

# nevir®

## Guía de Usuario

### Placa de Inducción

### Modelo NVR-IND3200

Bienvenido al manual de usuario de su nueva placa de inducción. Este documento contiene toda la información necesaria para utilizar su electrodoméstico de manera segura y eficiente, desde la instalación hasta el mantenimiento. Le recomendamos leer detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez.



# **Advertencias de seguridad para su Placa de cocina por inducción**

- ☐ **Advertencias de seguridad e instalación**
- ☐ **Operación y Mantenimiento Seguro**
- ☐ **Instrucciones de Seguridad para el Uso Diario**
- ☐ **Seguridad Infantil: Medidas Imprescindibles**
- ☐ **Recomendaciones de mantenimiento**

# Advertencias de Seguridad e Instalación

La instalación adecuada de su placa es fundamental para garantizar su seguridad y el correcto funcionamiento del aparato. Esta sección detalla los riesgos potenciales durante la instalación y proporciona instrucciones específicas para minimizarlos. Es imprescindible que estas instrucciones sean seguidas meticulosamente por un profesional cualificado.

## Peligro de Descarga Eléctrica

Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el aparato, desconecte completamente la alimentación eléctrica. La conexión a un sistema de cableado a tierra adecuado no es opcional, sino esencial y obligatoria para su seguridad. Recuerde que cualquier modificación en el sistema eléctrico de su hogar debe ser realizada exclusivamente por un electricista certificado. Ignorar estas precauciones podría resultar en una descarga eléctrica fatal.

## Peligro de Corte

Los bordes del panel de la placa son extremadamente afilados y pueden causar cortes profundos si no se manipulan con cuidado. Utilice guantes protectores durante la instalación y manipule siempre los componentes desde los bordes reforzados. Mantenga todas las piezas fuera del alcance de los niños durante el proceso de instalación para evitar accidentes.

## Requisitos de Instalación

El aparato debe ser instalado según las instrucciones específicas proporcionadas por el fabricante, cumpliendo con todos los códigos eléctricos locales. Es obligatorio que la instalación incluya un interruptor de aislamiento accesible que permita la desconexión completa del suministro eléctrico en caso de emergencia. Una instalación incorrecta no solo anula la garantía, sino que también puede crear riesgos graves para la seguridad de su hogar.

La instalación de su placa debe realizarse teniendo en cuenta el espacio necesario para la ventilación adecuada. Asegúrese de que el área circundante esté libre de materiales combustibles, ya que estos nunca deben colocarse sobre o cerca del aparato. El incumplimiento de estas indicaciones podría provocar sobrecalentamiento e incluso incendios.

La correcta conexión a tierra del aparato es un aspecto crítico que no debe pasarse por alto. Esta medida de seguridad protege contra fugas eléctricas y reduce significativamente el riesgo de descargas. El circuito al que se conecte la placa debe incluir un interruptor de aislamiento dedicado que permita cortar completamente la alimentación en caso necesario, sin depender de los fusibles generales de la vivienda.

## Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de instalar o usar este aparato.

No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.

## Para evitar un peligro, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra adecuadamente solo por una persona debidamente cualificada.

## Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento

Proporcionando una desconexión total del suministro eléctrico.

## No instalar el aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.

# Operación y Mantenimiento Seguro

El uso diario de su placa requiere atención a ciertos aspectos críticos de seguridad que protegerán tanto al aparato como a los usuarios. Esta sección detalla los peligros más comunes durante la operación y proporciona instrucciones específicas para un mantenimiento adecuado que prolongará la vida útil de su electrodoméstico.

## Peligro de Descarga Eléctrica

- La integridad estructural de su placa es fundamental para su seguridad eléctrica. Nunca utilice una placa que presente grietas, roturas o cualquier daño visible en su superficie.
- Si detecta alguna anomalía en el vidrio cerámico, apague inmediatamente el aparato desde el interruptor principal y contacte con un técnico especializado.
- Estas situaciones representan un riesgo grave de descarga eléctrica que podría resultar fatal.
- Antes de realizar cualquier labor de limpieza o mantenimiento, desconecte completamente la alimentación eléctrica de la placa.
- Esto significa apagar el interruptor dedicado en el cuadro eléctrico, no simplemente utilizar los controles del aparato.
- Esta precaución es esencial para evitar contactos accidentales con componentes energizados durante la manipulación.

## Peligro para la Salud

- Si bien nuestro aparato cumple rigurosamente con todos los estándares de seguridad electromagnética vigentes, existen consideraciones especiales para usuarios con dispositivos médicos implantados.
- Si usted o algún miembro de su hogar utiliza un marcapasos cardíaco, bomba de insulina u otro implante eléctrico, es imprescindible consultar con el médico especialista o el fabricante del dispositivo antes de utilizar la placa.
- El campo electromagnético generado durante el funcionamiento podría interferir con estos dispositivos, creando situaciones potencialmente letales.

## Peligros durante el uso cotidiano

- Durante la operación normal, la superficie de la placa alcanza temperaturas extremadamente elevadas capaces de causar quemaduras graves al contacto.
- Nunca permita que ninguna parte de su cuerpo, ropa u objetos no destinados a la cocción entren en contacto con el vidrio cerámico hasta que se haya enfriado completamente.
- Esta precaución es especialmente importante en hogares con niños pequeños, quienes deben mantenerse alejados del área durante y después del uso.
- Los elementos metálicos como cubiertos, tapas de ollas u otros utensilios no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse rápidamente y convertirse en un peligro.
- Preste especial atención a los mangos de cacerolas y sartenes, asegurándose de que no sobresalgan hacia otras zonas de cocción activas y manteniéndolos fuera del alcance de los niños.
- El raspador utilizado para la limpieza de la placa posee una cuchilla extremadamente afilada que queda expuesta al retirar la cubierta protectora.
- Manipule esta herramienta con extrema precaución, manteniéndola siempre alejada de los niños y guardándola en un lugar seguro después de su uso.
- El manejo inadecuado del raspador puede resultar en cortes profundos y lesiones graves.

# Instrucciones de Seguridad para el Uso Diario

El uso correcto de su placa no solo garantiza su seguridad, sino que también prolonga la vida útil del aparato. A continuación, encontrará pautas esenciales que debe seguir durante la operación cotidiana, con especial énfasis en la supervisión constante y las consideraciones para la seguridad infantil.



## Supervisión Constante

Nunca deje la placa funcionando sin supervisión, incluso durante breves periodos de tiempo. Los derrames por ebullición pueden generar humo excesivo o provocar incendios si contienen grasa o aceite. La supervisión activa es su primera línea de defensa contra accidentes domésticos potencialmente graves. Recuerde que muchos incidentes ocurren precisamente en esos "pocos minutos" en que se abandona la cocina.



## Usos Prohibidos

La placa está diseñada exclusivamente para la preparación de alimentos. Nunca utilice este electrodoméstico como superficie de trabajo, almacenamiento temporal o para calentar la habitación. Estas prácticas inadecuadas pueden dañar el aparato y crear situaciones de riesgo innecesarias. Además, mantenga alejados los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, dispositivos electrónicos) para evitar que sean afectados por el campo electromagnético generado durante el funcionamiento.



## Apagado Correcto

Siempre apague las zonas de cocción y posteriormente la placa completa utilizando los controles específicos. No confíe en la función de detección automática de recipientes para desactivar las zonas cuando retire las ollas o sartenes, ya que esto podría provocar activaciones accidentales si se coloca inadvertidamente un objeto metálico en la superficie. El apagado manual es la única forma segura de garantizar que el aparato deja de consumir energía y generar calor.

## Seguridad Infantil: Medidas Imprescindibles

Los niños representan un grupo especialmente vulnerable frente a los peligros asociados con el uso de la placa. Es fundamental implementar medidas estrictas para garantizar su seguridad en todo momento. Nunca permita que los niños jueguen con el aparato o lo utilicen como superficie para sentarse, pararse o trepar. Estas actividades no solo ponen en riesgo la integridad física de los menores, sino que también pueden dañar permanentemente el electrodoméstico.

No almacene objetos que puedan resultar atractivos para los niños en armarios o estanterías situados sobre la placa. La tentación de alcanzar estos artículos podría llevar a los pequeños a trepar por el electrodoméstico, con el consiguiente riesgo de caídas y lesiones graves. Mantenga siempre estos elementos en ubicaciones seguras e inaccesibles para los menores.



### Supervisión Adecuada

- Los niños nunca deben quedarse solos o sin supervisión en el área donde se utiliza la placa.
- Si hay menores o personas con capacidades reducidas que limitarían su uso seguro del aparato, es imprescindible que una persona responsable y competente les proporcione instrucciones claras y supervise continuamente su interacción con el electrodoméstico.



### Uso por Menores

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones adecuadas sobre el uso seguro y comprendan los peligros involucrados.
- Es fundamental enfatizar que los niños no deben jugar con el aparato bajo ninguna circunstancia.



### Restricciones para Limpieza

- Las tareas de limpieza y mantenimiento básico no deben ser realizadas por niños sin supervisión directa.
- Los menores de 8 años deben mantenerse completamente alejados del aparato a menos que estén bajo vigilancia constante de un adulto responsable. Esta medida preventiva es esencial para evitar accidentes durante actividades que podrían parecer inofensivas.

# Advertencias Adicionales y Uso Previsto

Para garantizar la máxima seguridad y el óptimo rendimiento de su placa, es fundamental conocer las recomendaciones específicas sobre mantenimiento, limpieza y los entornos apropiados para su uso. Esta sección detalla información crucial que complementa las advertencias previas y define claramente los escenarios para los cuales el aparato ha sido diseñado.



## Mantenimiento y Limpieza Profesional

La integridad funcional y la seguridad de su placa dependen en gran medida de un mantenimiento adecuado. Nunca intente reparar o reemplazar componentes del aparato a menos que esté específicamente indicado en el manual del usuario. Cualquier intervención técnica no autorizada anulará automáticamente la garantía y podría crear situaciones de riesgo significativo. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por técnicos cualificados y certificados por el fabricante.

Evite estrictamente el uso de limpiadores a vapor, ya que la alta presión y humedad pueden penetrar en los componentes electrónicos internos, causando daños irreversibles y creando riesgos de descarga eléctrica. Utilice únicamente los productos de limpieza específicamente recomendados y aplíquelos con un paño suave que no deje residuos en la superficie.

La superficie de vidrio cerámico requiere cuidados particulares para mantener su apariencia y funcionalidad. No coloque ni deje caer objetos pesados sobre ella, ya que los impactos pueden provocar grietas que comprometerían la seguridad del aparato. Igualmente, evite el uso de utensilios con bordes irregulares o ásperos y nunca arrastre las ollas o sartenes sobre la superficie, pues esto causaría rayones permanentes. Siempre levante los recipientes al moverlos.



## Entornos de Uso Apropiados

Su placa ha sido diseñada y optimizada para funcionar de manera segura y eficiente para uso doméstico nunca para uso industrial o comercial. También es ideal para áreas de cocina destinadas al personal en entornos laborales como tiendas u oficinas, donde se requiere una solución compacta y segura para la preparación de alimentos. También resulta perfecta para casas rurales o alojamientos vacacionales, proporcionando la funcionalidad necesaria sin comprometer la seguridad.

En entornos hoteleros o residenciales similares, este aparato permite a los huéspedes preparar sus propias comidas con total autonomía y seguridad. Sin embargo, es crucial recordar que independientemente del contexto de uso, siempre deben respetarse las advertencias y precauciones detalladas en este manual.



## Advertencias Críticas de Seguridad

El aparato y sus componentes accesibles alcanzan temperaturas extremadamente elevadas durante el funcionamiento normal. Tome precauciones extraordinarias para evitar el contacto con los elementos calefactores o superficies calientes. Los niños pequeños deben mantenerse alejados tanto durante el uso como durante el período posterior, ya que las superficies permanecen calientes durante un tiempo considerable después de apagar el aparato.

La cocción desatendida con grasa o aceite representa uno de los mayores peligros, pudiendo provocar incendios en cuestión de segundos. NUNCA intente extinguir un fuego de grasa o aceite utilizando agua, ya que esto causaría una expansión violenta de las llamas. En su lugar, apague inmediatamente el aparato y sofoque el fuego utilizando una tapa, una bandeja para hornear o una manta ignífuga específica para estos casos.

Este aparato no está diseñado para ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remoto independientes. Su funcionamiento debe ser siempre manual y

# Características y Especificaciones del Producto

La placa de inducción modelo NVR-IND3200 ha sido diseñada con la última tecnología para ofrecer una experiencia de cocción eficiente, segura y precisa. A continuación, encontrará las especificaciones técnicas y una descripción detallada de los componentes de su placa.

## Especificaciones Técnicas

- Modelo: NVR-IND3200
- Voltaje nominal: 220-240VAC 50Hz/60Hz
- Potencia nominal: 7000W
- Dimensiones: 590mm x 520mm x 56mm
- Dimensiones de encastre: 560mm x 480mm



Panel de control táctil de alta sensibilidad con indicadores LED para una utilización intuitiva y precisa.

## Zonas de Cocción

| Zona de cocción | Diámetro mínimo (mm) | Diámetro máximo (mm) |
|-----------------|----------------------|----------------------|
| 180mm           | 140                  | 180                  |
| 320mm           | 220                  | 320                  |

## Panel de Control: Funciones de los Botones



### Encendido/Apagado

Pulse para encender o apagar la placa. En modo "Bloqueo infantil", solo permite apagar la placa.



### Bloqueo

Activa o desactiva el "Bloqueo infantil" para prevenir el uso accidental.



### Temporizador

Permite programar el tiempo de cocción de cada zona o utilizarlo como recordatorio.



