COCINA DE INDUCCIÓN

Manual de usuario

Modelo: NVR-INDPT100

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato

Indice

Página de la sección

Seguridad y garantía---------- 3

Tecnología de inducción---------- 4

Especificaciones técnicas---------- 4

Identificación de partes ---------- 5

Operación---------- 6-8

Selección de utensilios de cocina---------- 8

Mantenimiento---------- 9

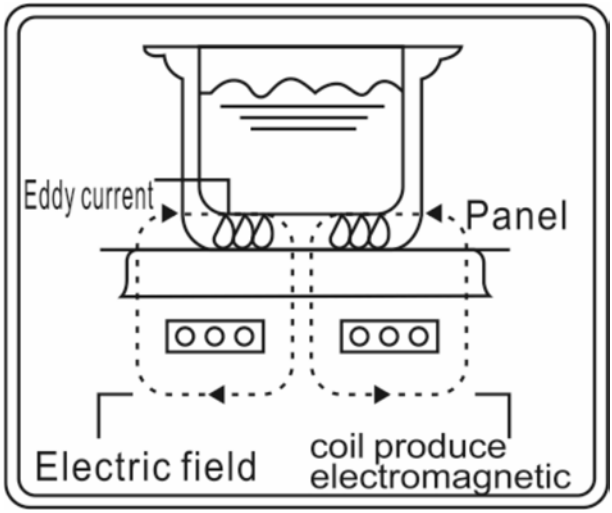
Solución de problemas---------- 10

Seguridad y garantía:

1. No coloque la unidad cerca de fuego o gas o cualquier ambiente caliente para evitar daños o mal funcionamiento.
2. Para reducir el riesgo y el daño, el enchufe debe encajar en una toma de corriente individual y la corriente eléctrica nominal no debe ser inferior a 16A.
3. Coloque la unidad sobre una superficie nivelada y seca. Asegúrese de que haya un área libre mínima de al menos 10 cm alrededor de la unidad en todos los lados.
4. No sumerja el aparato o el cable eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
5. No permita que entre ningún líquido en la carcasa de la unidad. Esto dañará las partes eléctricas internas.
6. Asegúrese de que el enchufe se haya retirado de la toma de corriente antes de limpiarla.
7. No cubra la salida de aire con nada durante la cocción.
8. Antes de calentar cualquier alimento enlatado, destape su tapa.
9. No coloque ningún accesorio metálico como cuchara, cucharones, etc. en la placa mientras cocina para evitar el calentamiento. Es aconsejable mantener incluso los objetos no metálicos al menos a 10 cm de distancia de la unidad mientras está en uso.
10. No cocine con una olla vacía. Puede causar un mal funcionamiento o representar un peligro.
11. Si el cable de alimentación se daña, asegúrese de reemplazarlo solo con un cable recomendado por el fabricante.
12. Si la unidad no funciona por alguna razón, incluso después de la resolución de problemas bá-sicos por usted, comuníquese inmediatamente con nuestros puntos de servicio autorizados. No intente abrir la unidad usted mismo, ya que puede ser peligroso.
13. Siempre limpie la unidad para evitar que entre suciedad en el ventilador. Esto afectará a su funcionamiento normal.
14. No toque la placa mientras la unidad está funcionando, puede causar quemaduras.
15. Se recomienda a los usuarios con marcapasos cardíacos que consulten a sus médicos antes de usar este producto.
16. No coloque la unidad sobre o cerca de una estufa de gas.
17. No coloque ningún artículo inflamable como papel, tela u otros artículos similares debajo de la unidad. Puede causar un riesgo de incendio.
18. No coloque la unidad sobre un paño o alfombra, etc. Esto puede bloquear la salida de aire y ser peligroso para la unidad y el usuario.
19. Evite golpear la placa de la unidad, ya que puede agrietarse o romperla. En caso de que detecte grietas en la superficie de la placa de cocción, apague la unidad y retire el cable de la toma de corriente inmediatamente y comuníquese con los centros de servicio.
20. No toque el panel de control con objetos afilados.

