 2.Power 1800W Boost 2000W Zone
- 3.Power 3000W Boost 3500W Zone
4. Switch Control Panel

Control Panel



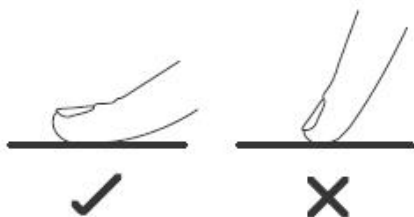
- 1.Keep Warm Key
- 2.Safety Lock Key
- 3.Left Flex Zone Key
- 4.Sliding Bar
5. Pause Key
- 6.Timer Key
- 7.On/off Key
- 8.Boost Key
- 9.Right Cooking Zone Selection
- 10.Left Rear Cooking Zone Selection
- 11.Left Front Cooking Zone Selection

Before Using your new Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



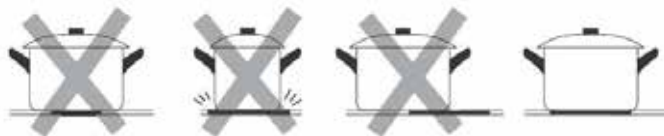
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



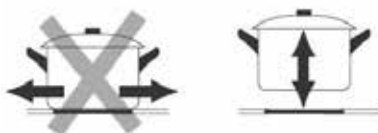
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



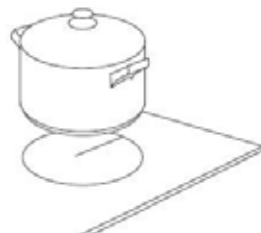
Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Hob

To start cooking

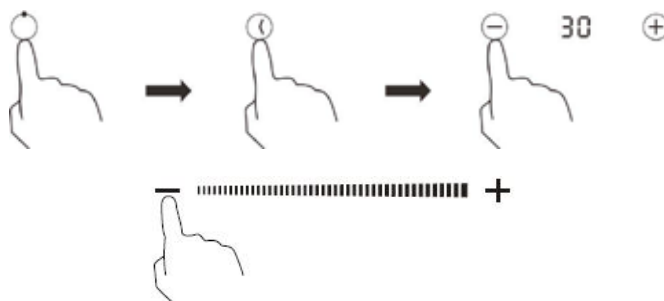
1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash



4. Choose the cooking zone by touch the cooking zone symbol, and then touch the timer function key, set the timer by touch "+" or "-" or "sliding" key.



Hint: Touch the "-" or "+" or "Sliding" control once will decrease or increase by 1 minute.
 Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.
 If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

Using the keep warm function

In cooking mode, touch the cooking zone symbol which you want to use the keep warm function, and then touch the keep warm function key.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Choose the cooking zone that you wish to switch off, then touch "-" key to adjust the power to be "0".



2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



3. Beware of hot surfaces

'H' will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Boost to get large power

Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.



2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



Using the pause mode function

Touch the pause key, the cooker will stop working except the ON/OFF. Touch the pause key again, the cooker will turn back working.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch and hold the Lock key for a while. The timer indicator will show " LO "

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the Lock key for a while
3. You can now start using your hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you are not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" or "Sliding" control, the minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



Hint: Touch the "-" or "+" or "Sliding" control once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.



4. Touch the 'Timer', the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .



6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Choose the cooking zone by touching the cooking zone symbol that you wish to use timer function, and then touch the timer function key.



2. Touch the "-" or "+" or "Sliding" control of the timer, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



Hint: Touch the "-" or "+" or "Sliding" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

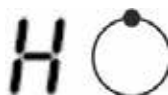


NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected



4. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the "Timer".

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

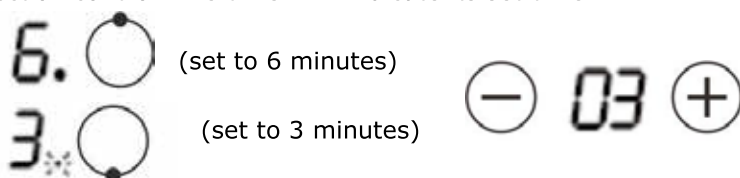
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 2# setting time of 3 minutes, zone 3# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious

soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.

- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an Induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
<u>U</u>	Without cookware or incompatible cookware used	Please check whether the cookware is not suitable for the induction cooker
E2	The mains supply voltage is more than 160V±10V	• Unplug the appliance from the mains supply • Connect the appliance to a mains supply with the correct voltage

E2	The mains supply voltage is more than 270V±10V	• Unplug the appliance from the mains supply • Connect the appliance to a mains supply with the correct voltage
E3	The temperature sensor is too high or the temperature has stopped working	• Leave the appliance in STANDBY mode so that the ventilator cools the inside of the device. • You can use the hob again once the error message stops displaying
E4	The heating surface temperature is too high or the temperature sensor is not connected	• Leave the appliance in STANDBY mode so that the ventilator cools the inside of the device. • You can use the hob again once the error message stops displaying
E5	IGBT sensor overheating/Short circuit/The fan is not connected	• Contact the technical service. It is possible that the ventilator is not working correctly
E6	IGBT sensor open circuit or IGBT has not working	• Please contact service center for checking and repairing

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the hob.