### Boost

Activa la potencia máxima en la zona seleccionada durante 5 minutos.

Además, la placa cuenta con botones de selección de zona de cocción que permiten elegir la zona específica que desea controlar, y controles deslizantes para ajustar la potencia de cada zona de manera precisa e intuitiva. Todos los controles funcionan mediante tecnología táctil, lo que facilita la limpieza y mejora la durabilidad del producto.

# Recomendaciones Sobre Recipientes de Cocina

El rendimiento óptimo de su placa de inducción depende en gran medida del tipo de recipientes que utilice. Es fundamental seleccionar utensilios de cocina compatibles con la tecnología de inducción para garantizar una cocción eficiente y segura. Además, el uso de recipientes adecuados contribuye significativamente al ahorro energético y a la prolongación de la vida útil de su placa.

## Recipientes Compatibles

Para cocinar con inducción, necesita recipientes con base ferromagnética. Puede comprobar la compatibilidad de sus recipientes de dos formas:

1. **Prueba del imán:** Acerque un imán a la base del recipiente. Si es atraído, el recipiente es adecuado para inducción.
2. **Prueba práctica:** Coloque agua en el recipiente y sitúelo sobre la zona de cocción. Si no parpadea ningún mensaje en la pantalla y el agua se calienta, el recipiente es compatible.

Los recipientes más recomendados para placas de inducción incluyen:

- Ollas y sartenes de acero inoxidable con base ferromagnética
- Recipientes de hierro fundido
- Recipientes esmaltados con base magnética
- Recipientes específicamente etiquetados como "aptos para inducción"



La prueba del imán es la forma más rápida y sencilla de comprobar si sus recipientes son compatibles con su placa de inducción. Si el imán se adhiere firmemente, el recipiente es ideal; si se adhiere débilmente, el rendimiento podría ser limitado.

Es importante destacar que algunos recipientes modernos incluyen un símbolo específico en su base o etiqueta que indica su compatibilidad con cocinas de inducción, generalmente representado por una espiral o la palabra "inducción".

## Recipientes No Compatibles

No son adecuados para cocinar con inducción los recipientes fabricados con:

- Acero inoxidable puro (sin base magnética)
- Aluminio o cobre sin base magnética
- Vidrio, madera, porcelana, cerámica o barro
- Recipientes con bases elevadas o con pies
- Recipientes con bases de diámetro inferior a 140mm
- Recipientes con superficies muy abombadas o irregulares

## Características Importantes de los Recipientes



### Tamaño Adecuado

El diámetro de la base del recipiente debe ser igual o superior a 140mm. Para un rendimiento óptimo, utilice recipientes cuyo diámetro coincida con el de la zona de cocción.

Un recipiente demasiado pequeño podría no ser detectado, mientras que uno demasiado grande podría generar un calentamiento desigual.



### Base Plana

Los recipientes deben tener una base completamente plana. Evite recipientes con bases curvas o irregulares, ya que reducen la eficiencia de la cocción. Las bases planas aseguran un contacto máximo con la superficie de cocción, lo que mejora la transferencia de calor y reduce el tiempo de cocción.



### Manipulación Correcta

Siempre levante los recipientes al moverlos. Nunca los arrastre sobre la superficie de cristal para evitar rayones.

Para mover recipientes pesados, utilice ambas manos y levántelos completamente de la superficie.

## Consideraciones Adicionales

### Peso y Grosor

Los recipientes con base gruesa distribuyen mejor el calor y mantienen una temperatura más estable. Sin embargo, un recipiente excesivamente pesado puede ser difícil de manipular y potencialmente dañar la superficie vitrocerámica si se maneja incorrectamente.

### Materiales Combinados

Muchos fabricantes ofrecen recipientes con capas múltiples, combinando las ventajas de diferentes materiales. Por ejemplo, un interior de acero inoxidable con una capa externa de aluminio y una base ferromagnética proporciona excelente conductividad térmica y compatibilidad con inducción.

Recuerde que la elección de recipientes adecuados no solo optimiza el rendimiento energético de su placa, sino que también prolonga su vida útil y garantiza resultados de cocción consistentes. Siempre coloque los recipientes en el centro de la zona de cocción para maximizar la transferencia de calor y reducir el consumo energético.

Si está considerando adquirir nuevos recipientes para su placa de inducción, es recomendable invertir en juegos de calidad que le proporcionarán años de uso satisfactorio. Los recipientes de buena calidad no solo mejoran la experiencia de cocción, sino que también contribuyen a la eficiencia energética de su hogar a largo plazo.

# Instrucciones Básicas de Funcionamiento

Su placa de inducción ha sido diseñada para ofrecer un control preciso y sencillo durante la cocción. A continuación, le explicamos paso a paso cómo utilizar las funciones básicas del aparato.



## Encendido

Pulse el botón "ON/OFF" para encender la placa. Escuchará un pitido y todas las pantallas mostrarán "-" o "- -". Si no realiza ninguna operación en 60 segundos, la placa se apagará automáticamente.



## Colocación del Recipiente

Sitúe un recipiente adecuado sobre la zona de cocción deseada. Asegúrese de que tanto la base del recipiente como la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



## Selección de Zona

Toque el botón de selección de la zona de cocción que desea utilizar. La pantalla cercana parpadeará mostrando "0". La pantalla dejará de parpadear después de 5 segundos sin operación.



## Ajuste de Potencia

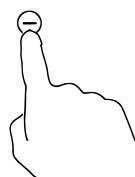
Controle la potencia deslizando el dedo por el control táctil. Puede cambiar la potencia en cualquier momento durante la cocción. Si la potencia de cualquier zona es "0", la placa entrará automáticamente en modo de espera después de 1 minuto sin operación.

## Apagado de la Placa

Existen dos formas de apagar su placa de inducción:

### Apagado de una Zona Específica

1. Toque el botón de selección de la zona que desea apagar.
2. Deslice el control hasta "0" para apagar esa zona específica.



### Apagado Completo

1. Pulse el botón "ON/OFF" para apagar completamente la placa.
2. Preste atención al indicador de calor residual "H" que indica que la superficie aún está caliente.



## Indicador de Calor Residual

El símbolo "H" indica qué zona de cocción está todavía caliente. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede aprovechar este calor residual como función de ahorro energético, utilizando la zona con calor residual para seguir calentando recipientes.

## Niveles de Potencia Recomendados

| Nivel | Uso recomendado                                                                                                                                                                |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2 | Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos, derretir chocolate o mantequilla, alimentos que se queman fácilmente, cocción a fuego lento, calentamiento lento |
| 3 - 4 | Recalentar alimentos, cocción a fuego lento rápida, cocción de arroz                                                                                                           |
| 5 - 6 | Preparación de tortitas y crepes                                                                                                                                               |
| 7 - 8 | Saltear alimentos, cocinar pasta                                                                                                                                               |
| 9     | Salteado rápido, sellar carnes, llevar sopas a ebullición, hervir agua                                                                                                         |

Estos ajustes son solo orientativos. La configuración exacta dependerá de factores como el tipo de recipiente y la cantidad de alimento que esté cocinando. Le recomendamos experimentar con la placa para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades culinarias.

# Funciones Avanzadas

Su placa de inducción está equipada con diversas funciones avanzadas diseñadas para mejorar su experiencia de cocción y proporcionar mayor seguridad y comodidad. A continuación, le explicamos en detalle cómo utilizar estas funciones especiales.

## Función Boost (Potencia Máxima)

| 1                                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                                       | 3                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Activar Boost</b><br>Seleccione la zona de cocción deseada y pulse el botón "Boost". La placa funcionará a potencia máxima y la pantalla mostrará "b" parpadeando. | <b>Duración Limitada</b><br>La función Boost solo se mantiene durante 5 minutos. Después, la zona vuelve automáticamente al nivel de potencia anterior. | <b>Desactivar Boost</b><br>Seleccione la zona y pulse "Boost" nuevamente, o reduzca la potencia a "0" para desactivar la función antes de los 5 minutos. |

La función Boost es ideal para hervir agua rápidamente, calentar grandes cantidades de líquido o para iniciar procesos de cocción que requieren alta temperatura inicial. Si el nivel original era "0", volverá al nivel "9" después de los 5 minutos.

## Bloqueo Infantil

La función de bloqueo infantil permite congelar todas las demás funciones para evitar accidentes, como que un niño encienda accidentalmente una zona de cocción. Esta función de seguridad es especialmente útil en hogares con niños pequeños.



En modo de bloqueo infantil, solo funcionan los botones "ON/OFF" y "Lock".

### Activar Bloqueo

- Activar el Bloqueo Toque el botón de bloqueo "Lock"
- La pantalla mostrará "Lo", indicando que la placa está bloqueada

El botón de encendido/apagado siempre se puede utilizar para apagar la placa en caso de emergencia, pero en la siguiente operación, primero deberá desbloquear la placa.

### Desactivar el Bloqueo

- Mantenga pulsado el botón "Lock" hasta escuchar un pitido
- La placa saldrá del estado de bloqueo

## Función Temporizador

La función temporizador ofrece dos modalidades de uso que le ayudarán a controlar el tiempo de cocción:



### Recordatorio de Minutos

Funciona como una alarma de cocina. No apaga ninguna zona de cocción al finalizar el tiempo establecido, solo emite una señal acústica durante 30 segundos.



### Apagado Programado

Permite programar el apagado automático de una o varias zonas de cocción cuando finalice el tiempo establecido.

## Configuración del Temporizador

### Seleccionar Zona

En estado de funcionamiento, seleccione la zona de cocción para la que desea establecer el temporizador.

### Activar Temporizador

Pulse el botón de temporizador. La pantalla mostrará "10" parpadeando.

### Ajustar Tiempo

Utilice los botones "+" y "-" para aumentar o disminuir el tiempo. Cada pulsación modifica 1 minuto, mientras que mantener pulsado cambia 10 minutos cada vez.

### Confirmar

Después de ajustar el tiempo, el punto decimal de la pantalla de dígito único del quemador programado se iluminará. La pantalla de dos dígitos mostrará el tiempo mínimo entre todos los temporizadores configurados.

Para cancelar el temporizador, pulse los botones "-" y "+" simultáneamente. La pantalla mostrará "00". Cuando una zona con temporizador alcanza el tiempo establecido, la zona se apaga automáticamente (potencia nivel 0). Puede configurar temporizadores independientes para varias zonas simultáneamente.

# Limpieza y Mantenimiento

El correcto mantenimiento de su placa de inducción no solo prolonga su vida útil, sino que también garantiza un rendimiento óptimo y preserva su apariencia estética. A continuación, le ofrecemos directrices detalladas para la limpieza y el mantenimiento adecuados.

## Precauciones Importantes

### Desconexión

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte siempre el aparato de la red eléctrica y asegúrese de que esté completamente frío.

### Frecuencia

Limpie los derrames de la superficie de la placa lo antes posible después de su uso, especialmente si contienen azúcar, ya que pueden dañar permanentemente la superficie vitrocerámica.

### Productos Adecuados

Utilice únicamente limpiadores específicos para vitrocerámica, disponibles en la mayoría de supermercados. Evite productos abrasivos, estropajos metálicos u otros materiales que puedan rayar la superficie.

## Procedimiento de Limpieza Recomendado

### Inspección

Compruebe que la superficie esté lo suficientemente fría antes de limpiarla para evitar quemaduras y daños en el material.

### Limpieza Inicial

Utilice un paño suave o papel de cocina para eliminar los residuos sueltos y limpiar la superficie.

### Manchas Persistentes

Si el derrame se ha secado en la superficie, puede necesitar aplicar un limpiador especializado para vitrocerámica. Aplíquelo según las instrucciones del fabricante.

### Aclarado

Elimine todos los residuos de limpiador con un paño húmedo y seque bien la superficie con un paño suave o papel absorbente.

## Qué Evitar



### Limpiadores Abrasivos

No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos metálicos, cepillos duros ni herramientas punzantes que puedan rayar la superficie vitrocerámica.



### Limpiadores a Vapor

No utilice limpiadores a vapor para la limpieza de la placa, ya que podrían dañar los componentes electrónicos internos.



### Productos Químicos Agresivos

Evite lejías, amoníaco, disolventes o productos químicos agresivos que puedan dañar o decolorar la superficie.

## Mantenimiento Preventivo

Para mantener su placa de inducción en condiciones óptimas, además de la limpieza regular, le recomendamos:

- Verificar periódicamente que las entradas y salidas de ventilación no estén obstruidas
- Comprobar regularmente que los controles táctiles funcionen correctamente
- Asegurarse de que los cables de conexión y enchufe estén en buen estado
- Evitar arrastrar ollas y sartenes sobre la superficie para prevenir rayaduras
- Usar siempre recipientes con bases limpias y secas para evitar manchas y facilitar la conducción del calor

Un mantenimiento adecuado no solo prolonga la vida útil de su placa de inducción, sino que también contribuye a un funcionamiento más eficiente y seguro. Si observa cualquier anomalía en el funcionamiento de su placa, consulte la sección de solución de problemas de este manual o contacte con un servicio técnico autorizado.

# Conexión Eléctrica

1

## Verificación Previa

Compruebe que el sistema eléctrico es adecuado para la potencia de la placa, con toma de tierra y amperaje suficiente.

2

## Especificaciones

Voltaje: 220-240V, 50/60Hz. Verifique que la tensión nominal coincide antes de instalar.

3

## Cableado

Use cable 4\*1.5mm<sup>2</sup> (máx. 75°C) con marcado CE. Respete colores: marrón (fase), azul (neutro), amarillo/verde (tierra).