Tecnología de inducción

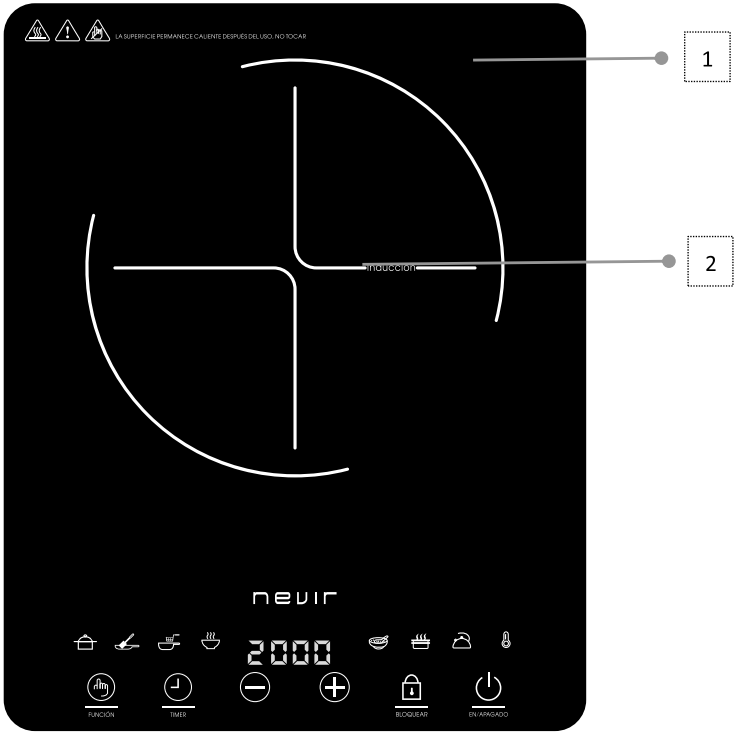
Cuando la conexión de alimentación está encendida, la corriente eléctrica producirá un campo magnético en la bobina de inducción, que está incrustada en la máquina. Tan pronto como las lineas de fuerza magnética toquen la olla / caldera de acero aleado, producirá un efecto de calentamiento.

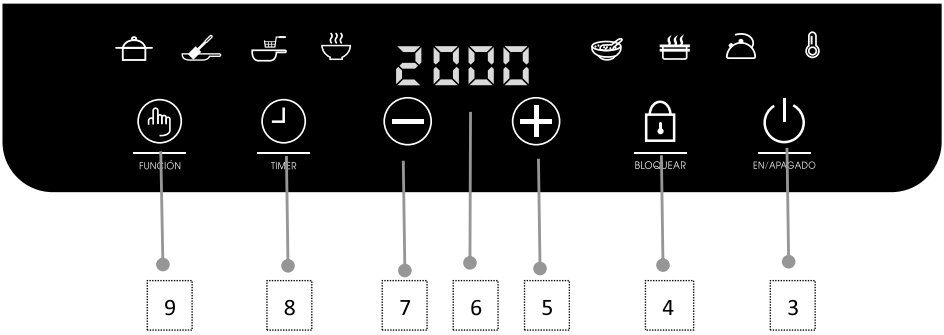


Especificaciones técnicas

Modelo	NVR-INDPT100
Poder	2000W
Eléctrico	220-240V ~, 50-60Hz
Rango de temperatura	60℃ - 240℃
Tamaño de la unidad	280*350*47mm

Identificación de partes:





1. Placa de cristal	**2. Área de coccinado**
3.Botón de encendido / apagado	**4.Botón de bloqueo**
5.Botón Aumentar	**6. Indicador Temperatura / Watios**
7.Botón Disminuir	**8.Botón de temporizador**
9.Botón de función / Modos	

Instrucciones de funcionamiento del producto:

1. Funcionamiento básico

- Coloque utensilios de cocina compatibles con inducción en el centro de la placa de cocción.
- Inserte el enchufe en AC 220-240V, 50-60Hz, la pantalla LED muestra "----"
- Presione el botón ON / OFF para encender la unidad, la pantalla LED muestra "ON", luego presione la tecla "Función", el Hot Pot predeterminado 1600W seleccionara automáticamente, diferente nivel, configuración y ajustes
- Para apagar la unidad, pulse de nuevo el botón ON/OFF.
- Retire el enchufe de la toma si la unidad no se va a utilizar durante mucho tiempo.