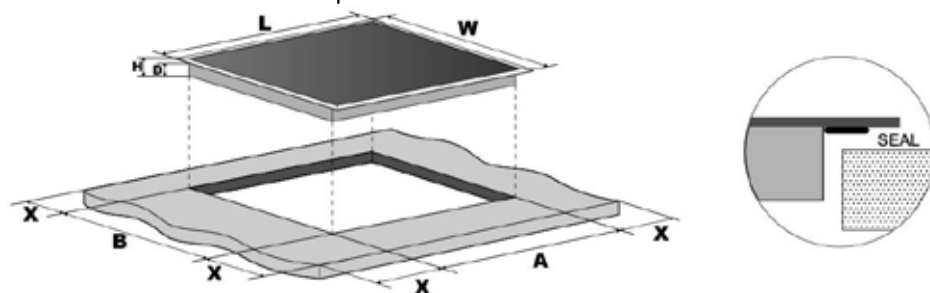
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

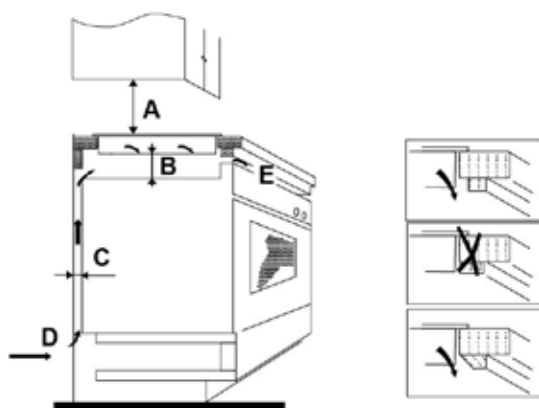


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
NVR-IND2000FLEX	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air Intake	Air Exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- the work surface is made of a heat-resistant material.
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

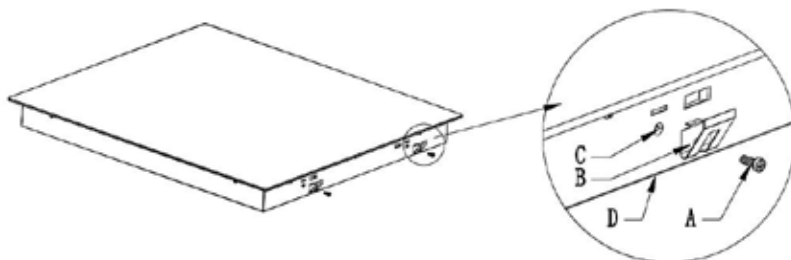
When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- the isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing brackets

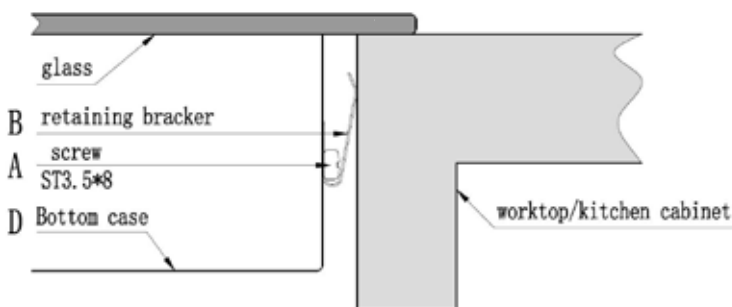
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw Hole	Bottom Case

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



Cautions

1. The Hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The Hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

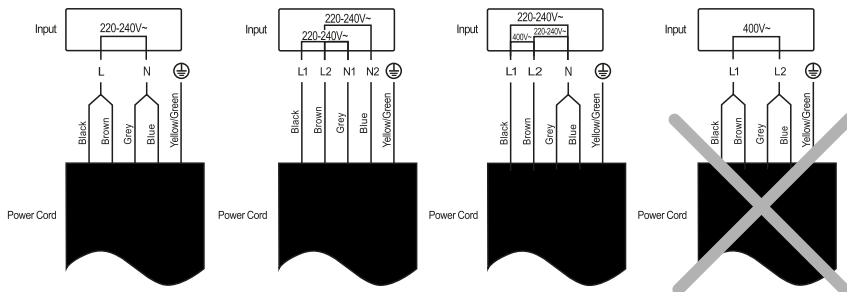
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the Wrong Way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

NEVIR, S.A. Declara bajo su responsabilidad que el aparato indicado cumple los requisitos de las siguientes directivas:

DIRECTIVA EMC

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

EN 61000-3-3:2013+A1

LOW VOLTAGE DIRECTIVA EEC

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021

EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020

EN 62233:2008

DIRECTIVA ROHS

2011/65/EU

Descripciones del aparato: **PLACA DE INDUCCIÓN**

Modelo(s) **NEVIR**: NVR-IND2000FLEX

Importador: **NEVIR, S.A.**

Dirección del importador: **NEVIR, S.A.**
C/ Francisco Rabal, 3
Polig. Ind. La Garena
28806 - Alcala de Henares
Madrid