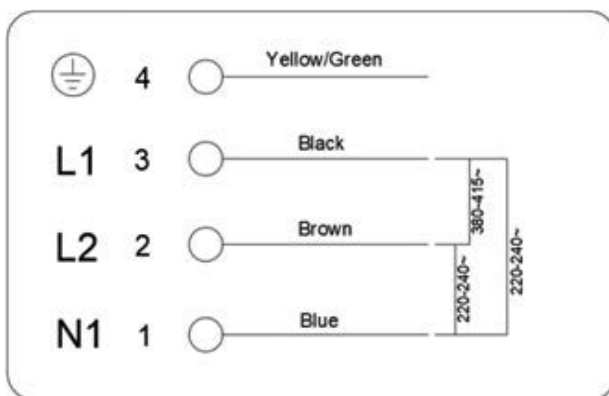
## Seguridad y Profesionales

Instalación por personal cualificado según normativas. Desconecte electricidad del cuadro general antes de iniciar. No use adaptadores o ramificaciones.

## Mantenimiento

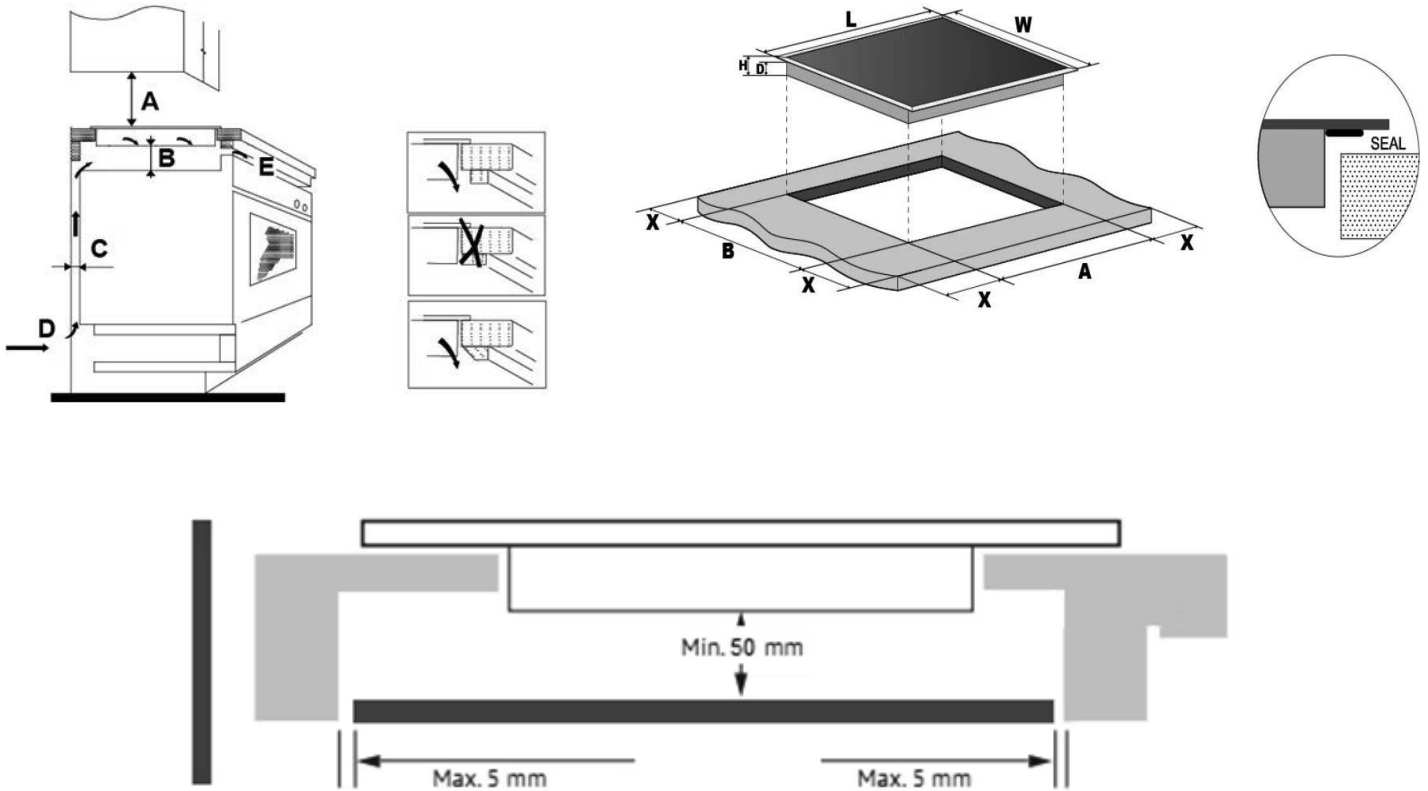
Instale disyuntor omnipolar (apertura mín. 3mm). El cable no debe doblarse ni comprimirse. Revise periódicamente y reemplace solo por técnicos autorizados.

Después de la instalación, realice pruebas de funcionamiento y verifique ausencia de fugas de corriente. Conserve toda la documentación proporcionada por el técnico en lugar seguro.



# Instrucciones de Instalación

La correcta instalación de su placa de inducción es fundamental para garantizar su funcionamiento seguro y eficiente. A continuación, encontrará instrucciones detalladas sobre cómo instalar adecuadamente su electrodoméstico, cumpliendo con todas las normativas vigentes.



## Preparación de la Superficie de Trabajo

Corte la superficie de trabajo según las dimensiones indicadas en el dibujo. Para facilitar la instalación y el uso, se debe preservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm y esté fabricada con material resistente al calor para evitar deformaciones.

| Largo (L) | Ancho (W) | Alto (H) | Profundidad (D) | Abertura (A) | Abertura (B) | Espacio mínimo (X) |
|-----------|-----------|----------|-----------------|--------------|--------------|--------------------|
| 590 mm    | 520 mm    | 56 mm    | 52 mm           | 560+5/-0 mm  | 480+5/-0 mm  | 50 mm              |

## Requisitos de Ventilación

Es fundamental asegurar una adecuada ventilación de la placa de inducción. Las entradas y salidas de aire no deben estar bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior caliente de la placa y posibles descargas eléctricas, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa.

La distancia de seguridad entre la placa y el armario superior debe ser de al menos 760 mm. Las paredes traseras, adyacentes y superficies circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

| A (mm)   | B (mm)  | C (mm)  | D               | E                    |
|----------|---------|---------|-----------------|----------------------|
| 760 mín. | 50 mín. | 20 mín. | Entrada de aire | Salida de aire 50 mm |

# Solución de Problemas

Incluso con un correcto uso y mantenimiento, ocasionalmente pueden surgir problemas con su placa de inducción. Antes de contactar con el servicio técnico, consulte esta guía de solución de problemas que le ayudará a identificar y resolver las incidencias más comunes.

## Códigos de Error y Soluciones

| Código   | Problema                                       | Solución                                                                                                                   |
|----------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E7       | Voltaje de alimentación por debajo del nominal | Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de normalizar el suministro.                              |
| E8       | Voltaje de alimentación por encima del nominal | Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de normalizar el suministro.                              |
| E3       | Temperatura elevada del sensor de superficie   | Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar.           |
| E6       | Temperatura elevada del IGBT                   | Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; si no, reemplácelo. |
| E1/E2/Eb | Problemas con el sensor de superficie          | Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.                                           |
| E4/E5    | Problemas con el sensor IGBT                   | Reemplace la placa de control.                                                                                             |

## Problemas Comunes y Sus Soluciones

### La pantalla LED no se enciende

- **Posible causa:** No hay electricidad en la toma de corriente
- **Solución:** Verifique que el enchufe esté firmemente conectado y que la toma funcione
- **Posible causa:** Fallo en la conexión entre placa de alimentación y pantalla
- **Solución:** Compruebe la conexión o contacte con servicio técnico

### Algunos botones no funcionan

- **Posible causa:** La placa de visualización está dañada
- **Solución:** Contacte con el servicio técnico para reemplazar la placa

### El calentamiento se detiene repentinamente

- **Posible causa:** Tipo de recipiente incorrecto o sobrecalentamiento
- **Solución:** Use un recipiente adecuado y espere a que la temperatura se normalice

## Solución de Problemas con Recipientes



### Aparece "U" en la pantalla

Este símbolo indica que el recipiente no es adecuado para inducción o que su diámetro es demasiado pequeño. Utilice un recipiente compatible según las recomendaciones de este manual.



### Ruidos anormales del ventilador

Si el motor del ventilador produce sonidos inusuales, podría estar dañado. Contacte con el servicio técnico para su reemplazo.



### Fallo de comunicación entre placas

Si aparece "U" en varias zonas del mismo lado, puede haber un fallo de conexión entre la placa de alimentación y la de visualización. Requiere revisión técnica.

**Advertencia:** No desmonte el equipo por su cuenta para evitar peligros y daños en la placa de inducción. Ante cualquier problema persistente, contacte con un técnico cualificado o con el servicio de atención al cliente.

Si después de revisar esta guía de solución de problemas su placa de inducción sigue sin funcionar correctamente, le recomendamos contactar con el servicio técnico oficial. Tenga a mano el modelo exacto de su placa y una descripción detallada del problema para facilitar la asistencia.

# Eliminación del Producto



No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. La recogida de dichos residuos por separado para un tratamiento especial es necesaria y obligatoria según la normativa vigente.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), que establece el marco para la devolución y reciclaje de aparatos usados en toda la Unión Europea.

Al asegurar que este producto se deseche correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, como la liberación de sustancias tóxicas en aguas subterráneas, daños a ecosistemas locales o riesgos para la salud por la exposición a materiales peligrosos.

El símbolo del contenedor tachado en el producto indica que no puede ser tratado como residuo doméstico normal. Debe ser entregado en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, como:

- Puntos limpios municipales
- Puntos de recogida en tiendas al comprar un aparato nuevo (el distribuidor está obligado a recoger gratuitamente el aparato antiguo)
- Contenedores específicos para RAEE ubicados en zonas comerciales

Para más información sobre dónde y cómo desechar correctamente este producto, contacte con su ayuntamiento, servicio de recogida de basuras o la tienda donde adquirió el producto.

Conserve este manual para futuras consultas y como referencia para cualquier mantenimiento o servicio técnico que pueda necesitar en el futuro.

# nevir®

## User Guide

### Induction Cooktop

### Model NVR-IND3200

Welcome to the user manual for your new induction cooktop. This document contains all the information you need to use your appliance safely and efficiently, from installation to maintenance. We recommend that you read all the instructions carefully before using the product for the first time.



# Safety Warnings for Your Induction Cooktop

- ☐ **Safety and Installation Warnings**
- ☐ **Safe Operation and Maintenance**
- ☐ **Daily Use Safety Instructions**
- ☐ **Child Safety: Essential Measures**
- ☐ **Maintenance Recommendations**

# Safety and Installation Warnings

Proper installation of your cooktop is essential to ensure your safety and the correct operation of the appliance. This section details potential risks during installation and provides specific instructions to minimize them. It is imperative that these instructions be meticulously followed by a qualified professional.

## Electrical Shock Hazard

Before performing any work or maintenance on the appliance, completely disconnect the electrical power. Connecting to a proper grounded wiring system is not optional, but essential and mandatory for your safety. Remember that any modifications to your home's electrical system must be carried out exclusively by a certified electrician. Ignoring these precautions could result in a fatal electric shock.

## Cut Hazard

The edges of the cooktop panel are extremely sharp and can cause deep cuts if not handled with care. Use protective gloves during installation and always handle components from the reinforced edges. Keep all parts out of children's reach during the installation process to avoid accidents.

## Installation Requirements

The appliance must be installed according to the specific instructions provided by the manufacturer, complying with all local electrical codes. It is mandatory that the installation include an accessible isolation switch that allows complete disconnection of the electrical supply in case of an emergency. Improper installation not only voids the warranty, but can also create serious safety risks for your home.

The installation of your cooktop must be done considering the necessary space for proper ventilation. Ensure that the surrounding area is free of combustible materials, as these must never be placed on or near the appliance. Failure to follow these guidelines could lead to overheating and even fires.

Proper grounding of the appliance is a critical aspect that must not be overlooked. This safety measure protects against electrical leaks and significantly reduces the risk of shocks. The circuit to which the cooktop is connected must include a dedicated isolation switch that allows the power to be completely cut off if necessary, without relying on the general fuses of the dwelling.

## Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

Combustible materials or products must never be placed on this appliance.

## To avoid a hazard, this appliance must be installed according to these installation instructions.

This appliance must be properly installed and grounded only by a qualified person.

## This appliance must be connected to a circuit that incorporates an isolation switch

Providing complete disconnection from the electrical supply.

## Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claim.

# Safe Operation and Maintenance

The daily use of your cooktop requires attention to certain critical safety aspects that will protect both the appliance and the users. This section details the most common hazards during operation and provides specific instructions for proper maintenance that will extend the useful life of your appliance.

## Electrical Shock Hazard

- The structural integrity of your cooktop is fundamental to your electrical safety. Never use a cooktop that has cracks, breaks or any visible damage on its surface.
- If you detect any anomaly in the ceramic glass, immediately turn off the appliance from the main switch and contact a specialized technician.
- These situations represent a serious risk of electric shock that could be fatal.
- Before performing any cleaning or maintenance work, completely disconnect the electrical power supply to the cooktop.
- This means turning off the dedicated switch in the electrical panel, not just using the appliance controls.
- This precaution is essential to avoid accidental contact with energized components during handling.

## Health Hazard

- While our appliance strictly complies with all current electromagnetic safety standards, there are special considerations for users with implanted medical devices.
- If you or a member of your household uses a cardiac pacemaker, insulin pump or other electrical implant, it is essential to consult with the specialist doctor or the device manufacturer before using the cooktop.
- The electromagnetic field generated during operation could interfere with these devices, creating potentially lethal situations.