2. Modo de cocción:

Olla caliente

- Presione la tecla de función, el indicador Hot Pot se iluminará y la pantalla mostrará la potencia predeterminada de 1600W.
- La potencia se puede ajustar con los botones [+] y [-] a través del rango de 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W y 2000W.
- Una vez finalizada la cocción, pulse el botón [ON/OFF] para apagar la unidad.
- La unidad se apagará automáticamente después de 2 horas si no se presiona ningún otro botón de función.
- El temporizador se puede configurar durante 180 minutos en este modo.

Grill

- Presione la tecla de función, el indicador Fry se iluminará y la pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 240 ° C.
- La temperatura se puede ajustar con los botones [+] y [-] en el rango de 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 ° C, 220 ° C y 240 °C.
- Una vez finalizada la cocción, pulse el botón [ON/OFF] para apagar la unidad.
- La unidad se apagará automáticamente después de 2 horas si no se presiona ningún otro botón de función.
- El temporizador se puede configurar durante 180 minutos en este modo.

Fritura

- Presione la tecla de función,el indicador Deep Fry se iluminará y la pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 220° C.
- La temperatura se puede ajustar con los botones [+] y [-] en el rango de 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200° C, 220° C y 240 °C.
- Una vez finalizada la cocción, pulse el botón [ON/OFF] para apagar la unidad.
- La unidad se apagará automáticamente después de 2 horas si no se presiona ningún otro botón de función.
- El temporizador se puede configurar durante 180 minutos en este modo.

Sopa y Caldos

- Presione la tecla de función, el indicador de sopa se iluminará y la pantalla mostrará la potencia predeterminada de 1600W, Después de 15 minutos de calentamiento, la potencia se reducirá a 600W automáticamente.
- El modo no se puede ajustar.
- Una vez finalizada la cocción, pulse el botón [ON/OFF] para apagar la unidad.
- La unidad se apagará automáticamente después de 2 horas si no se presiona ningún otro botón de función.
- El temporizador se puede configurar durante 180 minutos en este modo.

Papillas / Pure

- Presione la tecla de función, el indicador de pure se encenderá y la pantalla mostrará la potencia predeterminada de 1300W, Después de 15 minutos de calentamiento, la potencia se reducirá a 600W automáticamente.
- El modo no se puede ajustar.
- Una vez finalizada la cocción, pulse el botón [ON/OFF] para apagar la unidad.
- La unidad se apagará automáticamente después de 1 hora si no se presiona ningún otro botón de función.
- El temporizador se puede configurar durante 180 minutos en este modo.

Vapor

- Presione la tecla de función, el indicador de vapor se iluminará y la pantalla mostrará la potencia predeterminada de 1600W, después de 15 minutos de calentamiento, la potencia se reducirá a 600W automáticamente.
- El modo no se puede ajustar.
- Una vez finalizada la cocción, pulse el botón [ON/OFF] para apagar la unidad.
- La unidad se apagará automáticamente después de 2 horas si no se presiona ningún otro botón de función.
- El temporizador se puede configurar durante 180 minutos en este modo.

Agua

- Presione la tecla Función , el agua se iluminará y la pantalla mostrará la potencia predeterminada de 2000W.
- El modo no se puede ajustar.
- Una vez finalizada la cocción, pulse el botón [ON/OFF] para apagar la unidad.
- La unidad se apagará automáticamente después de 20 minutos si no se presiona ningún otro botón de función.
- El temporizador se puede configurar durante 180 minutos en este modo.