## Hazards during everyday use

- During normal operation, the surface of the cooktop reaches extremely high temperatures capable of causing serious burns on contact.
- Never allow any part of your body, clothing or objects not intended for cooking to come into contact with the ceramic glass until it has cooled completely.
- This precaution is especially important in households with young children, who must be kept away from the area during and after use.
- Metal items such as utensils, pot lids or other tools should not be placed on the cooktop surface, as they can heat up quickly and become a hazard.
- Pay special attention to the handles of pots and pans, making sure they do not protrude into other active cooking zones and keeping them out of reach of children.
- The scraper used to clean the cooktop has an extremely sharp blade that is exposed when the protective cover is removed.
- Handle this tool with extreme caution, always keeping it away from children and storing it in a safe place after use.
- Improper handling of the scraper can result in deep cuts and serious injury.

# Daily Use Safety Instructions

Proper use of your cooktop not only ensures your safety, but also extends the appliance's lifespan. Below, you will find essential guidelines to follow during everyday operation, with a special emphasis on constant supervision and considerations for child safety.



## Constant Supervision

Never leave the cooktop operating unattended, even for brief periods. Boil-overs can generate excessive smoke or cause fires if they contain grease or oil. Active supervision is your first line of defense against potentially serious domestic accidents. Remember that many incidents occur precisely in those "few minutes" when the kitchen is left unattended.



## Prohibited Uses

The cooktop is designed exclusively for food preparation. Never use this appliance as a work surface, temporary storage, or to heat the room. These inappropriate practices can damage the appliance and create unnecessary risk situations. Additionally, keep magnetizable objects (credit cards, electronic devices) away to prevent them from being affected by the electromagnetic field generated during operation.



## Proper Shutdown

Always turn off the cooking zones and then the entire cooktop using the specific controls. Do not rely on the automatic pan detection function to deactivate the zones when you remove pots or pans, as this could lead to accidental activations if a metal object is inadvertently placed on the surface. Manual shutdown is the only safe way to ensure the appliance stops consuming energy and generating heat.

## Child Safety: Essential Measures

Children represent a particularly vulnerable group when it comes to the dangers associated with using the cooktop. It is essential to implement strict measures to ensure their safety at all times. Never allow children to play with the appliance or use it as a surface to sit, stand, or climb on. These activities not only endanger the physical integrity of minors, but can also permanently damage the appliance.

Do not store objects that may be attractive to children in cabinets or shelves located above the cooktop. The temptation to reach for these items could lead young children to climb on the appliance, with the consequent risk of falls and serious injuries. Always keep these elements in safe and inaccessible locations for minors.



### Proper Supervision

- Children should never be left alone or unsupervised in the area where the cooktop is used.
- If there are minors or persons with reduced abilities that would limit their safe use of the appliance, it is essential that a responsible and competent person provide clear instructions and continuously supervise their interaction with the appliance.



### Use by Minors

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, provided they have been given supervision or instruction concerning the safe use and understand the hazards involved.
- It is essential to emphasize that children must not play with the appliance under any circumstances.



### Cleaning Restrictions

- Cleaning and basic maintenance tasks should not be carried out by children without direct supervision.
- Children under 8 years of age must be kept completely away from the appliance unless they are under the constant supervision of a responsible adult. This preventive measure is essential to avoid accidents during activities that may appear harmless.

## Additional Warnings and Intended Use

To ensure maximum safety and optimal performance of your plate, it is essential to be aware of the specific recommendations regarding maintenance, cleaning, and the appropriate environments for its use. This section details crucial information that complements the previous warnings and clearly defines the scenarios for which the device has been designed.



### Professional Maintenance and Cleaning

The functional integrity and safety of your plate largely depend on proper maintenance. Never attempt to repair or replace device components unless specifically indicated in the user manual. Any unauthorized technical intervention will automatically void the warranty and could create significant risk situations. Repairs must be performed exclusively by qualified technicians certified by the manufacturer.

Strictly avoid the use of steam cleaners, as the high pressure and humidity can penetrate the internal electronic components, causing irreversible damage and creating the risk of electric shock. Use only the specifically recommended cleaning products and apply them with a soft cloth that does not leave residues on the surface.

The ceramic glass surface requires particular care to maintain its appearance and functionality. Do not place or drop heavy objects on it, as impacts can cause cracks that would compromise the safety of the device. Also, avoid the use of utensils with irregular or rough edges and never drag pots or pans on the surface, as this would cause permanent scratches. Always lift the containers when moving them.



### Appropriate Usage Environments

Your plate has been designed and optimized to operate safely and efficiently for domestic use, never for industrial or commercial use. It is also ideal for kitchen areas intended for staff in work environments such as shops or offices, where a compact and safe solution for food preparation is required. It is also perfect for rural homes or vacation accommodations, providing the necessary functionality without compromising safety.

In hotel or similar residential environments, this device allows guests to prepare their own meals with complete autonomy and safety. However, it is crucial to remember that regardless of the usage context, the warnings and precautions detailed in this manual must always be respected.



### Critical Safety Warnings

The device and its accessible components reach extremely high temperatures during normal operation. Take extraordinary precautions to avoid contact with the heating elements or hot surfaces. Young children must be kept away both during use and during the subsequent period, as the surfaces remain hot for a considerable time after the device is turned off.

Unattended cooking with fat or oil represents one of the greatest dangers, and can cause fires in a matter of seconds. NEVER attempt to extinguish a fat or oil fire using water, as this would cause a violent expansion of the flames. Instead, immediately turn off the device and smother the fire using a lid, a baking tray, or a specific fire-retardant blanket for these cases.

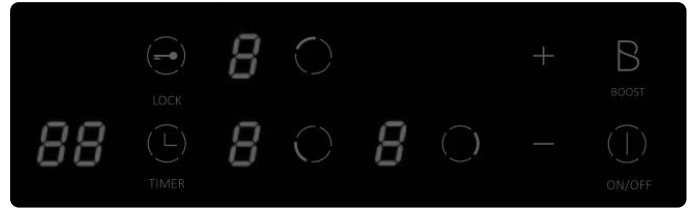
This device is not designed to be operated by external timers or independent remote control systems. Its operation must always be manual and

# Product Features and Specifications

The NVR-IND3200 induction cooktop has been designed with the latest technology to provide an efficient, safe, and precise cooking experience. Below, you will find the technical specifications and a detailed description of the components of your cooktop.

## Technical Specifications

- Model: NVR-IND3200
- Rated Voltage: 220-240VAC 50Hz/60Hz
- Rated Power: 7000W
- Dimensions: 590mm x 520mm x 56mm
- Cutout Dimensions: 560mm x 480mm



High-sensitivity touch control panel with LED indicators for intuitive and precise utilization.

## Cooking Zones

| Cooking Zone | Minimum Diameter (mm) | Maximum Diameter (mm) |
|--------------|-----------------------|-----------------------|
| 180mm        | 140                   | 180                   |
| 320mm        | 220                   | 320                   |

## Control Panel: Button Functions



### On/Off

Press to turn the cooktop on or off. In "Child Lock" mode, only allows turning the cooktop off.



### Lock

Activates or deactivates the "Child Lock" to prevent accidental use.



### Timer

Allows setting the cooking time for each zone or using it as a reminder.



### Boost

Activates maximum power in the selected zone for 5 minutes.

Additionally, the cooktop has cooking zone selection buttons that allow you to choose the specific zone you want to control, and sliding controls to precisely and intuitively adjust the power of each zone. All controls operate using touch technology, which facilitates cleaning and improves the product's durability.

# Recommendations for Cookware

The optimal performance of your induction cooktop largely depends on the type of cookware you use. It is essential to select cooking utensils compatible with induction technology to ensure efficient and safe cooking. Additionally, the use of appropriate cookware contributes significantly to energy savings and the longevity of your cooktop.

## Compatible Cookware

For induction cooking, you need cookware with a ferromagnetic base. You can check the compatibility of your cookware in two ways:

1. **Magnet test:** Bring a magnet close to the base of the cookware. If it is attracted, the cookware is suitable for induction.
2. **Practical test:** Place water in the cookware and place it on the cooking zone. If no message flashes on the display and the water heats up, the cookware is compatible.

The most recommended cookware for induction cooktops includes:

- Stainless steel pots and pans with a ferromagnetic base
- Cast iron cookware
- Enameled cookware with a magnetic base
- Cookware specifically labeled as "induction compatible"



The magnet test is the quickest and easiest way to check if your cookware is compatible with your induction cooktop. If the magnet adheres firmly, the cookware is ideal; if it adheres weakly, the performance may be limited.

It is important to note that some modern cookware includes a specific symbol on the base or label indicating its compatibility with induction cooktops, usually represented by a spiral or the word "induction".

## Incompatible Cookware

Cookware made of the following materials is not suitable for induction cooking:

- Pure stainless steel (without a magnetic base)
- Aluminum or copper without a magnetic base
- Glass, wood, porcelain, ceramic, or clay
- Cookware with raised bases or feet
- Cookware with a base diameter less than 140mm
- Cookware with highly domed or irregular surfaces

## Important Characteristics of Cookware

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div data-bbox="81 1240 127 1283" data-label="Image"></div> <h3>Appropriate Size</h3> <p>The diameter of the cookware base should be equal to or greater than 140mm. For optimal performance, use cookware whose diameter matches the cooking zone.</p> <p>Cookware that is too small may not be detected, while cookware that is too large may result in uneven heating.</p> | <div data-bbox="566 1240 612 1283" data-label="Image"></div> <h3>Flat Base</h3> <p>Cookware must have a completely flat base. Avoid cookware with curved or irregular bases, as they reduce the efficiency of cooking. Flat bases ensure maximum contact with the cooking surface, which improves heat transfer and reduces cooking time.</p> | <div data-bbox="1045 1240 1091 1283" data-label="Image"></div> <h3>Proper Handling</h3> <p>Always lift the cookware when moving it. Never drag it across the glass surface to avoid scratches.</p> <p>For moving heavy cookware, use both hands and lift it completely off the surface.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Additional Considerations

### Weight and Thickness

Cookware with a thick base distributes heat better and maintains a more stable temperature. However, excessively heavy cookware can be difficult to handle and potentially damage the ceramic glass surface if not handled properly.

### Combined Materials

Many manufacturers offer cookware with multiple layers, combining the advantages of different materials. For example, a stainless steel interior with an aluminum outer layer and a ferromagnetic base provides excellent thermal conductivity and induction compatibility.

Remember that the choice of suitable cookware not only optimizes the energy efficiency of your cooktop but also extends its lifespan and ensures consistent cooking results. Always place the cookware in the center of the cooking zone to maximize heat transfer and reduce energy consumption.

If you are considering purchasing new cookware for your induction cooktop, it is recommended to invest in quality sets that will provide years of satisfactory use. High-quality cookware not only improves the cooking experience but also contributes to the long-term energy efficiency of your home.

# Basic Operating Instructions

Your induction cooktop has been designed to offer precise and easy control during cooking. We will explain step-by-step how to use the basic functions of the appliance.



## Turning On

Press the "ON/OFF" button to turn on the cooktop. You will hear a beep and all displays will show "-" or "-". If you do not perform any operation within 60 seconds, the cooktop will automatically turn off.



## Placing the Cookware

Place a suitable cookware on the desired cooking zone. Make sure that both the base of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.



## Selecting a Zone

Touch the selection button of the cooking zone you want to use. The nearby display will flash showing "0". The display will stop flashing after 5 seconds without operation.



## Adjusting Power

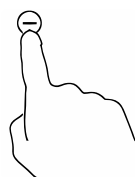
Control the power by sliding your finger on the touch control. You can change the power at any time during cooking. If the power of any zone is "0", the cooktop will automatically enter standby mode after 1 minute without operation.

## Turning Off the Cooktop

There are two ways to turn off your induction cooktop:

### Turning Off a Specific Zone

1. Touch the selection button of the zone you want to turn off.
2. Slide the control to "0" to turn off that specific zone.



### Complete Shutdown

1. Press the "ON/OFF" button to completely turn off the cooktop.
2. Pay attention to the residual heat indicator "H" which indicates that the surface is still hot.

H

## Residual Heat Indicator

The "H" symbol indicates which cooking zone is still hot. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. You can also take advantage of this residual heat as an energy-saving feature, using the zone with residual heat to continue heating containers.

## Recommended Power Levels

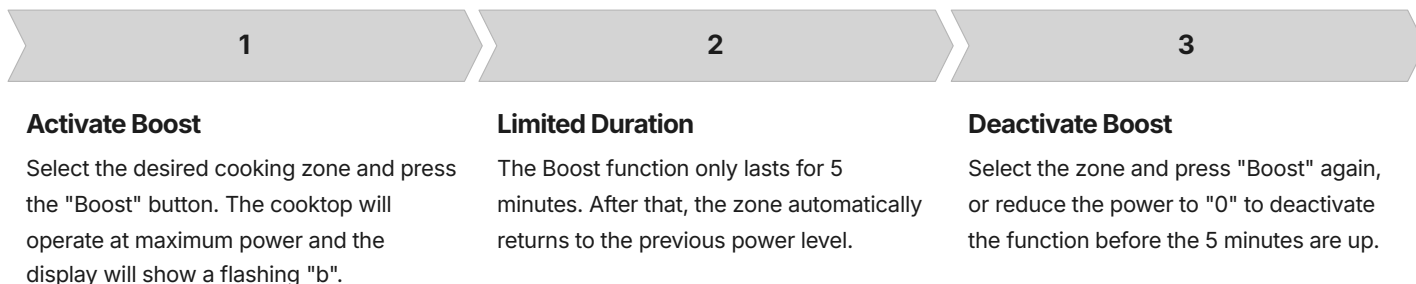
| Level | Recommended Use                                                                                                                  |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2 | Delicate warming for small quantities of food, melting chocolate or butter, foods that burn easily, slow cooking, gentle warming |
| 3 - 4 | Reheating food, rapid slow cooking, cooking rice                                                                                 |
| 5 - 6 | Preparation of pancakes and crepes                                                                                               |
| 7 - 8 | Sautéing food, cooking pasta                                                                                                     |
| 9     | Rapid sautéing, searing meats, bringing soups to a boil, boiling water                                                           |

These settings are only guidelines. The exact configuration will depend on factors such as the type of cookware and the amount of food you are cooking. We recommend experimenting with the cooktop to find the settings that best suit your culinary needs.

# Advanced Functions

Your induction cooktop is equipped with various advanced functions designed to enhance your cooking experience and provide greater safety and convenience. We will explain in detail how to use these special functions.

## Boost Function (Maximum Power)



The Boost function is ideal for quickly boiling water, heating large amounts of liquid, or initiating cooking processes that require high initial temperature. If the original level was "0", it will return to level "9" after the 5 minutes.

## Child Lock

The child lock function allows you to freeze all other functions to prevent accidents, such as a child accidentally turning on a cooking zone. This safety feature is especially useful in households with young children.



In child lock mode, only the "ON/OFF" and "Lock" buttons function.

The power on/off button can always be used to turn off the cooktop in case of an emergency, but for the next operation, you will first need to unlock the cooktop.

### Activate Lock

- Activate the Lock Touch the "Lock" button
- The display will show "Lo", indicating that the cooktop is locked

### Deactivate the Lock

- Press and hold the "Lock" button until you hear a beep
- The cooktop will exit the locked state

## Timer Function

The timer function offers two usage modes that will help you control the cooking time:



### Minute Reminder

It functions as a cooking alarm. It does not turn off any cooking zones when the set time is up, it only emits an audible signal for 30 seconds.



### Programmed Shutdown

Allows you to program the automatic shutdown of one or more cooking zones when the set time is up.

## Timer Configuration

### Select Zone

While in operation, select the cooking zone for which you want to set the timer.

### Activate Timer

Press the timer button. The display will show "10" flashing.

### Adjust Time

Use the "+" and "-" buttons to increase or decrease the time. Each press changes the time by 1 minute, while holding down the button changes it by 10 minutes at a time.

### Confirm

After adjusting the time, the decimal point of the single-digit display of the programmed burner will light up. The two-digit display will show the minimum time among all the configured timers.

To cancel the timer, press the "-" and "+" buttons simultaneously. The display will show "00". When a zone with a timer reaches the set time, the zone will automatically turn off (power level 0). You can set independent timers for multiple zones simultaneously.

# Cleaning and Maintenance

Proper maintenance of your induction cooktop not only extends its lifespan, but also ensures optimal performance and preserves its aesthetic appearance. We provide you with detailed guidelines for proper cleaning and maintenance.

## Important Precautions

### Disconnection

Before performing any cleaning or maintenance task, always disconnect the appliance from the power supply and ensure it is completely cool.

### Frequency

Clean spills from the cooktop surface as soon as possible after use, especially if they contain sugar, as they can permanently damage the glass-ceramic surface.

### Suitable Products

Use only specific glass-ceramic cleaners, available in most supermarkets. Avoid abrasive products, metal scouring pads or other materials that can scratch the surface.

## Recommended Cleaning Procedure

### Inspection

Ensure the surface is sufficiently cool before cleaning to avoid burns and damage to the material.

### Initial Cleaning

Use a soft cloth or paper towel to remove loose debris and wipe the surface.

### Persistent Stains

If the spill has dried on the surface, you may need to apply a specialized glass-ceramic cleaner. Apply it according to the manufacturer's instructions.

### Rinsing

Remove all cleaning product residues with a damp cloth and thoroughly dry the surface with a soft cloth or absorbent paper.

## What to Avoid



### Abrasive Cleaners

Do not use abrasive cleaning products, metal scouring pads, hard brushes or sharp tools that can scratch the glass-ceramic surface.



### Steam Cleaners

Do not use steam cleaners to clean the cooktop, as they could damage the internal electronic components.



### Aggressive Chemicals

Avoid bleach, ammonia, solvents or aggressive chemicals that can damage or discolor the surface.

## Preventive Maintenance

To keep your induction cooktop in optimal condition, in addition to regular cleaning, we recommend:

- Periodically check that the ventilation inlets and outlets are not obstructed
- Regularly check that the touch controls are functioning correctly
- Ensure the connection cables and plug are in good condition
- Avoid dragging pots and pans on the surface to prevent scratches
- Always use containers with clean and dry bases to prevent stains and facilitate heat conduction

Proper maintenance not only extends the lifespan of your induction cooktop, but also contributes to more efficient and safe operation. If you notice any anomalies in the operation of your cooktop, refer to the troubleshooting section of this manual or contact an authorized service center.

# Electrical Connection

1

## Prior Verification

Check that the electrical system is suitable for the power of the panel, with proper grounding and sufficient amperage.

2

## Specifications

Voltage: 220-240V, 50/60Hz. Verify that the rated voltage matches before installing.

3

## Wiring

Use 4\*1.5mm<sup>2</sup> cable (max. 75°C) with CE marking. Respect colors: brown (phase), blue (neutral), yellow/green (ground).

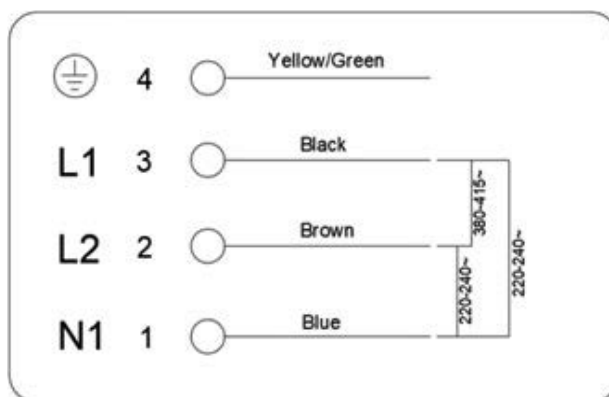
## Safety and Professionals

Installation by qualified personnel according to regulations. Disconnect electricity from the main panel before starting. Do not use adapters or branches.

## Maintenance

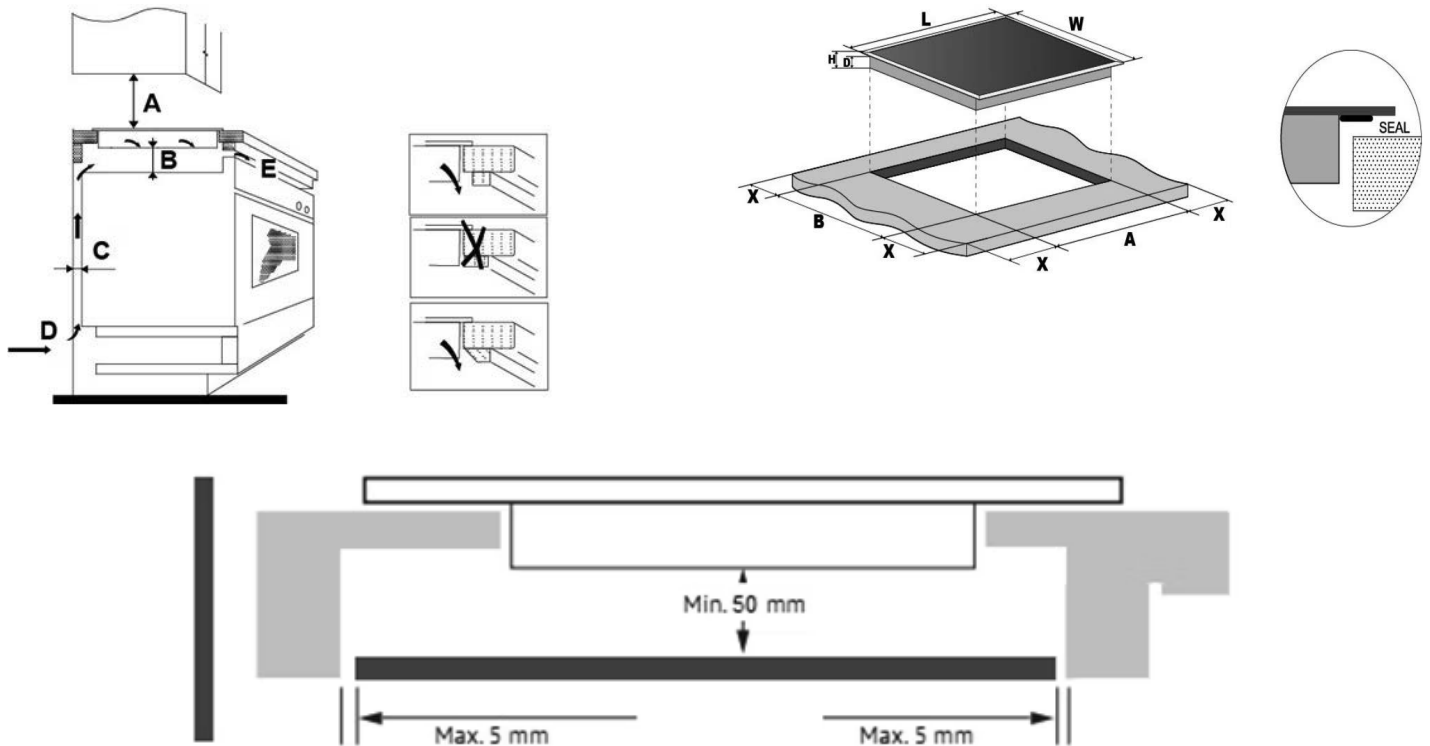
Install an omnipolar circuit breaker (min. opening 3mm). The cable must not be bent or compressed. Periodically inspect and replace only by authorized technicians.

After installation, perform operational tests and check for absence of current leaks. Keep all documentation provided by the technician in a safe place.



# Installation Instructions

Proper installation of your induction cooktop is essential to ensure its safe and efficient operation. Below, you will find detailed instructions on how to properly install your appliance, in compliance with all applicable regulations.



## Preparing the Countertop

Cut the countertop according to the dimensions indicated in the drawing. To facilitate installation and use, a minimum space of 5 cm around the opening should be preserved. Ensure that the countertop thickness is at least 30 mm and is made of heat-resistant material to prevent deformation.

| Length (L) | Width (W) | Height (H) | Depth (D) | Opening (A) | Opening (B) | Minimum Space (X) |
|------------|-----------|------------|-----------|-------------|-------------|-------------------|
| 590 mm     | 520 mm    | 56 mm      | 52 mm     | 560+5/-0 mm | 480+5/-0 mm | 50 mm             |

## Ventilation Requirements

Proper ventilation of the induction cooktop is essential. The air inlets and outlets must not be blocked. To prevent accidental contact with the hot underside of the cooktop and possible electric shocks, a wooden insert, fixed with screws, must be placed at a minimum distance of 50 mm from the bottom of the cooktop.

The safety distance between the cooktop and the overhead cabinet must be at least 760 mm. The rear, adjacent walls, and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

| A (mm)   | B (mm)  | C (mm)  | D         | E                |
|----------|---------|---------|-----------|------------------|
| 760 min. | 50 min. | 20 min. | Air inlet | Air outlet 50 mm |

# Troubleshooting

Even with proper use and maintenance, problems may occasionally arise with your induction cooktop. Before contacting technical service, consult this troubleshooting guide to help you identify and resolve the most common issues.

## Error Codes and Solutions

| Code     | Problem                            | Solution                                                                                                |
|----------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E7       | Supply voltage below nominal       | Check if the power supply is normal. Turn on after normalizing the supply.                              |
| E8       | Supply voltage above nominal       | Check if the power supply is normal. Turn on after normalizing the supply.                              |
| E3       | High temperature of surface sensor | Wait for the ceramic plate temperature to return to normal. Press the "ON/OFF" button to reset.         |
| E6       | High temperature of IGBT           | Wait for the temperature to return to normal. Check if the fan is working properly; if not, replace it. |
| E1/E2/Eb | Problems with the surface sensor   | Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.                                   |
| E4/E5    | Problems with the IGBT sensor      | Replace the control board.                                                                              |

## Common Problems and Their Solutions

### The LED display does not turn on

- **Possible cause:** No power in the power outlet
- **Solution:** Verify that the plug is firmly connected and the outlet is working
- **Possible cause:** Failure in the connection between the power board and the display
- **Solution:** Check the connection or contact technical service

### Some buttons do not work

- **Possible cause:** The display board is damaged
- **Solution:** Contact technical service to replace the board

### Heating stops suddenly

- **Possible cause:** Incorrect container type or overheating
- **Solution:** Use a suitable container and wait for the temperature to normalize

## Troubleshooting with Containers



### "U" appears on the display

This symbol indicates that the container is not suitable for induction or its diameter is too small. Use a compatible container according to the recommendations in this manual.



### Abnormal fan noises

If the fan motor produces unusual sounds, it may be damaged. Contact technical service for replacement.



### Communication failure between boards

If "U" appears on multiple zones on the same side, there may be a connection failure between the power board and the display board. It requires technical inspection.

**Warning:** Do not disassemble the equipment on your own to avoid hazards and damage to the induction cooktop. For any persistent problems, contact a qualified technician or the customer service.

If after reviewing this troubleshooting guide your induction cooktop still does not work properly, we recommend contacting the official technical service. Have the exact model of your cooktop and a detailed description of the problem at hand to facilitate assistance.

# Product Disposal



Do not dispose of this product as unsorted municipal waste. Separate collection of such waste for special treatment is necessary and mandatory according to current regulations.