Cálido

- Presione la tecla de función, el calor se iluminará y la pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 80° C
- La temperatura no se puede ajustar.

- Una vez finalizada la cocción, pulse el botón [ON/OFF] para apagar la unidad.
- La unidad se apagará automáticamente después de 30 minutos si no se presiona ningún otro botón de función.
- El temporizador se puede configurar durante 180 minutos en este modo.

Temporizador

- Primero seleccione el modo de cocción deseado y luego presione el botón [Temporizador]. La pantalla LED parpadeará [0].
- Pulse los botones [+] o [-] para ajustar el temporizador de [1] minuto a [180] minutos. Mantén pulsados los botones [+] o [-] para ajustar rápidamente el tiempo.
- Una vez que se establezca la hora preferida, no presione ningún botón. La pantalla LED parpadeará por momentos y el temporizador ahora está activado y comenzará a contar hacia atrás.
- Una vez que se haya completado el tiempo establecido, la unidad se apagará automáticamente.
- Al pulsar el botón [Función] o el botón [Temporizador] o [ON/OFF] se cerrará el modo temporizador.

Bloqueo de Seguridad

- Mantenga pulsado el botón [LOCK] durante 3 segundos para bloquear la unidad. La pantalla mostrará [LOC].
- Todos los botones se desactivan durante el modo de bloqueo.
- Para salir del modo de bloqueo, mantenga pulsado el botón [LOCK] durante 3 segundos.

Selección de utensilios de cocina

1. Material requerido: Utilice solo utensilios de cocina compatibles con inducción hechos de acero, hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes / ollas de fondo plano con diámetro de 12 a 24 cm

2. Las sartenes / ollas / utensilios deben tener una superficie plana. No intente usar ningún otro tipo de utensilios o recipientes (especialmente recipientes con sensor de presión)

3. Al comprar sus utensilios de cocina, busque un letrero o una redacción de "Compatible con inducción" para asegurarse de que funcionará con esta placa de cocción.

Mantenimiento y cuidado diario

1. Mantenga la unidad limpia en todo momento. Evite que la suciedad entre en el ventilador u otras partes internas de la unidad.
2. Antes de comenzar a limpiar la unidad, asegúrese de que la unidad esté apagada y retire el enchufe de alimentación de la toma de corriente. No limpie la unidad hasta que la superficie se enfríe.
3. Elimine la grasa, la suciedad, las manchas, etc. limpiando la unidad con un paño suave y limpio y detergente suave.
4. El ventilador en la salida de aire de la unidad está obligado a atascarse en él. Por favor, retírelo regularmente con un cepillo suave o un palillo de algodón.
5. No sumerja la unidad o el cable de alimentación directamente en agua ni en ningún otro líquido para limpiarla. Dañará el Unit.To protegerá la unidad de cualquier tipo de sobrecarga de energía, asegúrese de que el enchufe se ajuste correctamente en el enchufe.
6. No extraiga el cable de alimentación directamente durante el funcionamiento. Para prolongar la vida útil del aparato, pulse primero el botón "On/Off" y, a continuación, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
7. El ventilador funcionará para enfriar la placa calefactora incluso después de que la unidad esté apagada. Es mejor quitar el enchufe después de que el ventilador deje de funcionar.
8. Cuando no esté utilizando la unidad durante mucho tiempo, retire el enchufe del enchufe.
9. Algunos modelos tendrán un diseño estructural para evitar que las cucarachas entren dentro de la Unidad.Si es necesario, puede usar bola de naftalina o repelente de cucarachas equivalente para proteger la Unidad.

Solución de problemas y tratamiento

Durante las operaciones, Si hay algún error, consulte la tabla siguiente para ver las opciones comunes de solución de problemas antes de llamar al servicio. A continuación se muestran los errores comunes y las comprobaciones a realizar

ESCENARIO DE ERROR	PUNTOS DE CONTROL	REMEDIO
Se producen códigos de error E0	Sin utensilios de cocina o utensilios de cocina incompatibles utilizados	Por favor, compruebe si los utensilios de cocina son compatibles con la inducción o no
Se producen códigos de error E1	Bajo voltaje	Asegúrese de que el voltaje > 100V± 10V, 220-240V ~ sea correcto
Se producen códigos de error E2	Alto voltaje	Asegúrese de que el voltaje <280V±10V, 220-240V ~ sea correcto
Se producen códigos de error E3	Cortocircuito del sensor de la placa superior	Comience de nuevo después de que la temperatura se enfríe. Si no es así, póngase en contacto con el Servicio Tecnico Autorizado.
Se producen códigos de error E4	Sensor de placa superior Circuito abierto o sin conexión	Pongase en contacto con el centro de servicio para la comprobación
Se producen códigos de error E5	Sensor IGBT sobrecalentamiento/cortocircuito o ventilador sin conexión	Pongase en contacto con el centro de servicio para la comprobación
Se producen códigos de error E6	Circuito abierto del sensor IGBT	Póngase en contacto con el centro de servicio para la comprobación

INDUCTION COOKER

User Manual

Model:NVR-INDPT100

Please read all the instructions carefully before using the appliance

Table of Contents

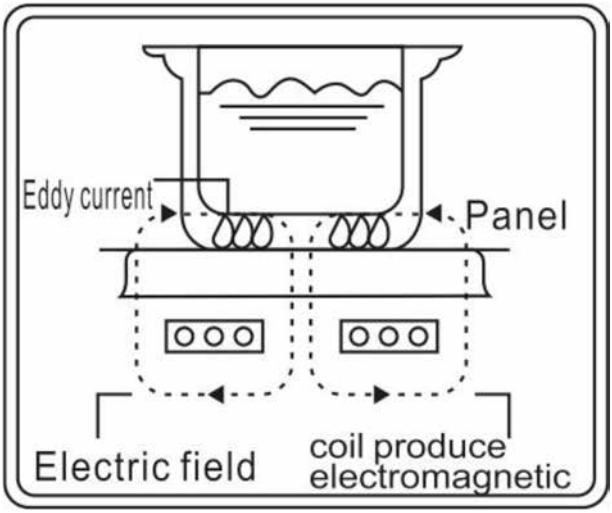
Section	Page
Safety and Warranty	3
Induction Technology	4
Technical Sepcifications	4
Parts Identification	5
Operation	6-7
Selection of cookware	8
Maintenance	8
Troubleshooting	9

Safety and Warranty:

1. Do not place the unit near fire or gas or any hot environment in order to avoid damages or malfunction.
2. To reduce the risk and damage, the plug should be fit into an individual outlet and the rated electrical current should be not less than 16A.
3. Place the unit on a level and dry surface.Ensure there is a minimum free area of at least 10cm surrounding the unit on all sides.
4. Do not immerse the appliance or electric cord in water or any other liquid.
5. Do not allow any liquid to enter the unit's cabinet.This will damage the inner electrical parts.
6. Ensure the power code is removed from the power socket before cleaning.
7. Do not cover the air vent with anything during cooking.
8. Before Heating any tinned food please uncap its cover.
9. Do not place any metallic accessories like spoon,ladles etc on the cooktop while cooking in order to avoid heating.It is advisable to keep even non-metallic objects at least 10cm away from the unit while it is in use.
10. Do not cook with an empty pot.It may cause malfunction or pose danger.
11. If power cord gets damaged,please ensure you replace it only with a manufacturer recommended cord.
12. If the unit is not working for some reason even after basic trouble-shooting by you,please immediately contact with our service points.Do not attempt to open the unit by yourself as it may be dangerous.
13. Always clean the unit to avoid dirt going into the fan.This will affect its normal functioning.
14. Do not touch the plate while the unit is working,it may cause burns.
15. Users with cardiac pacemakers are advised to consult their doctors before using this product.
16. Do not place the unit on or near a gas stove.
17. Do not place any inflammable item like paper,cloth or other such articles under the unit.It may cause a fire hazard.
18. Do not place the unit on a cloth or carpet etc.This may block the air vent and be of danger to the unit and the user.
19. Avoid hitting the plate of the unit as it may crack or break the unit.In case you spot any cracks on the cooktop surface,turn off the unit and remove the cord from the electric outlet immediately and contact the service centers.
20. Do not touch the control panel with any sharp objects.

Induction Technology

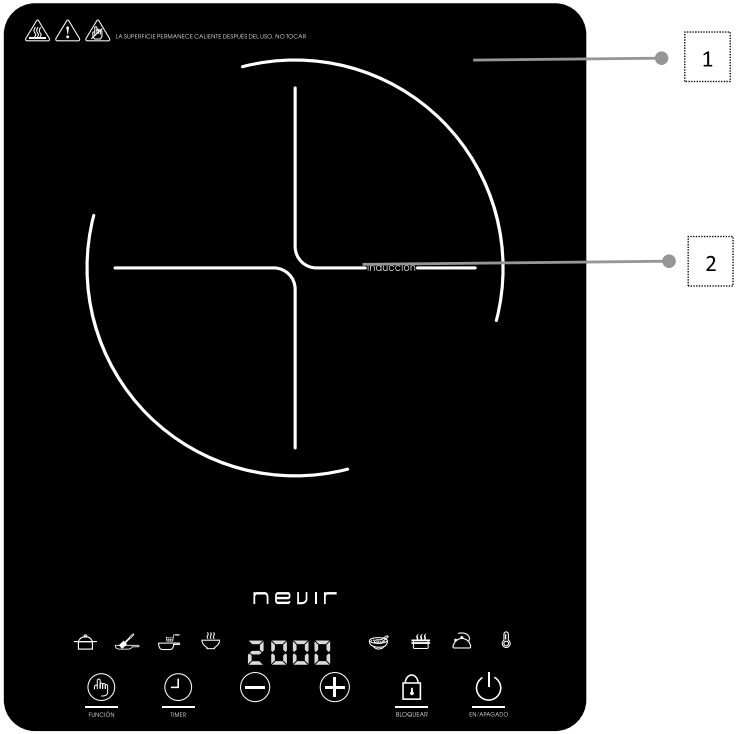
When the power connection is ON,the electric current will produce a magnetic field in the induction coil,which is embedded in the machine.As soon as the magnetic force lines in the magnetic field touch the alloy steel pot/boiler,it will produce a heating effect,which then heats the good in the saucepan or pot.

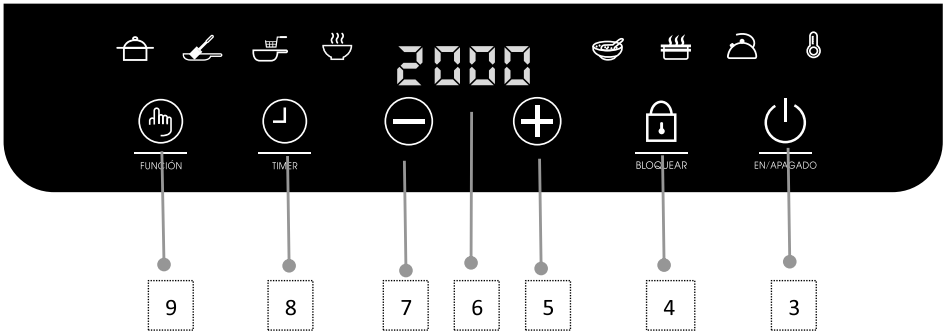


Technical Specifications

Model	NVR-INDPT100
Power	2000W
Electrical	220-240V~,50-60Hz
Temperature Range	60℃-240℃
Unit Size	280*350*47mm

Parts Identification:





1.Crystal Plate	**2.Heating Area**
3.On/Off Button	**4.Lock Button**
5.Increase Button	**6.LED Display**
7.Decrease Button	**8.Timer Button**
9.Function Button	

Product operating instructions：

1. Basic Operation

- Place induction compatible cooking utensils in the center of the cooktop plate.
- Insert the plug into AC 220-240V,50-60Hz Socket,the LED screen display“----”
-Press ON/OFF button to power the unit on,The LED screen display “ON”,then press “Function” key,The default Hot Pot 1600W will auto select,different Level,setting and adjustments
- To power off the unit,press the ON/OFF button again.
- Remove the plug from the socket if the unit is not going to be used for a long time.

2. Cooking Mode:

Hot Pot

- Press the Function key,the Hot Pot indicator will light up and display will show the default Power of 1600W.
- The Power can be adjusted by the [+] and [-] buttons through the range of 200W,400W, 600W,800W,1000W,1200W,1400W,1600W,1800W and 2000W.
- Once cooking is finished, press the [ON/OFF] button to turn off the unit.
- The unit will turn off automatically after 2 hours if no other function button is pressed.
- Timer can be set for 180 minutes in this mode.

Fry

- Press the Function key,the Fry indicator will light up and display will show the default temperature of 240℃.
- The Temperature can be adjusted by the [+] and [-] buttons through the range of 60℃,80℃,100℃,120℃,140℃,160℃,180℃,200℃,220℃, and 240℃.
- Once cooking is finished, press the [ON/OFF] button to turn off the unit.
- The unit will turn off automatically after 2 hours if no other function button is pressed.
- Timer can be set for 180 minutes in this mode.

Deep Fry

- Press the Function key,the Deep Fry indicator will light up and display will show the default temperature of 220℃.
- The Temperature can be adjusted by the [+] and [-] buttons through the range of 60℃,80℃,100℃,120℃,140℃,160℃,180℃,200℃,220℃, and 240℃.
- Once cooking is finished, press the [ON/OFF] button to turn off the unit.
- The unit will turn off automatically after 2 hours if no other function button is pressed.
- Timer can be set for 180 minutes in this mode.

Soup

- Press the Function key, the Soup indicator will light up and display will show the default power of 1600W, After 15 minutes of heating, the power will reduce to 600W automatically.
- The mode can’t be adjusted.
- Once cooking is finished, press the [ON/OFF] button to turn off the unit.
- The unit will turn off automatically after 2 hours if no other function button is pressed.
- Timer can be set for 180 minutes in this mode.

Porridge

- Press the Function key, the Porridge indicator will light up and display will show the default power of 1300W, After 15 minutes of heating, the power will reduce to 600W automatically.

- The mode can't be adjusted.
- Once cooking is finished, press the [ON/OFF] button to turn off the unit.
- The unit will turn off automatically after 1 hours if no other function button is pressed.
- Timer can be set for 180 minutes in this mode.

Steam

- Press the Function key, the Steam indicator will light up and display will show the default power of 1600W, After 15 minutes of heating, the power will reduce to 600W automatically.
- The mode can't be adjusted.
- Once cooking is finished, press the [ON/OFF] button to turn off the unit.
- The unit will turn off automatically after 2 hours if no other function button is pressed.
- Timer can be set for 180 minutes in this mode.

Water

- Press the Function key, the Water will light up and display will show the default power of 2000W.
- The mode can't be adjusted.
- Once cooking is finished, press the [ON/OFF] button to turn off the unit.
- The unit will turn off automatically after 20 minutes if no other function button is pressed.
- Timer can be set for 180 minutes in this mode.

Warm

- Press the Function key,the Warm will light up and display will show the default temperature of 80℃
- The temperature can't be adjusted.
- Once cooking is finished, press the [ON/OFF] button to turn off the unit.
- The unit will turn off automatically after 30 minutes if no other function button is pressed.
- Timer can be set for 180 minutes in this mode.

Timer

- First select the desired cooking mode then press the [Timer] button. The LED display will flash [0].
- Press the [+] or [-] buttons to set the timer from [1] minute to [180] minutes. Press and hold the [+] or [-] buttons for quick adjustment of time.
- Once the preferred time is set, do not press any buttons. The LED display will flash for times and the timer is now activated and will start to count down.
- Once the set timing is up, the unit will turn off automatically.
- Pressing [Function] button or [Timer] button or [ON/OFF] will exit the timer mode.

Lock

- Press and hold the [LOCK] button for 3 seconds to lock the unit. The display will show [LOC].
- All buttons are deactivated during the lock mode.
- To exit the Lock mode, press and hold the [LOCK] button for 3 seconds.

Selection

1. Material required:Please use only induction compatible cookware made of steel,cast iron,enameled iron,stainless steel,flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to 24cm

2. Pans/Pots/Utensils should have a flat surface.Do not try to use any other kind of utensils or vessels(especially pressure sensor vessels)

3. While buying your cookware,look for an “Induction Compatible” sign or wording to ensure it will work with this cooktop.

Maintenance

1. Keep the unit clean at all times.Avoid dirt getting into the fan or other inner parts of the Unit.

2. Before starting to clean the Unit,ensure the Unit is powered off and remove the power plug from socket.Do not clean the Unit until the surface cools down.

3. Remove grease,dirt,stains etc by cleaning the Unit with a clean soft cloth and mild detergent.

4. The fan in the air vent of the Unit is bound to get dirt stuck on it.Please remove it regularly with a soft brush or cotton stick.

5. Do not immerse the Unit or power cord directly into water or any other liquid to clean it.It will damage the Unit.To protect the Unit from any kind of power surge,ensure the plug is fit properly into the socket.

6. Do not pull out the power cord directly during operation.To extend the appliance's life,press the “On/Off” button first,then unplug the power cord from the socket.

7. The fan will run to cool the heating plate even after the Unit is powered off.It is better to remove the plug after the fan stops working.

8. When not using the Unit for a long time,remove the plug from the socket.

9. Some models will have structural design to prevent cockroaches from entering inside the Unit.If needed,you can use mothball or equivalent cockroach repellent to protect the Unit.

Troubleshooting and Treatment

During operations,If there is any error, please check the following table for common trouble-shooting options before calling for service.Below are common errors and the checks to perform

ERROR SCENARIO	CHECK POINTS	REMEDY
Error codes occur E0	Without Cookware or Incompatible cookware used	please check whether the cookware is induction compatible or not
Error codes occur E1	Low-Voltage	Please ensure Voltage>100V± 10V, 220-240V~ is perfect
Error codes occur E2	High-Voltage	Please ensure Voltage <280V±10V, 220-240V~ is perfect
Error codes occur E3	Top plate Sensor Short Circuit	Start again after the temperature cool down. If not, please return the cooker to the service center for checking and repairing
Error codes occur E4	Top Plate Sensor Open Circuit or without connect	Please contact service center for checking and repairs
Error codes occur E5	IGBT Sensor Overheat or Short Circuit or Fan without connect	Please contact service center for checking and repairs
Error codes occur E6	IGBT Sensor Open Circuit	Please contact service center for checking and repairs

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

DIRECTIVA EMC

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021
EN 61000-3-3:2013/A2:2021/AC:2022-01

LOW VOLTAGE DIRECTIVA LVD

EN IEC 60335-2-9:2023/A11:2023
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A14:2019+A15:2021/A16:2023
EN 62233:2008

DIRECTIVA RoHS

2011/65/EU
Regulation (EU) 2019/2019

Descripciones del aparato: **Placa de Inducción**

Modelo/s NEVIR: **NVR-INDPT100**

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

Dirección del importador: **Nevir S.A.**
C/Francisco Rabal 3, Polígono Industrial
La Garena , 28806 Alcalá de Henares
Madrid, Spain