This appliance is labeled in accordance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), which establishes the framework for the return and recycling of used appliances throughout the European Union.

By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, such as the release of toxic substances into groundwater, damage to local ecosystems, or health risks from exposure to hazardous materials.

The crossed-out wheeled bin symbol on the product indicates that it cannot be treated as normal household waste. It must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment, such as:

- Municipal collection points
- Collection points at stores when purchasing a new appliance (the retailer is obliged to collect the old appliance free of charge)
- Specific WEEE collection containers located in commercial areas

For more information on where and how to properly dispose of this product, contact your local municipality, waste collection service, or the store where you purchased the product.

Keep this manual for future reference and as a guide for any maintenance or technical service that may be needed in the future.

# nevir®

## Guia do Utilizador

### Placa de Indução

### Modelo NVR-IND3200

Bem-vindo ao manual do utilizador da sua nova placa de indução. Este documento contém toda a informação necessária para utilizar o seu eletrodoméstico de forma segura e eficiente, desde a instalação até à manutenção. Recomendamos que leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o produto pela primeira vez.



# Avisos de Segurança para a sua Placa de Indução



**Avisos de Segurança e Instalação**



**Operação e Manutenção Seguras**



**Instruções de Segurança para Uso Diário**



**Segurança das Crianças: Medidas Essenciais**



**Recomendações de Manutenção**

# Avisos de Segurança e Instalação

A instalação adequada da sua placa de cozinha é essencial para garantir a sua segurança e o correto funcionamento do eletrodoméstico. Esta secção detalha os riscos potenciais durante a instalação e fornece instruções específicas para os minimizar. É imperativo que estas instruções sejam meticulosamente seguidas por um profissional qualificado.

## Risco de Choque Elétrico

Antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção no eletrodoméstico, desligue completamente a alimentação elétrica. A ligação a um sistema de cablagem devidamente ligado à terra não é opcional, mas essencial e obrigatória para a sua segurança. Lembre-se de que quaisquer modificações no sistema elétrico da sua casa devem ser realizadas exclusivamente por um eletricista certificado. Ignorar estas precauções pode resultar em um choque elétrico fatal.

## Risco de Corte

As arestas do painel da placa de cozinha são extremamente afiadas e podem causar cortes profundos se não forem manuseadas com cuidado. Use luvas de proteção durante a instalação e manuseie sempre os componentes pelas arestas reforçadas. Mantenha todas as peças fora do alcance das crianças durante o processo de instalação para evitar acidentes.

## Requisitos de Instalação

O eletrodoméstico deve ser instalado de acordo com as instruções específicas fornecidas pelo fabricante, cumprindo todos os códigos elétricos locais. É obrigatório que a instalação inclua um interruptor de isolamento acessível que permita o desligamento completo da alimentação elétrica em caso de emergência. Uma instalação inadequada não apenas anula a garantia, mas também pode criar sérios riscos de segurança para a sua casa.

A instalação da sua placa de cozinha deve ser feita considerando o espaço necessário para uma ventilação adequada. Certifique-se de que a área circundante esteja livre de materiais combustíveis, pois estes nunca devem ser colocados sobre ou próximo ao eletrodoméstico. O não cumprimento destas diretrizes pode levar ao superaquecimento e até mesmo a incêndios.

A ligação à terra adequada do eletrodoméstico é um aspeto crítico que não deve ser negligenciado. Esta medida de segurança protege contra fugas elétricas e reduz significativamente o risco de choques. O circuito ao qual a placa de cozinha está ligada deve incluir um interruptor de isolamento dedicado que permita o corte total da alimentação, se necessário, sem depender dos fusíveis gerais da habitação.

## Leia estas instruções cuidadosamente antes de instalar ou utilizar este eletrodoméstico.

Materiais ou produtos combustíveis nunca devem ser colocados neste eletrodoméstico.

## Para evitar um perigo, este eletrodoméstico deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.

Este eletrodoméstico deve ser devidamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa qualificada.

## Este eletrodoméstico deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento

Proporcionando o desligamento completo da alimentação elétrica.

## A falha na instalação correta do eletrodoméstico pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

# Operação e manutenção seguras

O uso diário da sua placa de cozinha requer atenção a certos aspectos críticos de segurança que protegerão tanto o eletrodoméstico quanto os usuários. Esta seção detalha os perigos mais comuns durante o funcionamento e fornece instruções específicas para a manutenção adequada que prolongará a vida útil do seu eletrodoméstico.

## Risco de choque elétrico

- A integridade estrutural da sua placa de cozinha é fundamental para a sua segurança elétrica. Nunca use uma placa de cozinha que tenha rachaduras, quebras ou qualquer dano visível em sua superfície.
- Se detectar qualquer anomalia no vidro cerâmico, desligue imediatamente o eletrodoméstico do interruptor principal e entre em contato com um técnico especializado.
- Essas situações representam um risco grave de choque elétrico que pode ser fatal.
- Antes de realizar qualquer trabalho de limpeza ou manutenção, desconecte completamente a alimentação elétrica da placa de cozinha.
- Isso significa desligar o interruptor dedicado no painel elétrico, não apenas usar os controles do eletrodoméstico.
- Esta precaução é essencial para evitar o contato acidental com componentes energizados durante o manuseio.

## Risco à saúde

- Embora nosso eletrodoméstico cumpra rigorosamente todas as normas de segurança eletromagnética em vigor, existem considerações especiais para usuários com dispositivos médicos implantados.
- Se você ou um membro da sua família usa um marca-passo cardíaco, bomba de insulina ou outro implante elétrico, é essencial consultar o médico especialista ou o fabricante do dispositivo antes de usar a placa de cozinha.
- O campo eletromagnético gerado durante o funcionamento pode interferir nesses dispositivos, criando situações potencialmente fatais.

## Perigos durante o uso diário

- Durante o funcionamento normal, a superfície da placa de cozinha atinge temperaturas extremamente altas capazes de causar queimaduras graves no contato.
- Nunca permita que qualquer parte do seu corpo, roupa ou objetos não destinados à cozinha entrem em contato com o vidro cerâmico até que ele tenha esfriado completamente.
- Esta precaução é especialmente importante em lares com crianças pequenas, que devem ser mantidas afastadas da área durante e após o uso.
- Itens de metal, como utensílios, tampas de panelas ou outras ferramentas, não devem ser colocados na superfície da placa de cozinha, pois podem aquecer rapidamente e se tornar um perigo.
- Preste atenção especial aos cabos de panelas e frigideiras, certificando-se de que não fiquem projetados em outras zonas de cozimento ativas e mantendo-os fora do alcance das crianças.
- O raspador usado para limpar a placa de cozinha tem uma lâmina extremamente afiada que fica exposta quando a tampa de proteção é removida.
- Manuseie esta ferramenta com extremo cuidado, mantendo-a sempre longe das crianças e guardando-a em um local seguro após o uso.
- O manuseio inadequado do raspador pode resultar em cortes profundos e ferimentos graves.

# Instruções de Segurança de Uso Diário

A utilização adequada da sua placa de cozinha não só garante a sua segurança, como também prolonga a vida útil do eletrodoméstico. Abaixo, encontrará diretrizes essenciais a seguir durante o funcionamento diário, com ênfase especial na supervisão constante e considerações sobre a segurança das crianças.



## Supervisão Constante

Nunca deixe a placa de cozinha a funcionar sem supervisão, mesmo por breves períodos. Os transbordamentos podem gerar fumaça excessiva ou causar incêndios se contiverem gordura ou óleo. A supervisão ativa é a sua primeira linha de defesa contra acidentes domésticos potencialmente graves. Lembre-se de que muitos incidentes ocorrem precisamente nesses "poucos minutos" em que a cozinha é deixada sem vigilância.



## Usos Proibidos

A placa de cozinha foi concebida exclusivamente para a preparação de alimentos. Nunca utilize este eletrodoméstico como superfície de trabalho, armazenamento temporário ou para aquecer a sala. Estas práticas inadequadas podem danificar o eletrodoméstico e criar situações de risco desnecessárias. Além disso, mantenha objetos magnetizáveis (cartões de crédito, dispositivos eletrônicos) afastados para evitar que sejam afetados pelo campo eletromagnético gerado durante o funcionamento.



## Desligamento Adequado

Desligue sempre as zonas de cozedura e, em seguida, toda a placa de cozinha utilizando os controlos específicos. Não confie na função de deteção automática de painéis para desativar as zonas quando retirar as painéis ou tachos, pois isso poderia levar a ativações acidentais se um objeto metálico for colocado inadvertidamente na superfície. O desligamento manual é a única forma segura de garantir que o eletrodoméstico deixe de consumir energia e gerar calor.

## Segurança das Crianças: Medidas Essenciais

As crianças representam um grupo particularmente vulnerável no que diz respeito aos perigos associados à utilização da placa de cozinha. É essencial implementar medidas rigorosas para garantir a sua segurança a todo o momento. Nunca permita que as crianças brinquem com o eletrodoméstico ou o utilizem como superfície para se sentar, ficar em pé ou trepar. Estas atividades não só colocam em perigo a integridade física dos menores, como também podem danificar permanentemente o eletrodoméstico.

Não armazene objetos que possam atrair as crianças em armários ou prateleiras localizados acima da placa de cozinha. A tentação de alcançar esses itens poderia levar as crianças pequenas a trepar no eletrodoméstico, com o consequente risco de quedas e ferimentos graves. Mantenha sempre esses elementos em locais seguros e inacessíveis para os menores.



### Supervisão Adequada

- As crianças nunca devem ser deixadas sozinhas ou sem supervisão na área onde a placa de cozinha é utilizada.
- Se houver menores ou pessoas com capacidades reduzidas que limitem a sua utilização segura do eletrodoméstico, é essencial que uma pessoa responsável e competente forneça instruções claras e supervisione continuamente a sua interação com o eletrodoméstico.



### Utilização por Menores

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, desde que tenham sido supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura e compreendam os perigos envolvidos.
- É essencial enfatizar que as crianças não devem brincar com o eletrodoméstico em circunstância alguma.



### Restrições de Limpeza

- As tarefas de limpeza e manutenção básica não devem ser realizadas por crianças sem supervisão direta.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas completamente afastadas do eletrodoméstico, a menos que estejam sob a supervisão constante de um adulto responsável. Esta medida preventiva é essencial para evitar acidentes durante atividades que possam parecer inofensivas.

# Avisos Adicionais e Uso Previsto

Para garantir a máxima segurança e o desempenho ideal da sua placa, é essencial estar ciente das recomendações específicas relativas à manutenção, limpeza e ambientes apropriados para a sua utilização. Esta secção detalha informações cruciais que complementam os avisos anteriores e define claramente os cenários para os quais o dispositivo foi concebido.



## Manutenção e Limpeza Profissional

A integridade funcional e a segurança da sua placa dependem em grande medida de uma manutenção adequada. Nunca tente reparar ou substituir componentes do dispositivo, a menos que seja especificamente indicado no manual do utilizador. Qualquer intervenção técnica não autorizada anulará automaticamente a garantia e poderá criar situações de risco significativas. As reparações devem ser realizadas exclusivamente por técnicos qualificados certificados pelo fabricante.

Evite rigorosamente a utilização de máquinas de limpeza a vapor, uma vez que a alta pressão e humidade podem penetrar nos componentes eletrónicos internos, causando danos irreversíveis e criando o risco de choque elétrico. Utilize apenas os produtos de limpeza especificamente recomendados e aplique-os com um pano macio que não deixe resíduos na superfície.

A superfície de vidro cerâmico requer cuidados particulares para manter a sua aparência e funcionalidade. Não coloque nem deixe cair objetos pesados sobre ela, pois os impactos podem causar fissuras que comprometeriam a segurança do dispositivo. Evite também a utilização de utensílios com arestas irregulares ou ásperas e nunca arraste painéis ou tachos sobre a superfície, pois isso causaria riscos permanentes. Levante sempre os recipientes quando os mover.



## Ambientes de Utilização Adequados

A sua placa foi concebida e otimizada para funcionar em segurança e de forma eficiente para uso doméstico, nunca para uso industrial ou comercial. É também ideal para áreas de cozinha destinadas a funcionários em ambientes de trabalho, como lojas ou escritórios, onde é necessária uma solução compacta e segura para a preparação de alimentos. É também perfeita para habitações rurais ou alojamentos de férias, proporcionando a funcionalidade necessária sem comprometer a segurança.

Em hotéis ou ambientes residenciais semelhantes, este dispositivo permite que os hóspedes preparem as suas próprias refeições com total autonomia e segurança. No entanto, é crucial lembrar que, independentemente do contexto de utilização, os avisos e precauções detalhados neste manual devem ser sempre respeitados.



## Avisos de Segurança Críticos

O dispositivo e os seus componentes acessíveis atingem temperaturas extremamente elevadas durante o funcionamento normal. Tome precauções extraordinárias para evitar o contacto com os elementos de aquecimento ou superfícies quentes. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas tanto durante a utilização como durante o período subsequente, uma vez que as superfícies permanecem quentes durante um período considerável após o dispositivo ser desligado.

O cozimento desacompanhado com gordura ou óleo representa um dos maiores perigos e pode causar incêndios em questão de segundos. NUNCA tente extinguir um incêndio com gordura ou óleo usando água, pois isso causaria uma expansão violenta das chamas. Em vez disso, desligue imediatamente o dispositivo e abafe o fogo usando uma tampa, uma assadeira ou uma manta retardadora de fogo específica para estes casos.

Este dispositivo não foi concebido para ser operado por temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto independentes. O seu funcionamento deve ser sempre manual e

# Características e Especificações do Produto

A placa de indução modelo NVR-IND3200 foi concebida com a mais recente tecnologia para oferecer uma experiência de cozedura eficiente, segura e precisa. De seguida, encontrará as especificações técnicas e uma descrição detalhada dos componentes da sua placa.

## Especificações Técnicas

- Modelo: NVR-IND3200
- Tensão nominal: 220-240VAC 50Hz/60Hz
- Potência nominal: 7000W
- Dimensões: 590mm x 520mm x 56mm
- Dimensões de encastramento: 560mm x 480mm



Painel de controlo táctil de alta sensibilidade com indicadores LED para uma utilização intuitiva e precisa.

## Zonas de Cozedura

| Zona de cozedura | Diâmetro mínimo (mm) | Diâmetro máximo (mm) |
|------------------|----------------------|----------------------|
| 180mm            | 140                  | 180                  |
| 320mm            | 220                  | 320                  |

## Painel de Controlo: Funções dos Botões



### Ligar/Desligar

Pressione para ligar ou desligar a placa. No modo "Bloqueio para crianças", apenas permite desligar a placa.



### Bloqueio

Ativa ou desativa o "Bloqueio para crianças" para evitar a utilização acidental.



### Temporizador

Permite programar o tempo de cozedura de cada zona ou utilizá-lo como lembrete.



### Boost

Ativa a potência máxima na zona selecionada durante 5 minutos.

Além disso, a placa possui botões de seleção de zona de cozedura que permitem escolher a zona específica que deseja controlar, e controlos deslizantes para ajustar a potência de cada zona de forma precisa e intuitiva. Todos os controlos funcionam através de tecnologia táctil, o que facilita a limpeza e melhora a durabilidade do produto.

# Recomendações sobre Recipientes de Cozinha

O desempenho ideal da sua placa de indução depende em grande medida do tipo de recipientes que utiliza. É fundamental selecionar utensílios de cozinha compatíveis com a tecnologia de indução para garantir uma cozedura eficiente e segura. Além disso, a utilização de recipientes adequados contribui significativamente para a poupança de energia e para a prolongação da vida útil da sua placa.

## Recipientes Compatíveis

Para cozinhar com indução, precisa de recipientes com base ferromagnética. Pode verificar a compatibilidade dos seus recipientes de duas formas:



1. **Teste do ímã:** Aproxime um ímã da base do recipiente. Se for atraído, o recipiente é adequado para indução.
2. **Teste prático:** Coloque água no recipiente e coloque-o sobre a zona de cozedura. Se não piscar nenhuma mensagem no ecrã e a água aquecer, o recipiente é compatível.

Os recipientes mais recomendados para placas de indução incluem:

- Panelas e frigideiras de aço inoxidável com base ferromagnética
- Recipientes de ferro fundido
- Recipientes esmaltados com base magnética
- Recipientes especificamente rotulados como "aptos para indução"

O teste do ímã é a forma mais rápida e simples de verificar se os seus recipientes são compatíveis com a sua placa de indução. Se o ímã aderir firmemente, o recipiente é ideal; se aderir fracamente, o desempenho poderá ser limitado.

É importante destacar que alguns recipientes modernos incluem um símbolo específico na sua base ou etiqueta que indica a sua compatibilidade com fogões de indução, geralmente representado por uma espiral ou a palavra "indução".

## Recipientes Incompatíveis

Não são adequados para cozinhar com indução os recipientes fabricados com:

- Aço inoxidável puro (sem base magnética)
- Alumínio ou cobre sem base magnética
- Vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou barro
- Recipientes com bases elevadas ou com pés
- Recipientes com bases de diâmetro inferior a 140mm
- Recipientes com superfícies muito abauladas ou irregulares

## Características Importantes dos Recipientes



### Tamanho Adequado

O diâmetro da base do recipiente deve ser igual ou superior a 140mm. Para um desempenho ideal, utilize recipientes cujo diâmetro coincida com o da zona de cozedura.

Um recipiente demasiado pequeno poderá não ser detetado, enquanto que um demasiado grande poderá gerar um aquecimento desigual.



### Base Plana

Os recipientes devem ter uma base completamente plana. Evite recipientes com bases curvas ou irregulares, pois reduzem a eficiência da cozedura. As bases planas asseguram um contacto máximo com a superfície de cozedura, o que melhora a transferência de calor e reduz o tempo de cozedura.



### Manuseamento Correto

Levante sempre os recipientes ao movê-los. Nunca os arraste sobre a superfície de vidro para evitar riscos.

Para mover recipientes pesados, utilize ambas as mãos e levante-os completamente da superfície.

## Considerações Adicionais

### Peso e Espessura

Os recipientes com base espessa distribuem melhor o calor e mantêm uma temperatura mais estável. No entanto, um recipiente excessivamente pesado pode ser difícil de manusear e potencialmente danificar a superfície vitrocerâmica se for manuseado incorretamente.

### Materiais Combinados

Muitos fabricantes oferecem recipientes com múltiplas camadas, combinando as vantagens de diferentes materiais. Por exemplo, um interior de aço inoxidável com uma camada externa de alumínio e uma base ferromagnética proporciona excelente condutividade térmica e compatibilidade com indução.

Lembre-se de que a escolha de recipientes adequados não só otimiza o desempenho energético da sua placa, como também prolonga a sua vida útil e garante resultados de cozedura consistentes. Coloque sempre os recipientes no centro da zona de cozedura para maximizar a transferência de calor e reduzir o consumo de energia.

Se estiver a considerar adquirir novos recipientes para a sua placa de indução, é recomendável investir em conjuntos de qualidade que lhe proporcionarão anos de utilização satisfatória. Os recipientes de boa qualidade não só melhoram a experiência de cozedura, como também contribuem para a eficiência energética da sua casa a longo prazo.

# Instruções Básicas de Funcionamento

A sua placa de indução foi concebida para oferecer um controlo preciso e simples durante a cozedura. De seguida, explicamos-lhe passo a passo como utilizar as funções básicas do aparelho.



## Ligar

Prima o botão "ON/OFF" para ligar a placa. Ouvirá um sinal sonoro e todos os visores mostrarão "-" ou "- -". Se não realizar nenhuma operação em 60 segundos, a placa desligar-se-á automaticamente.



## Colocação do Recipiente

Coloque um recipiente adequado sobre a zona de cozedura desejada. Certifique-se de que tanto a base do recipiente como a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.



## Seleção de Zona

Toque no botão de seleção da zona de cozedura que pretende utilizar. O visor próximo piscará mostrando "0". O visor deixará de piscar após 5 segundos sem operação.



## Ajuste de Potência

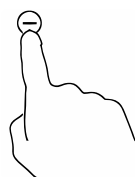
Controle a potência deslizando o dedo pelo controlo tátil. Pode alterar a potência a qualquer momento durante a cozedura. Se a potência de qualquer zona for "0", a placa entrará automaticamente em modo de espera após 1 minuto sem operação.

## Desligar a Placa

Existem duas formas de desligar a sua placa de indução:

### Desligar uma Zona Específica

1. Toque no botão de seleção da zona que pretende desligar.
2. Deslize o controlo até "0" para desligar essa zona específica.



### Desligar Completamente

1. Prima o botão "ON/OFF" para desligar completamente a placa.
2. Preste atenção ao indicador de calor residual "H" que indica que a superfície ainda está quente.



## Indicador de Calor Residual

O símbolo "H" indica que a zona de cozedura ainda está quente. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode aproveitar este calor residual como função de poupança de energia, utilizando a zona com calor residual para continuar a aquecer recipientes.

## Níveis de Potência Recomendados

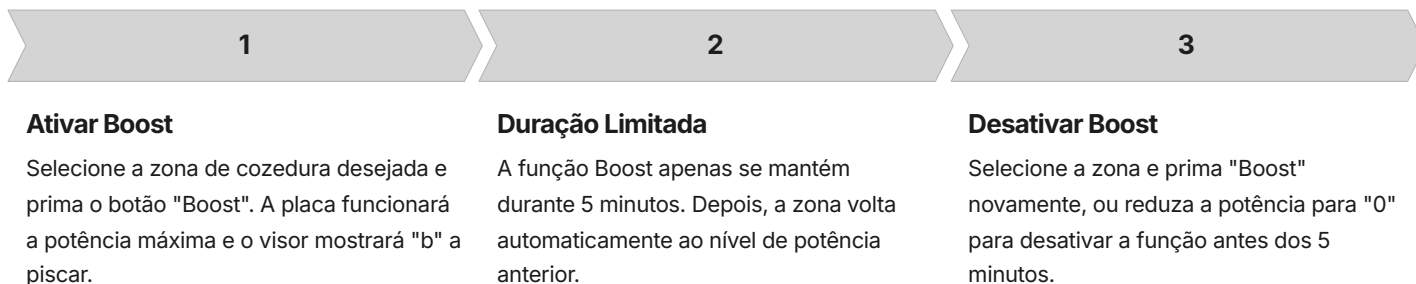
| Nível | Utilização recomendada                                                                                                                                                    |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2 | Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos, derreter chocolate ou manteiga, alimentos que queimam facilmente, cozedura em lume brando, aquecimento lento |
| 3 - 4 | Reaquecer alimentos, cozedura em lume brando rápida, cozedura de arroz                                                                                                    |
| 5 - 6 | Preparação de panquecas e crepes                                                                                                                                          |
| 7 - 8 | Saltear alimentos, cozinhar massa                                                                                                                                         |
| 9     | Salteado rápido, selar carnes, levar sopas à ebulição, ferver água                                                                                                        |

Estes ajustes são apenas orientativos. A configuração exata dependerá de fatores como o tipo de recipiente e a quantidade de alimento que está a cozinhar. Recomendamos-lhe que experimente a placa para encontrar os ajustes que melhor se adequam às suas necessidades culinárias.

# Funções Avançadas

A sua placa de indução está equipada com várias funções avançadas concebidas para melhorar a sua experiência de cozedura e proporcionar maior segurança e conforto. De seguida, explicamos-lhe detalhadamente como utilizar estas funções especiais.

## Função Boost (Potência Máxima)



A função Boost é ideal para ferver água rapidamente, aquecer grandes quantidades de líquido ou para iniciar processos de cozedura que requerem alta temperatura inicial. Se o nível original era "0", voltará ao nível "9" após os 5 minutos.

## Bloqueio de Segurança

A função de bloqueio de segurança permite congelar todas as outras funções para evitar acidentes, como uma criança ligar acidentalmente uma zona de cozedura. Esta função de segurança é especialmente útil em lares com crianças pequenas.



No modo de bloqueio de segurança, apenas os botões "ON/OFF" e "Lock" funcionam.

O botão de ligar/desligar pode sempre ser utilizado para desligar a placa em caso de emergência, mas na próxima operação, primeiro terá de desbloquear a placa.

### Ativar o Bloqueio

- Ativar o Bloqueio Prima o botão de bloqueio "Lock"
- O visor mostrará "Lo", indicando que a placa está bloqueada

### Desativar o Bloqueio

- Mantenha premido o botão "Lock" até ouvir um sinal sonoro
- A placa sairá do estado de bloqueio

## Função Temporizador

A função temporizador oferece duas modalidades de utilização que o ajudarão a controlar o tempo de cozedura:



### Lembrete de Minutos

Funciona como um alarme de cozinha. Não desliga nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido terminar, apenas emite um sinal sonoro durante 30 segundos.



### Desligamento Programado

Permite programar o desligamento automático de uma ou várias zonas de cozedura quando o tempo definido terminar.

## Configuração do Temporizador

### Selecionar Zona

Em estado de funcionamento, selecione a zona de cozedura para a qual deseja definir o temporizador.

### Ativar Temporizador

Prima o botão do temporizador. O visor mostrará "10" a piscar.

### Ajustar Tempo

Utilize os botões "+" e "-" para aumentar ou diminuir o tempo. Cada pressão modifica 1 minuto, enquanto manter premido altera 10 minutos de cada vez.

### Confirmar

Depois de ajustar o tempo, o ponto decimal do visor de dígito único do queimador programado acender-se-á. O visor de dois dígitos mostrará o tempo mínimo entre todos os temporizadores configurados.

Para cancelar o temporizador, prima os botões "-" e "+" simultaneamente. O visor mostrará "00". Quando uma zona com temporizador atinge o tempo definido, a zona desliga-se automaticamente (nível de potência 0). Pode configurar temporizadores independentes para várias zonas em simultâneo.

# Limpeza e Manutenção

A manutenção adequada da sua placa de indução não só prolonga a sua vida útil, como também garante um desempenho ideal e preserva a sua aparência estética. De seguida, fornecemos-lhe diretrizes detalhadas para a limpeza e manutenção adequadas.

## Precauções Importantes

### Desconexão

Antes de realizar qualquer tarefa de limpeza ou manutenção, desligue sempre o aparelho da rede elétrica e certifique-se de que está completamente frio.

### Frequência

Limpe os derrames da superfície da placa o mais rapidamente possível após a sua utilização, especialmente se contiverem açúcar, pois podem danificar permanentemente a superfície de vitrocerâmica.

### Produtos Adequados

Utilize apenas produtos de limpeza específicos para vitrocerâmica, disponíveis na maioria dos supermercados. Evite produtos abrasivos, esfregões metálicos ou outros materiais que possam riscar a superfície.

## Procedimento de Limpeza Recomendado

### Inspeção

Verifique se a superfície está suficientemente fria antes de a limpar, para evitar queimaduras e danos no material.

### Limpeza Inicial

Utilize um pano suave ou papel de cozinha para remover os resíduos soltos e limpar a superfície.

### Manchas Persistentes

Se o derrame tiver secado na superfície, poderá ser necessário aplicar um produto de limpeza especializado para vitrocerâmica. Aplique-o de acordo com as instruções do fabricante.

### Enxaguamento

Remova todos os resíduos de produto de limpeza com um pano húmido e seque bem a superfície com um pano suave ou papel absorvente.

## O que Evitar



### Produtos de Limpeza Abrasivos

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões metálicos, escovas duras ou ferramentas pontiagudas que possam riscar a superfície de vitrocerâmica.



### Limpadores a Vapor

Não utilize limpadores a vapor para limpar a placa, pois podem danificar os componentes eletrónicos internos.



### Produtos Químicos Agressivos

Evite lixívia, amoníaco, solventes ou produtos químicos agressivos que possam danificar ou descolorar a superfície.

## Manutenção Preventiva

Para manter a sua placa de indução em condições ideais, além da limpeza regular, recomendamos:

- Verificar periodicamente se as entradas e saídas de ventilação não estão obstruídas
- Verificar regularmente se os controlos táteis estão a funcionar corretamente
- Assegurar-se de que os cabos de ligação e a ficha estão em bom estado
- Evitar arrastar painéis e frigideiras sobre a superfície para prevenir riscos
- Utilizar sempre recipientes com bases limpas e secas para evitar manchas e facilitar a condução do calor

Uma manutenção adequada não só prolonga a vida útil da sua placa de indução, como também contribui para um funcionamento mais eficiente e seguro. Se observar qualquer anomalia no funcionamento da sua placa, consulte a secção de resolução de problemas deste manual ou contacte um serviço técnico autorizado.

# Conexão Elétrica

1

## Verificação Prévia

Verifique se o sistema elétrico é adequado para a potência da placa, com ligação à terra e amperagem suficiente.

2

## Especificações

Voltagem: 220-240V, 50/60Hz. Verifique se a tensão nominal corresponde antes de instalar.

3

## Cablagem

Use cabo 4\*1.5mm<sup>2</sup> (máx. 75°C) com marcação CE. Respeite as cores: castanho (fase), azul (neutro), amarelo/verde (terra).

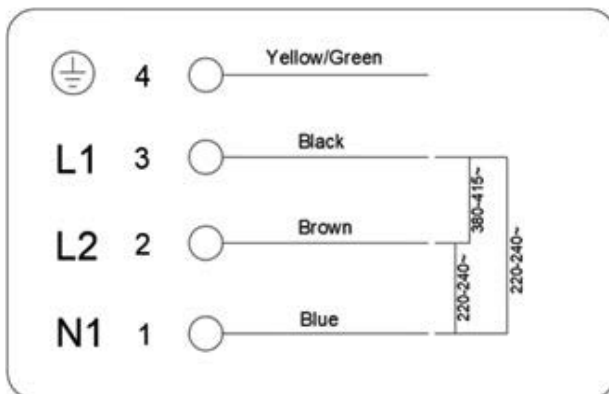
## Segurança e Profissionais

Instalação por pessoal qualificado de acordo com as normas. Desligue a eletricidade do quadro geral antes de iniciar. Não use adaptadores ou ramificações.

## Manutenção

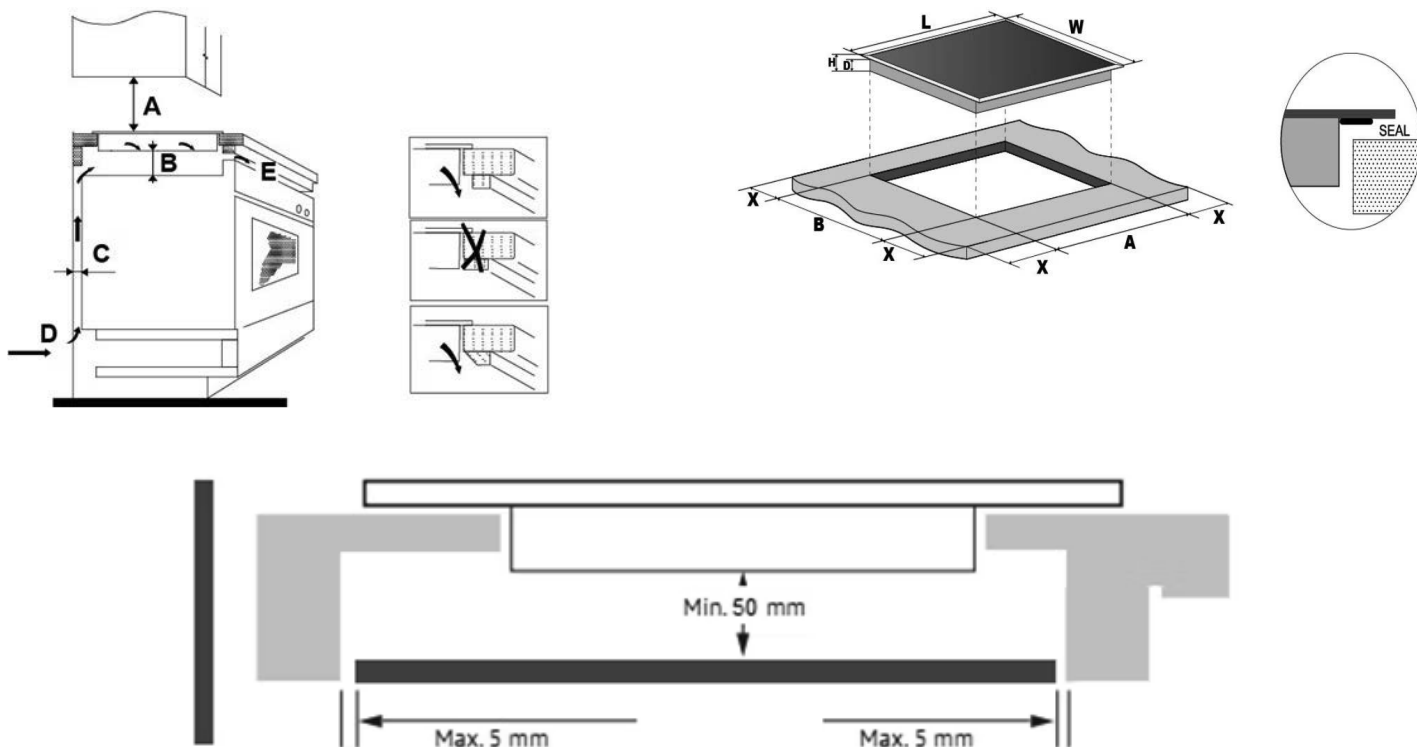
Instale um disjuntor omipolar (abertura mín. 3mm). O cabo não deve ser dobrado nem comprimido. Verifique periodicamente e substitua apenas por técnicos autorizados.

Após a instalação, realize testes de funcionamento e verifique a ausência de fugas de corrente. Guarde toda a documentação fornecida pelo técnico em local seguro.



# Instruções de Instalação

A correta instalação da sua placa de indução é fundamental para garantir o seu funcionamento seguro e eficiente. De seguida, encontrará instruções detalhadas sobre como instalar adequadamente o seu eletrodoméstico, cumprindo com todas as normas em vigor.



## Preparação da Superfície de Trabalho

Corte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas no desenho. Para facilitar a instalação e a utilização, deve preservar-se um espaço mínimo de 5 cm em redor do orifício. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm e que é fabricada com material resistente ao calor para evitar deformações.

| Comprimento (L) | Largura (W) | Altura (H) | Profundidade (D) | Abertura (A) | Abertura (B) | Espaço mínimo (X) |
|-----------------|-------------|------------|------------------|--------------|--------------|-------------------|
| 590 mm          | 520 mm      | 56 mm      | 52 mm            | 560+5/-0 mm  | 480+5/-0 mm  | 50 mm             |

## Requisitos de Ventilação

É fundamental assegurar uma ventilação adequada da placa de indução. As entradas e saídas de ar não devem estar bloqueadas. Para evitar o contacto accidental com a parte inferior quente da placa e possíveis choques elétricos, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm da parte inferior da placa.

A distância de segurança entre a placa e o armário superior deve ser de pelo menos 760 mm. As paredes traseiras, adjacentes e superfícies circundantes devem poder suportar uma temperatura de 90°C.

| A (mm)   | B (mm)  | C (mm)  | D             | E                 |
|----------|---------|---------|---------------|-------------------|
| 760 mín. | 50 mín. | 20 mín. | Entrada de ar | Saída de ar 50 mm |

# Resolução de Problemas

Mesmo com uma utilização e manutenção adequadas, podem ocasionalmente surgir problemas com a sua placa de indução. Antes de entrar em contacto com o serviço técnico, consulte este guia de resolução de problemas que o ajudará a identificar e resolver as incidências mais comuns.

## Códigos de Erro e Soluções

| Código   | Problema                                    | Solução                                                                                                                      |
|----------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E7       | Tensão de alimentação abaixo do nominal     | Verifique se o fornecimento elétrico está normal. Ligue depois de normalizar o fornecimento.                                 |
| E8       | Tensão de alimentação acima do nominal      | Verifique se o fornecimento elétrico está normal. Ligue depois de normalizar o fornecimento.                                 |
| E3       | Temperatura elevada do sensor de superfície | Aguarde até que a temperatura da placa cerâmica volte ao normal. Prima o botão "ON/OFF" para reiniciar.                      |
| E6       | Temperatura elevada do IGBT                 | Aguarde até que a temperatura volte ao normal. Verifique se o ventilador está a funcionar corretamente; se não, substitua-o. |
| E1/E2/Eb | Problemas com o sensor de superfície        | Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.                                                  |
| E4/E5    | Problemas com o sensor IGBT                 | Substitua a placa de controlo.                                                                                               |

## Problemas Comuns e Suas Soluções

### O visor LED não acende

- **Possível causa:** Não há eletricidade na tomada
- **Solução:** Verifique se a ficha está firmemente ligada e se a tomada funciona
- **Possível causa:** Falha na ligação entre a placa de alimentação e o visor
- **Solução:** Verifique a ligação ou contacte o serviço técnico

### Alguns botões não funcionam

- **Possível causa:** A placa de visualização está danificada
- **Solução:** Contacte o serviço técnico para substituir a placa

### O aquecimento para de repente

- **Possível causa:** Tipo de recipiente incorreto ou sobreaquecimento
- **Solução:** Utilize um recipiente adequado e aguarde até que a temperatura volte ao normal

## Resolução de Problemas com Recipientes



### Aparece "U" no visor

Este símbolo indica que o recipiente não é adequado para indução ou que o seu diâmetro é demasiado pequeno. Utilize um recipiente compatível de acordo com as recomendações deste manual.



### Ruídos anormais do ventilador

Se o motor do ventilador produzir sons incomuns, poderá estar danificado. Contacte o serviço técnico para a sua substituição.



### Falha de comunicação entre placas

Se aparecer "U" em várias zonas do mesmo lado, pode haver uma falha de ligação entre a placa de alimentação e a de visualização. Requer revisão técnica.

**Aviso:** Não desmonte o equipamento por sua conta para evitar perigos e danos na placa de indução. Perante qualquer problema persistente, contacte um técnico qualificado ou o serviço de apoio ao cliente.

Se depois de rever este guia de resolução de problemas a sua placa de indução continuar a não funcionar corretamente, recomendamos que entre em contacto com o serviço técnico oficial. Tenha à mão o modelo exato da sua placa e uma descrição detalhada do problema para facilitar a assistência.

# Eliminação do Produto



Não elimine este produto como resíduo municipal não classificado. A recolha separada desses resíduos para tratamento especial é necessária e obrigatória de acordo com a legislação em vigor.

Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE), que estabelece o quadro para a devolução e reciclagem de aparelhos usados em toda a União Europeia.

Ao garantir que este produto seja eliminado corretamente, você ajudará a prevenir possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, como a liberação de substâncias tóxicas em águas subterrâneas, danos a ecossistemas locais ou riscos para a saúde devido à exposição a materiais perigosos.

O símbolo do contentor barrado no produto indica que não pode ser tratado como resíduo doméstico normal. Deve ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos, como:

- Ecopontos municipais
- Pontos de recolha em lojas ao comprar um novo aparelho (o distribuidor é obrigado a recolher gratuitamente o aparelho antigo)
- Contentores específicos para REEE localizados em áreas comerciais

Para obter mais informações sobre onde e como eliminar corretamente este produto, entre em contato com a sua câmara municipal, serviço de recolha de lixo ou a loja onde adquiriu o produto.

Guarde este manual para futuras consultas e como referência para qualquer manutenção ou assistência técnica que possa precisar no futuro.

## Declaración de Conformidad

**NVR-IND3200 / NVR-IND3300-FLEX**

### Especificaciones Técnicas

El modelo NEVIR representa un dispositivo que cumple con los requisitos técnicos necesarios para su utilización adecuada. Las características y funcionalidades específicas se encuentran descritas en el manual del producto, al igual que las normas de seguridad.

### Conformidad

El modelo ha sido sometido a pruebas exhaustivas y verificado para garantizar su conformidad con las normativas vigentes. El dispositivo cuenta con todos los certificados necesarios que acreditan su calidad y seguridad, conforme a las disposiciones legales.

### Anexos

#### **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+A2

the EMC directive (2014/30/EU)

#### **DIRECTIVA LVD “ LOW VOLTAGE” EEC**

EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2+A15+A16,

EN 60335-2-6:2015+A1+A11 EN 62233:2008

Low Voltage Directive 2014/35/EU

#### **DIRECTIVA ROHS**

Directive 2011/65/EU and amendment (EU)2015/863

#### **DIRECTIVA ERP**

Test Standard:

EU Directive 2019/2017 EU Directive 2019/2022

COMMISSION REGULATION (EU) 2021/341

COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2021/340

#### **DIRECTIVA REACH**

No. 1907/2006 (REACH Regulation)

Para cualquier consulta puede dirigirse a: