

n e v i r®

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE PLACA DE COCINA A GAS 60cm y 70cm



NVR-PG4FPE-60



NVR-PG5FPE-70



NVR-PG5FPH-70



NVR-PG5FPHG-70

**IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
LEA CUIDADOSAMENTE Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS**

¡Lea este manual primero, por favor!

Estimado/a cliente,

Queremos que obtenga la mayor eficiencia posible de este producto que se produce con alta calidad en instalaciones modernas.

Por lo tanto, lea este manual detenidamente antes de usar el producto y consérvelo para futuras referencias. Si va a transferir el producto a otra persona, proporcione el manual de instrucciones. Cuando utilice el producto, observe toda la información y puntos de atención en el manual y siga las instrucciones.

Símbolos y sus significados utilizados en este manual:

	Información importante y consejos útiles para su uso
	Advertencia de peligro para la vida y la propiedad
	Advertencias contra descargas eléctricas.
	Advertencia contra riesgo de incendio
	Advertencia contra superficies calientes

El manual del usuario le ayuda a usar el producto de forma rápida y segura.

- Lea el manual del usuario antes de instalar y operar el producto.
- Siempre siga las instrucciones de seguridad.
- Mantenga el manual del usuario en un lugar que sea fácilmente accesible cuando sea necesario en el futuro.
- Lea la otra documentación provista con el producto.

Tenga en cuenta que este manual del usuario también puede aplicarse a otros modelos. Las diferencias entre los modelos están claramente indicadas en el manual.

ÍNDICE

1.	INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	3
1.1.	Seguridad general	3
1.2.	Seguridad infantil.....	5
1.3.	Seguridad en el trabajo con electricidad	5
1.4.	Uso previsto.....	5
2.	MONTAJE.....	6
2.1.	Antes de usar el producto.....	6
2.2.	Montaje y conexiones.....	7
2.3.	Conexión de cable	9
2.4.	Conexión de gas.....	9
2.5.	Control de impermeabilidad.....	11
2.6.	Control Final	11
2.7.	Eliminación del producto	12
3.	SOBRE EL PRODUCTO	13
3.1.	Vista general	13
3.2.	Valores de Consumo	15
4.	Uso de la Placa de cocina.....	16
4.1.	Primer Uso	16
4.2.	Primer limpio	16
4.3.	Descripción del uso de la cocina de gas	16
4.4.	Aparato de seguridad de corte de gas	17
5.	Cuidado y limpieza.....	17
5.1.	Información general	17
5.2.	Limpieza del panel de control.....	18
5.3.	Limpieza de la placa de cocina.....	18
6.	Soluciones sugeridas para problemas.....	19

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Esta sección contiene instrucciones de seguridad para ayudar a prevenir lesiones físicas o daños a la propiedad. El incumplimiento de estas instrucciones anulará la garantía.

1.1. Seguridad general

- Este producto; no están destinados a ser utilizados por personas privadas de información o experiencia y con impedimentos físicos (incluidos los niños), sensoriales o cognitivos, a menos que supervisen a una persona que asegure su seguridad o dé instrucciones sobre el uso del producto. Los niños deben ser supervisados y nunca se les debe permitir jugar con el producto.
- Conecte el producto a una toma de corriente protegida con un fusible del valor especificado en la tabla "Especificaciones Técnicas". Tenga en cuenta que si utiliza con o sin transformador, la instalación de puesta a tierra debe ser realizada por un electricista calificado. Si el producto se utiliza sin una conexión a tierra adecuada de acuerdo con la legislación local aplicable, nuestra empresa no será responsable de los daños incurridos.
- Si el cable/enchufe de la electricidad está dañado, no opere el producto. Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado.
- Si el producto está dañado y hay daños significativos, no lo opere.
- No realice reparaciones o modificaciones sobre al producto. Pero puedes solucionar algunos problemas; vea las soluciones sugeridas para problemas, página 18.
- Nunca lave el producto rociándolo o vertiéndole agua. ¡Hay peligro de descarga eléctrica!
- No use el producto en condiciones en las que su juicio se vea afectado debido al efecto del uso de drogas y / o alcohol.
- Desconecte el producto de la red eléctrica durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Siempre haga que los trabajos de montaje y reparación sean realizados por un taller autorizado. El fabricante, no se hace responsable de Cualquier daño causado por personas no autorizadas y en este caso, la garantía del producto queda sin efecto.

- Tenga precaución cuando use alcohol en los alimentos. Cuando el alcohol se evapora a altas temperaturas, puede encenderse en contacto con superficies calientes y provocar un incendio.
- No caliente latas selladas y frascos de vidrio. Como resultado de la presión, la jarra puede explotar.
- No coloque ningún material inflamable cerca del producto ya que los bordes del producto se calientan durante la operación.
- Mantenga todas las aberturas de ventilación completamente abiertas.
- El producto puede calentarse durante el uso. No toque las partes calientes ni los elementos calefactores etc.
- Asegúrese de apagar el producto después de cada uso.
- El producto y sus partes accesibles están calientes durante el uso.
- No toque el producto que se está utilizando.
- No use herramientas afiladas o perforantes para limpiar el vidrio; tales herramientas pueden dañar su producto.
- Siempre tenga cuidado al usar el producto, ya que el aceite sobrecalentado puede provocar un incendio.
- En caso de un posible incendio, no extinga el fuego con agua; desconecte inmediatamente el producto y cubra el fuego con una manta húmeda.
- No use un limpiador a vapor.
- Si se rompe el vidrio del producto, apague todos los quemadores y el elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato de la red eléctrica; No toque ni use la superficie del dispositivo.
- Nunca use raspadores metálicos abrasivos o afilados para limpiar el vidrio de la encimera, ya que podría dañar la superficie y hacer que se rompa el vidrio.
- No utilice el producto sobre nylon, materiales inflamables o sensibles al calor.
- Las ollas colocadas en los calentadores de la estufa deben ser del tamaño apropiado.
- No raspe los botones y las superficies de acero inoxidable de la placa con herramientas raspadoras; No use Scotch-Brite.
- Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, el quemador se apaga de manera controlada y no se quema durante al menos 1 minuto.

1.2. Seguridad infantil

La parte expuesta del producto se calentará durante y después del uso; mantenga a los niños alejados del producto hasta que el producto se enfríe.

- ATENCIÓN: Durante el uso de la parrilla, las partes accesibles pueden estar calientes. Debe mantener a los niños alejados del producto.
- Los niños menores de 8 años no deben tocar el producto a menos que estén bajo la custodia de un adulto.
- Este dispositivo puede ser utilizado por personas mayores de 8 años / discapacidades físicas, sensoriales o cognitivas, siempre que estén informados sobre los riesgos y el uso seguro del producto.
- No se debe permitir que los niños jueguen con el producto. La limpieza y el mantenimiento del aparato no pueden ser realizados por niños a menos que estén acompañados por un adulto.
- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños o deséchelos de acuerdo con las instrucciones sobre desechos.

1.3. Seguridad en el trabajo con electricidad

- Todo el trabajo en equipos y sistemas eléctricos debe ser realizado por una persona autorizada y calificada.
- Este producto no está diseñado para usarse con un sistema de control remoto.
- En caso de mal funcionamiento, apague el producto o desconecte la fuente de alimentación. Haga esto apagando el fusible fuera de la casa.
- Asegúrese de que la clasificación del fusible corresponde a la clasificación actual del producto.

1.4. Uso previsto

Este producto está destinado para uso doméstico. El uso industrial no está permitido.

“ATENCIÓN: Este producto solo debe usarse para cocinar. No debe usarse para diferentes propósitos como calefacción de la sala, etc. “

El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan resultar del uso incorrecto o que puedan ocurrir durante el transporte. El período de garantía del producto que compra es de 3 años. Este es el período durante el cual el fabricante debe conservar las piezas de repuesto necesarias para que el producto se utilice según lo especificado.

2. MONTAJE

2.1. Antes de usar el producto



Asegúrese de que la instalación eléctrica y / o de gas sea adecuada. De lo contrario, solicite a un técnico calificado e instalador que haga los arreglos necesarios.



El cliente será responsable de la preparación del lugar donde se colocará el producto y de la instalación eléctrica y / o de gas.



Para el montaje del producto, debe seguir las reglas especificadas en las normas locales para electricidad y / o gas.



Verifique el producto antes de la instalación por cualquier daño. Si el producto está dañado, no lo instale. Los productos dañados pueden suponer un riesgo para su seguridad.



El trabajo en el aparato de gas y el sistema debe ser realizado por personas autorizadas y calificadas.



Los productos no tienen un sistema para la descarga de gas que pueda ocurrir como resultado de la combustión. El producto debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa aplicable para la instalación. Asegúrese de que se cumplan los requisitos de ventilación.



El aire requerido para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases liberados se envían directamente a la habitación.



Se requiere una buena ventilación en la habitación para la operación segura de su producto. Si no hay ventanas o puertas para ventilar la habitación, se debe instalar un sistema de ventilación adicional.



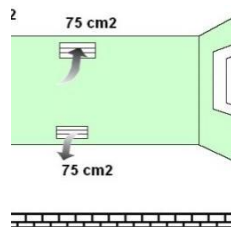
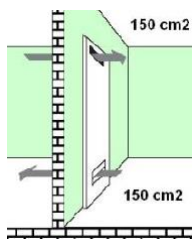
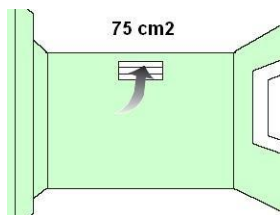
El área del piso de la cocina debe ser mayor a 8m². El espacio de la cocina debe ser superior a 20m³.



La salida de la chimenea debe estar a 1,80 m sobre el suelo y tener un diámetro de 150 mm y abrirse directamente a la atmósfera.



La ventilación de aire debe ser de al menos 75 cm² cerca del piso de la cocina y abierta a la atmósfera exterior.



2.2. Montaje y conexiones

2.2.1. Preparación de la placa incorporada antes del montaje

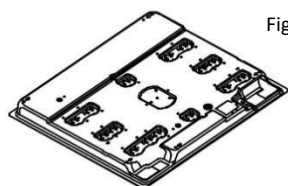


Figura 1

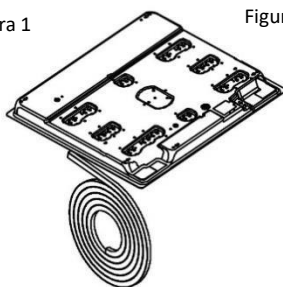


Figura 2

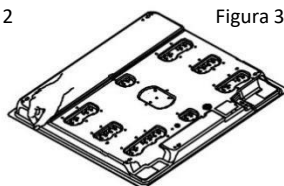


Figura 3

Invierta la estufa en la espuma del paquete y aplique silicona.

En el caso de productos de acero inoxidable, aplique silicona sobre la superficie de acero inoxidable y en el caso de productos de vidrio, aplique sobre la superficie de vidrio.

Aplique la silicona en el embalaje alrededor de la placa como se muestra en la figura.

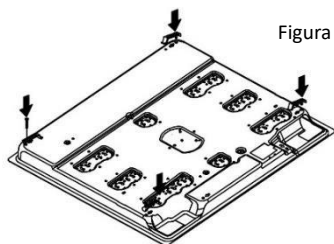
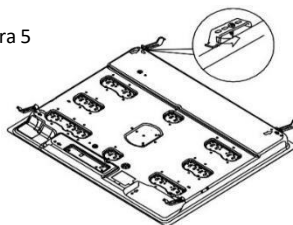


Figura 4

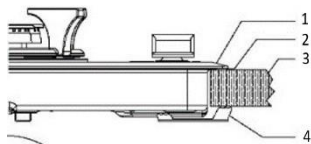
Figura 5



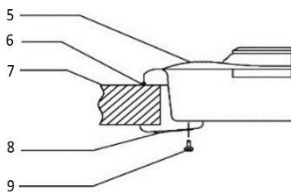
Coloque las patas de montaje como se muestra.

Fijación de los agujeros de conexión de las patas

Figura 6



1. Vidrio
2. Sello de silicona
3. Plato
4. Aparato de conexión



5. Plato superior
6. Sello de silicona
7. Superficie del banco
8. Cierres de conexión
9. Tornillo

2.2.2. Instalación de la cocina

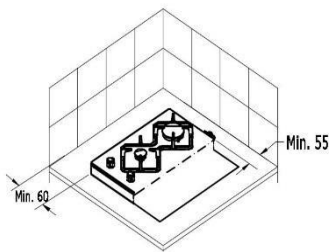
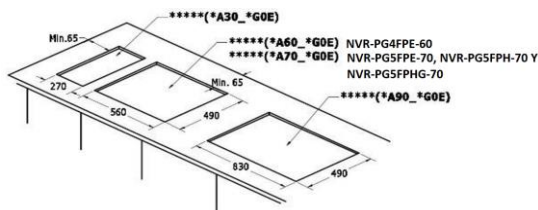


Figura 7

La placa tiene una junta para evitar la fuga de líquidos desde las cavidades hacia el gabinete. Para instalar esta junta, instale la junta como se muestra en las figuras anteriores. Ponga la placa al revés y retire el sello protector del sello de goma y péguela a la placa: los dos extremos del sello deben encontrarse. Instale las placas de montaje con el tornillo como se muestra en la figura 5. Coloque la estufa en el despacho del banco.

La figura 7 muestra la medida en que se corta el banco para la instalación del banco. Coloque la estufa que ha preparado en el banco adecuado para estas dimensiones. Si va a usar el horno en el horno empotrado, preste atención a las figuras 8 y 9 para una circulación de aire adecuada entre el horno y la estufa.

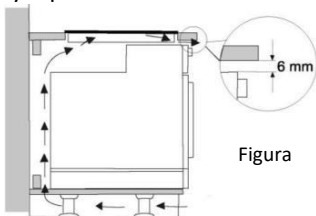


Figura 8

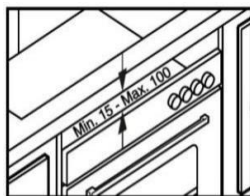


Figura 9



Comience a usar después de quitar la película protectora sobre la superficie de acero inoxidable.

2.3. Conexión de cable



¡Debe usar una línea conectada a tierra para el producto!

El fabricante no será responsable de ningún daño que pueda ocurrir si el producto se usa sin tierra.



¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por instalación no autorizada! El producto debe estar conectado a la red eléctrica por una sola persona autorizada y calificada; La garantía del producto comienza solo después de la instalación correcta.

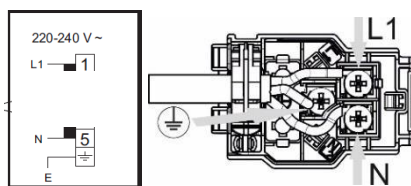


¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por cable de alimentación dañado! El cable de alimentación no debe aplastarse, doblarse ni perforarse ni entrar en contacto con partes calientes del producto. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.

- Los datos de la fuente de alimentación principal deben corresponder a la placa de identificación del dispositivo. La placa de identificación se encuentra en la parte posterior o inferior del producto.
- El cable de conexión del producto debe cumplir con las especificaciones y el consumo eléctrico.



¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de realizar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red eléctrica.



2.4. Conexión de gas



Cualquier trabajo en aparatos y sistemas de gas debe ser realizado por personas calificadas y autorizadas.

Antes del montaje, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo de gas y presión de gas) se correspondan con la configuración del producto.

2.4.1. Conexión de GLP (Gas Licuado de Petróleo)

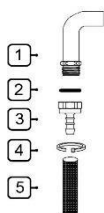
Asegúrese de que la manguera de gas y la válvula de alivio de presión de gas que usa en el quemador sean seguras. Conecte la manguera de suministro de gas a la manguera en la parte posterior de la placa y apriétela con una abrazadera y un destornillador (figura 10). Asegúrese de apretarlo firmemente.

La manguera de suministro de gas del dispositivo no debe tener más de 1500 mm. La presión de la válvula reductora de presión que se utilizará para GLP debe ser de 300 mmSS y estar certificada.



La manguera de suministro de gas no debe pasar a través de la parte caliente en la parte posterior del aparato. La temperatura de la manguera de gas no debe superar los 90 °C (grados).

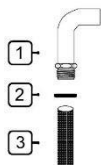
Antes de usar, asegúrese de que el sistema no tenga fugas de gas.



- 1- G1/2 (Pieza de sujeción)
- 2- Sello de silicona
- 3- G1/2 Entrada de manguera (entrada de gas)
- 4- Abrazadera de metal
- 5- Manguera de gas (diámetro interior 8 mm)

Figura 10

2.4.2. Conexión de GN (gas natural)



- 1- G1/2 (Pieza de sujeción)
- 2- Sello de silicona
- 3- G1/2 Manguera de GN (manguera de gas natural conforme a la norma EN 14800)

Figura 11

Si su electrodoméstico está configurado para gas natural, conéctelo a la compañía de instalación de la compañía de distribución de gas natural. La conexión de gas natural de su electrodoméstico es de 1/2 ". Si desea convertir su electrodoméstico de GLP a gas natural o de gas natural a GLP, comuníquese con el centro de servicio más cercano y pídale que hagan la configuración de conversión de gas necesaria.

2.5. Control de impermeabilidad

Abra la válvula reductora de presión o la válvula de gas natural y verifique aplicando abundante agua espumosa en la conexión para verificar si hay fugas de gas.

Nunca intente verificar con llamas.

2.6. Control Final

1. Enchufe el cable de alimentación y active el fusible.
2. Verifique las funciones.

2.6.1. Conversión LPG-NG / NG-LPG

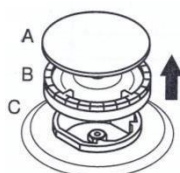


Figura 12

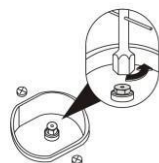


Figura 12.1



Figura 12.2

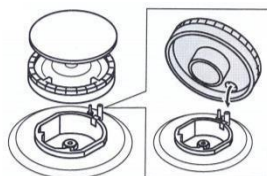


Figura 12.3



Figura 12.4

Retire la tapa del quemador y el quemador como se muestra en la Figura 12. Retire el inyector con un destornillador de 7 casquillos como se muestra en la Figura 12.1.

Instale el inyector (D) a convertir como se muestra en la Figura 12.2.

(ver Tabla 1).

Reemplace el quemador como se muestra en la Figura 12.3.

Después de la conversión, encienda los quemadores y retire el botón en el panel de control y ajuste la longitud de la llama apretando o aflojando el ralentí en la válvula de gas (grifo 12.4) o el eje de la válvula.

2.7. Eliminación del producto

2.7.1. Eliminación de embalajes

Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

El embalaje del producto está hecho de materiales reciclados. Deséchelos de acuerdo con las instrucciones para residuos. No los deseche con la basura normal del hogar.

2.7.2. Envío que se realizará después

- Mantenga el producto en su caja original y lleve el producto en esta caja. Siga las instrucciones en la caja. Si no hay una caja de cartón original, envuelva el producto en material de embalaje de blíster o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva.
- Apoye firmemente los cabezales y los soportes de la sartén con una cinta.
- No coloque ningún objeto sobre el producto. El producto debe transportarse en posición vertical.
- Verifique la apariencia general del producto por cualquier daño que pueda haber ocurrido durante el envío.

2.7.3. Eliminación del producto viejo

Deseche el producto antiguo de forma respetuosa con el medio ambiente. Este producto tiene una indicación (RAEE) en la recogida selectiva de residuos de equipos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo significa que el dispositivo debe ser tratado o desmontado de acuerdo con la Directiva de la UE 2002/96/CE para minimizar su impacto ambiental. Para obtener información adicional, comuníquese con sus autoridades locales y regionales.

Los productos electrónicos que no están sujetos a la recolección controlada de desechos pueden presentar un riesgo potencial tanto para el medio ambiente como para la salud humana debido a las sustancias nocivas que contienen.

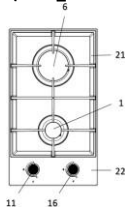
Para obtener información sobre cómo desechar el producto, comuníquese con su distribuidor autorizado o con el centro municipal de recolección de residuos.

Antes de desechar el producto, desconecte el enchufe de alimentación y rompa la cerradura de la puerta, si está presente, para evitar cualquier riesgo para los niños.

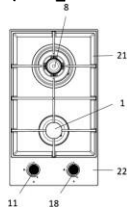
3. SOBRE EL PRODUCTO:

3.1. Vista general

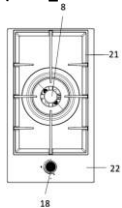
***(*A30_2G0HP*F)



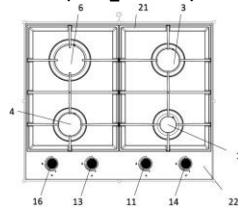
***(*A30_2G1MW*F)



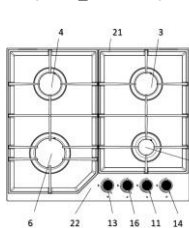
***(*A30_1G1T4*F)



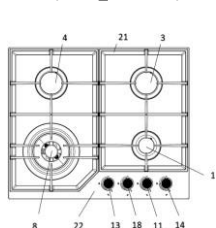
***(*A60_4G0HP*F)



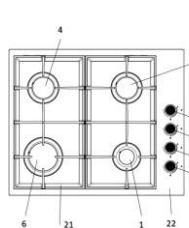
***(*A60_4G0HP*F)



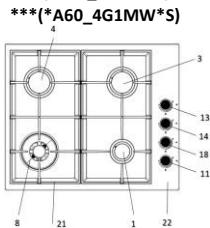
***(*A60_4G1T4*F)



NVR-PG4FPE-60

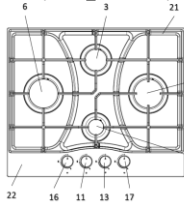


***(*A60_4G1T4*S)

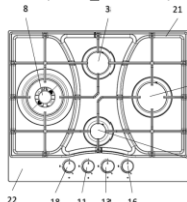


***(*A60_4G1MW*S)

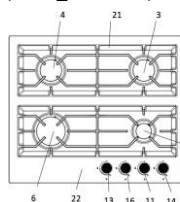
***(*A60_4G0HP*F)



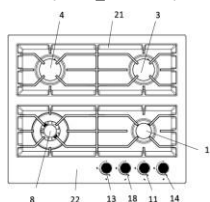
***(*A60_4G1T4*F)



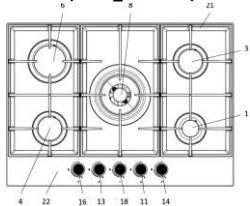
***(*A60_4G0HP*F)



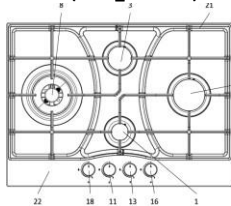
***(*A60_4G1T4*F)



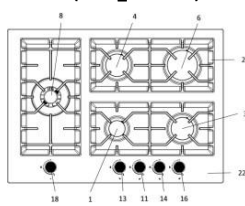
***(*A70_5G1T4*F)



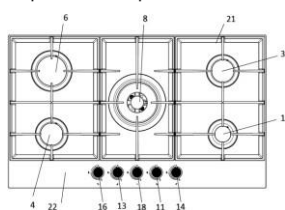
***(*A70_4G1T4*F)



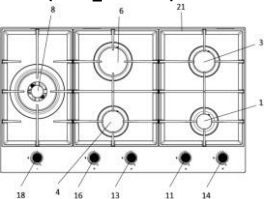
***(*A70_5G1T4*F)



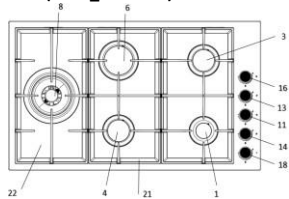
NVR-PG5FPE-70 / NVR-PG5FPH-70 / NVR-PG5FPHG-70

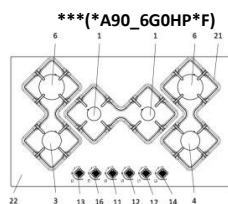
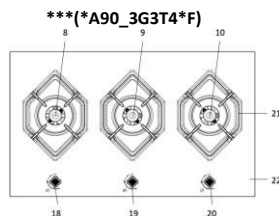
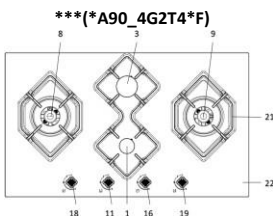
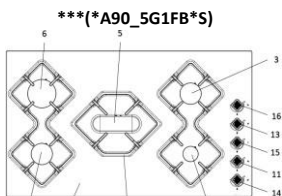
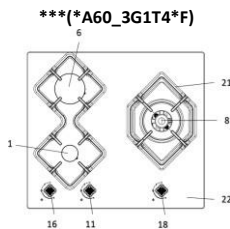
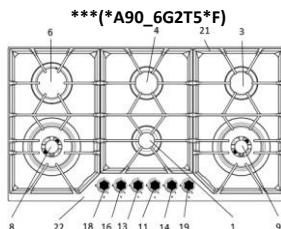
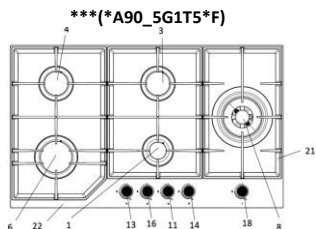
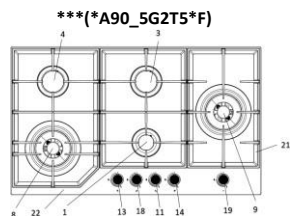
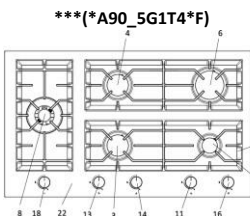
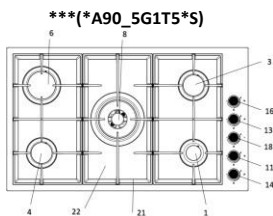


***(*A90_5G1T5*F)



***(*A90_5G1T5*S)





- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Quemador pequeño | 12. Botón del quemador pequeño Nº 2 |
| 2. Quemador pequeño | 13. Botón del quemador mediano Nº 3 |
| 3. Quemador mediano | 14. Botón del quemador mediano Nº 4 |
| 4. Quemador mediano | 15. Botón del quemador pescado Nº 5 |
| 5. Quemador pescado | 16. Botón del quemador grande Nº 6 |
| 6. Quemador grande | 17. Botón del quemador grande Nº 7 |
| 7. Quemador grande | 18. Botón del quemador Wok/ Mini Wok Nº 8 |
| 8. Quemador Wok/ Mini Wok | 19. Botón del quemador Wok/ Mini Wok Nº 9 |
| 9. Quemador Wok/ Mini Wok | 20. Botón del quemador Wok/ Mini Wok Nº 10 |
| 10. Quemador Wok/ Mini Wok | 21. Parrilla de la cocina |
| 11. Botón del quemador pequeño Nº 1 | 22. Plancha de la cocina |

3.2. Valores de Consumo

Table 1_ Valores de consumo (Quemadores REMAY)

	LPG G30 - 30 m ar			NG G20 - 20 m ar			LPG G30 - 50 m ar			NG G25.3 - 25 mbar		
	Inyector (mm)	Potencia (kW)	Consumo (g/h)	Inyector (mm)	Potencia (kW)	Consumo (m3/h)	Inyector (mm)	Potencia (kW)	Consumo (g/h)	Inyector (mm)	Potencia (kW)	Consumo (m3/h)
Quemador Pequeño	Ø0,50	1,00	73	Ø0,70	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Quemador Mediano	Ø0,72	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø1,06	2,00	0,221
Quemador Grande	Ø0,85	2,90	211	Ø1,24	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,27	2,90	0,321
Quemador Wok	Ø0,98	3,80	276	Ø1,45	3,80	0,362	Ø0,98	4,70	342	Ø1,40	3,80	0,421

Table 1.1_ Valores de consumo (Quemadores SABAF)

	LPG G30 30 m ar			NG G20 20 m ar			LPG G30 50 m ar			NG G25.3 25 mbar		
	Inyector (mm)	Potencia (kW)	Consumo (g/h)	Inyector (mm)	Potencia (kW)	Consumo (m3/h)	Inyector (mm)	Potencia (kW)	Consumo (g/h)	Inyector (mm)	Potencia (kW)	Consumo (m3/h)
Quemador Pequeño	Ø0,50	1,00	73	Ø0,72	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Quemador Mediano	Ø0,70	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø0,97	2,00	0,221
Quemador Grande	Ø0,85	2,90	211	Ø1,15	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,18	2,90	0,321
Quemador Pescado	Ø0,68	1,80	131	Ø0,94	1,80	0,171	Ø0,59	1,80	131	Ø0,98	1,80	0,199
Quemador Mini Wok	Ø0,82	2,50	182	Ø1,15	2,50	0,238	Ø0,73	2,50	182	Ø1,15	2,30	0,255
Quemador Wok (3.8 kW)	Ø1,00	3,80	276	Ø1,50	3,80	0,362	Ø0,78	3,80	276	Ø1,45	3,80	0,421
Quemador Wok (4.2 kW)	Ø1,03	4,20	305	Ø1,50	4,20	0,400	Ø0,83	4,20	334	Ø1,50	4,20	0,465



La compañía puede cambiar las especificaciones sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones en el manual son esquemáticas y pueden no ser exactamente las mismas que su producto.



Los valores indicados en las marcas en el producto o en cualquier otra documentación impresa proporcionada con el producto son los obtenidos en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas aplicables. Estos valores pueden variar según el uso del producto y las condiciones ambientales.

4. Uso de la placa de cocina

4.1. Primer Uso

Comience a usar el producto después de quitar la película protectora sobre la superficie de acero inoxidable (inox).

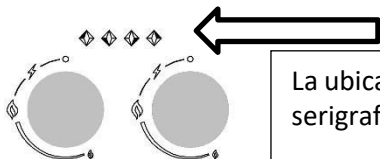
4.2. Primer limpio



Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie.

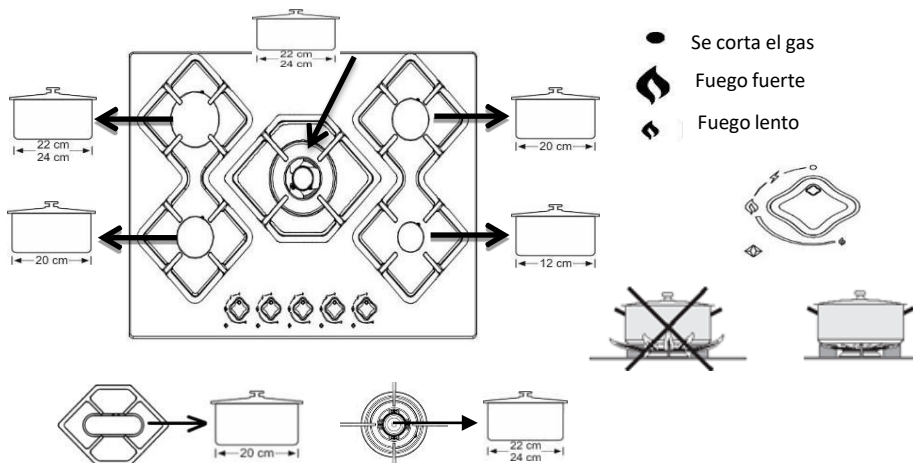
1. Retire todo el material de embalaje.
2. Limpie la superficie del producto con un paño húmedo o una esponja y seque con un paño seco.

4.3. Descripción del uso de la cocina de gas:



La ubicación de los botones se indica con serigrafías sobre el panel de control.

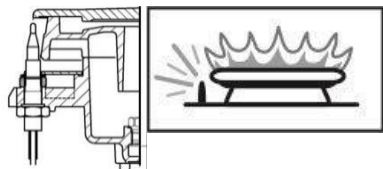
- 1: Para un ajuste de alta llama, presione la perilla de la estufa de gas y gírela en sentido antihorario.
- 2: Implemente el encendedor según las especificaciones de su estufa.
- 3: Ajuste a la posición de llama deseada.
- 4: Cuando finalice la cocción deseada, gire la perilla de la cocina en sentido horario para apagar el quemador.



El tamaño del recipiente y la llama del gas deben coincidir.

La llama de gas debe establecerse de modo que no se extienda desde el fondo del contenedor. Coloque el contenedor de modo que quede centrado en el portacontenedores.

4.4. Aparato de seguridad de corte de gas



El aparato térmico activa el mecanismo de seguridad e inmediatamente apaga el gas si los quemadores superiores se apagan en caso de desbordamiento de líquido.

- 1: Para un ajuste de llama alta, presione el botón de la estufa de gas y gírelo en sentido antihorario.
- 2: Encienda el encendedor de cigarrillos según el tipo de cocina.
- 3: Después de encender, mantenga presionado el botón durante 3-5 segundos para activar el mecanismo de seguridad.
- 4: Si no se enciende después de presionar y soltar el botón, repita el proceso presionando y manteniendo presionado el botón durante 15 segundos.
- 5: Ajuste a la posición de llama deseada.
- 6: Cuando haya terminado su cocción deseada, gire la perilla de la placa hacia la derecha hacia la parte superior para apagar el quemador.

5. Cuidado y limpieza

5.1. Información general

Si el producto se limpia regularmente, su vida útil se prolonga y se reducen los problemas comunes.



¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de limpiar, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.



¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- Debe limpiar el producto completamente después de cada uso. Esto le permite eliminar fácilmente los residuos de alimentos y evita que se quemen en el uso posterior.

- No necesita utilizar un agente de limpieza especial para limpiar el producto. Limpie el producto con líquido para lavar platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y seque con un paño seco.
- Después de la limpieza, asegúrese de eliminar por completo cualquier líquido restante e inmediatamente elimine cualquier alimento derramado durante la cocción.
- No use ningún agente de limpieza que contenga ácido o cloro para limpiar las superficies de acero inoxidable o inox y el mango. Con un paño suave, limpie con jabón y detergente líquido (que no raye) en una dirección.



Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, limpiadores en polvo / crema ni objetos afilados.



No utilice limpiadores a vapor para la limpieza.

5.2. Limpieza del panel de control

Limpie el panel de control y la perilla de control con un paño húmedo y seque con un paño seco.



¡El panel de control puede estar dañado! No quite el botón de control para limpiar el panel de control.

5.3. Limpieza de la estufa

No se requiere un limpiador de encimera u otro agente de limpieza especial para limpiar la encimera. Se recomienda limpiar la placa con un paño húmedo mientras la placa aún esté caliente.



6. Soluciones sugeridas para problemas

El producto no funciona.

- ✓ El producto no está enchufado a un enchufe (conectado a tierra). Asegúrese de que el aparato esté enchufado.
- ✓ El fusible está quemado o quemado. Verifique el fusible en la caja de fusibles. Si el fusible está fundido, reactívelo.

El producto se dispara, pero no se quema.

- ✓ Sin gasolina.
- ✓ La válvula del cilindro o la válvula de gas está cerrada.
- ✓ En las casas de gas natural, si hay un detector de fugas de gas, se puede detectar la fuga y cortar el gas.
- ✓ El inyector está obstruido.

La llama es baja.

- ✓ Tubo terminado.
- ✓ El inyector está obstruido.

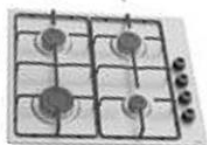
Cuando el producto se calienta y se enfría, se producen sonidos metálicos.

- ✓ Las partes metálicas calentadas se expanden y producen sonido. Esto no es un desorden.

Si no puede resolver el problema pero ha seguido las instrucciones de esta sección, llame al servicio de asistencia técnica. Nunca intente reparar el producto no funcional usted mismo.

n e v i r®

GAS HOB USER'S MANUAL **60cm and 70cm**



NVR-PG4FPE-60



NVR-PG5FPE-70



NVR-PG5FPH-70



NVR-PG5FPHG-70

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Please first read this manual!

Dear Customer,

We desire you get the most out of this product which is produced in the modern facilities on basis of high-quality.

For this reason, please read this manual carefully and thoroughly prior to using the product and keep it for future reference. If you assign the product to anybody else, please give it together with the user's manual. When using the product, taken into consideration all information and cautions specified in the manual and comply with the instructions.

Symbols used in the user's manual and their corresponding meanings:

	Important information and useful tips for use
	Warning against life and property risks
	Warnings against electric shocks
	Warning against fire risk
	Warning against hot surfaces

The user's manual helps you use the product quickly and safely.

- Please read the user's manual prior to installation and operation of it.
- Always comply with the safety-related instructions.
- Keep the user's manual at an easily accessible place as you may need it for reference in future.
- Please read the other documents provided with the product as well.

Please remember that this user's manual may also be applicable for other versions. Differences between the versions are clearly indicated in the manual.

TABLE OF CONTENTS

1.	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
1.1.	General Safety	3
1.2.	Safety for children	5
1.3.	Safety of the electric-related works.....	5
1.4.	Intended use	5
2.	INSTALLATION	6
2.1.	Prior to use of the product	6
2.2.	Installation and connections.....	7
2.3.	Wiring	9
2.4.	Gas connection	9
2.5.	Sealing inspection	11
2.6.	Final inspection.....	11
2.7.	Disposal of the product	12
3.	ABOUT PRODUCT.....	13
3.1.	General view.....	13
3.2.	Consumption values	15
4.	USE OF THE RANGE.....	16
4.1.	First use	16
4.2.	First cleaning.....	16
4.3.	Description of use of the gas range:.....	16
4.4.	Gas cut-off safety apparatus.....	17
5.	MAINTENANCE AND CLEANING.....	17
5.1.	General information	17
5.2.	Cleaning the control panel.....	18
5.3.	Cleaning the range.....	18
6.	SUGGESTED SOLUTIONS FOR PROBLEMS	19

1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This section contains safety instructions to help prevention of physical injury or material damage. Failure to comply with these instructions makes any warranty invalid.

1.1. General Safety

- This product is not designed for use by persons (including children) who are lack of knowledge or experience and have deficient physical, sensual or cognitive skills unless they are attended by a person to take care of their safety or give necessary instructions for use of the product. The children should be supervised and never be allowed playing with the product.
- Plug the product to an outlet/mains protected by a fuse of such value as given in the table “Technical specifications”. In case of use with or without transformer, remember to get the earthing installation done by a qualified electrician. If the product is used without proper earthing as per the applicable local regulations, our firm shall not be responsible for any resulting loss.
- If the power cable/plug is damaged, do not operate the product. Contact with the Authorized Service Center.
- If the product is damaged and has a noticeable damage, do not operate the product.
- Do not perform any repair or modification on the product. However, you may remedy some troubles; see suggested solutions for the problems, page 18.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is risk of electric shock!
- Do not use the product under the conditions when your judgement is affected due to effect of medical drug and/or alcohol.
- Disconnect the product with the mains during the installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Always get the installation and repair operations done by an authorized service center. The manufacturing firm may not be held responsible for any loss that may arise due to operations performed by any unauthorized persons and consequently the product warranty becomes invalid.

- Be careful when using alcohol in the food. The alcohol evaporates at high temperature and when it contacts with hot surfaces, it may inflame and cause fire.
- Do not heat the sealed cans and glass jars. The resulting pressure may cause burst of the jar.
- As the edges of the product will be hot when working, do not put any flammable substances near it.
- Keep open all around the ventilation channels.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot parts and heating elements, etc.
- Make sure the product is switched off after each use.
- Product and accessible parts of the product are hot during use of it.
- Do not touch the product in use.
- Do not use sharp and piercing tools when cleaning the glass; such materials may give harm to your product.
- As superheated oil may cause fire, always keep watch when the product is in use.
- In case of possible fire, do not attempt to extinguish the fire with water; disconnect the power connection of the product immediately and cover the fire by help of a wet blanket.
- Do not use steam cleaner.
- If the glass of the product is broken: switch off all burners and any electric heater element immediately and disconnect power supply of the equipment; do not touch the surface of the equipment and do not use the equipment.
- To clean the glass of the range, never you abrasive agents or sharp metal scrapers that may destroy the surface and cause the glass to be broken.
- Do not use the product on the nylon, flammable and heat-sensitive materials.
- Pots placed on the heaters of the range should be in proper sizes.
- Do not scrub the buttons and inox surfaces of the range by means of scrapping objects; do not use Scotch-Brite.
- If the flame of burner is accidentally off, the burner is switch off in controlled manner and it is not fired for minimum 1 minute.

1.2. Safety for children

The exposed parts of the product will get heated during use and after use until it cools down; keep children away.

- CAUTION: During use of the grill, the accessible parts may be hot. You should keep the children away from the product.
- The children under 8 eight years old should not touch the product when they are unattended by a adult.
- This equipment may be used by children above 8 years old and/or persons who are handicapped physically, sensually or cognitively if they are duly informed about risks and safe use of the product.
- The children should not play with the product. Cleaning and maintenance of the equipment may not be performed by the children unattended.
- Packaging materials may be dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children or thrown in the garbage by sorting out according to the instructions on waste.

1.3. Safety of the electric-related works

- All Works on the electric equipment and systems should be performed by an authorized and qualified person.
- This product is not suitable for you with a remote system.
- In case of any damage, switch off the product or disconnect the power supply. To this end, switch of the fuse of the house.
- Make sure the fuse rated value is same with the current of the product.

1.4. Intended use

This product is designed for domestic use. It is not allowed for industrial use.

“CAUTION: this product should be used for cooking only. It should not be used for different purposes such as heating a room, etc.”

The producer may not be held responsible for any loss that may occur due to improper use or during transportation. The service life of the product you purchase is 3 years. This is the time during which the producer should make available spare parts necessary for operation of the product in the specified way.

2. INSTALLATION

2.1. Prior to use of the product



Make sure the power and/or gas installation is suitable. If not, make the necessary arrangements by means of qualified technical and installer.



The customer shall be responsible for preparation of the place where the product shall be placed as well as the power and/or gas installation.



For installation of the product, you should comply with the rules specified in the local standards concerning power and/or gas



Control the product prior to installation to find out whether there is any damage or not. If the product is damaged, do not make the installation. The damaged products may cause risk for your safety.



Any works on the gas equipment and system should be performed by authorized and qualified persons.



The products have no system for discharge of gas that may occur as a result of burning. The product should be installed and connected as per the applicable regulations concerning installation. You should observe the requirements regarding ventilation.



Air necessary for burning is taken from the room air and the emitted gases are directly given to the room.



A good ventilation is required in the room for safe operation of your product. If there is no window or door to be used for ventilation of the room, an additional ventilation system should be installed.



The floor area of the kitchen should be bigger than 8m².

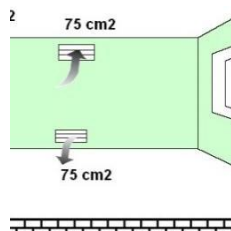
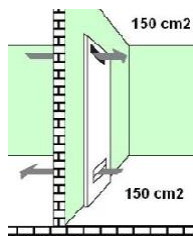
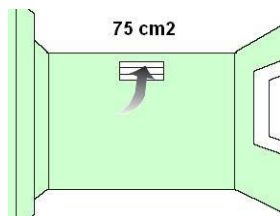
Kitchen volume should be bigger than 20m³.



The chimney outlet should be at height of 1.80m from the floor and in diameter of 150mm directly opening to the atmosphere.



Air vent should be near the kitchen floor and minimum 75 cm^2 , opening to the outer atmosphere



2.2. Installation and connections

2.2.1. Preparation of the built-in range prior to installation

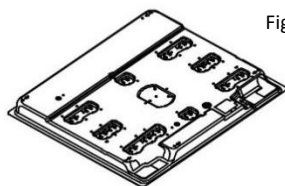


Figure 1

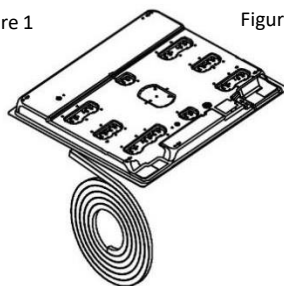


Figure 2

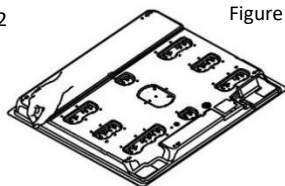


Figure 3

Turn upside down range in the Styrofoam in the package and apply the silicon.

In case of inox products, apply the silicon on inox surface, and in case of glass range products apply to the glass surface.

Apply the silicon supplied in the package around the range as shown in the figure.

Figure 4

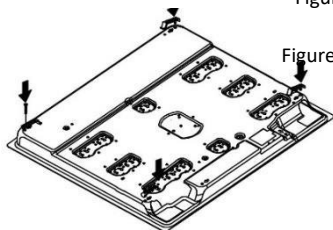


Figure 4

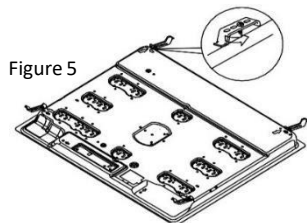
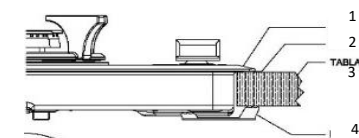


Figure 5

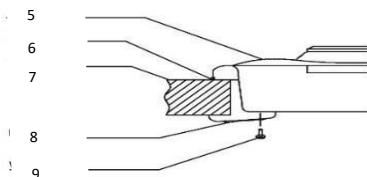
Mounting legs connection holes.

Place the mounting legs as shown in the figure.

Figure 6



1. Glass
2. Silicon Seal
3. Tray
4. Connection Element



5. Upper Tray
6. Silicon Seal
7. Counter Surface
8. Connection Clips
9. Screw

2.2.2. Installation of the range

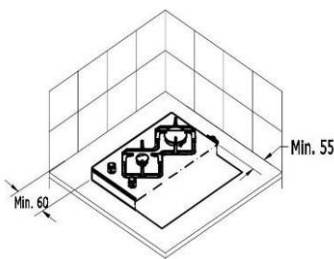
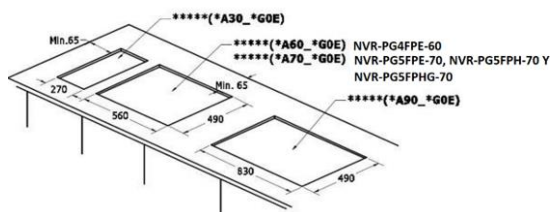


Figura 7

The range is equipped with a seal to prevent the liquids through the cavities into the cabinet. In order to place this seal, adhere the seal as shown in the figures above. Turn the range upside down and remove the protective tape of the rubber seal and adhere it to the range; both ends of the seal should meet each other. Install the mounting sheets as shown in figure 5 by help of screw. And place the range in the opening on the counter.

Figure 7 shows the size to which the counter will be cut for installation of the range. Place the prepared range into the counter cut to these sizes. If you will use the range on the built-in oven, observe the figures 9 and 10 for proper air circulation between the oven and range.

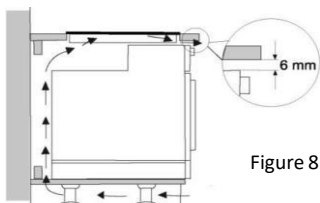


Figure 8



Figure 9



Start to use after you remove the protective film on Inox surface.

2.3. Wiring



You should definitely use an earthed line for the product!

The manufacturing firm shall not be responsible for any damages that may occur if the product is used without the earth.



Electric shock, short-circuit or fire risk arising from the installation performed by any unprofessional persons! The product should be connected to the mains only by an authorized and qualified person and the warranty of the product starts only after correct installation.

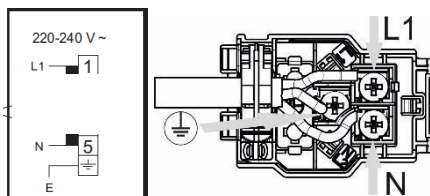


Power shock, short-circuit or fire risk arising from damaged power cable! The power cable should be crushed, crinkled or pinched or should not contact with the hot parts of the product. If the power cable gets damaged, it should be replaced by a qualified electrician.

- The mains supply data should be same on the data indicated on the nameplate of the unit. You may find the nameplate at the back of or under the product.
- The connection cable of the product should comply with the technical specifications and power consumption.



Risk of electric shock! Before performing any work on the electric installation, please disconnect the power supply of the product.



2.4. Gas connection



Any work on the gas equipment and systems should be performed by the qualified and authorized persons.

Prior to installation, make sure the conditions of local distribution (gas type and gas pressure) comply with the settings of the product.

2.4.1. LPG connection

Make sure the gas hose and gas pressure-reducing valve you use on the range are safe. Connect the gas delivery hose with the hose behind the range and tighten it by using a clamp and screwdriver (figure 10). Make sure it is firmly tightened.

Gas delivery hose of the equipment should not be longer than 1500mm. The pressure of the pressure-reducing valve to be used for LPG should be 300mmSS and certificated.



Gas delivery hose should not pass through the hot part behind the equipment. Temperature of the gas hose should not exceed 90°C (degree).

Prior to use, make sure the system does not leak any gas.

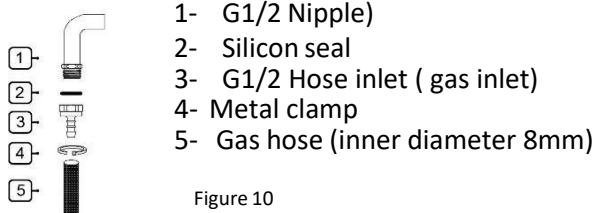


Figure 10

2.4.2. NG (natural gas) connection

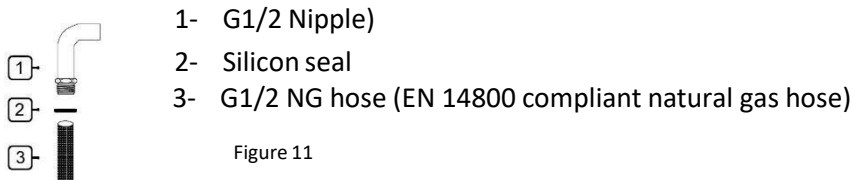


Figure 11

If your equipment is set for natural gas, get the equipment connected by the installation firm of the concerned natural gas distribution company. Natural gas connection of your equipment is 1/2". If you desire to convert your equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, contact with the nearest service centre and make them do the required gas conversion settings.

2.5. Sealing inspection

Open the pressure-reducing valve or natural gas valve and control by application of much foamy water on the connection to find out any gas leakage.

Never control by flame.

2.6. Final inspection

1. Plug the power cable into the socket and activate the fuse of the equipment.
2. Control the functions.

2.6.1. LPG-NG / NG-LPG conversion

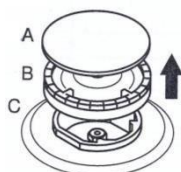


Figure 12

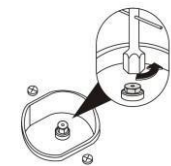


Figure 12.1



Figure 12.2

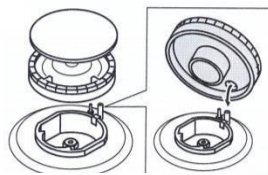


Figure 12.3



Figure 12.4

Remove the burner cover and burner as shown in in the Figure 12.

Remove the injector by help of 7's socket screwdriver as shown in the Figure 12.1

Fix the injector (D) to be converted as shown in the Figure 12.2.

(see table 1).

Replace the burner as shown in the Figure 12.3.

Turn on the burners respectively after conversion and remove the button on the control panel and set the flame length by tightening or loosening the screw on the gas valve (12.4 cock) or in the valve shaft.

2.7. Disposal of the product

2.7.1. Destruction of the package

Packaging materials are dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children.

The packaging of the product is made of the recycled materials. And throw them in the garbage by shorting out as per the instructions on waste. Do not dispose them together with the normal domestic waste.

2.7.2. Future transportation operations

- Keep the product in its original box and carry the product in this box. Comply with the instructions given on the box. If the original cartoon is not available, wrap the product with the blister packaging material or a thick paperboard and tape it firmly.
- Fix the heads and pot supports firmly with a tape.
- Do not put any object on the product. The product should be carried upright.
- Control the general appearance of the product for any damage that might have occurred during transportation.

2.7.3. Disposal of the old product

Dispose the old product in such a way that it will not give damage to the environment.



A mark (WEEE) is present on this product, indicating that the electric and electronic equipment waste should be collected separately. This means that the equipment should be dealt with as per EU Directive 2002/96/EC to recycle or disintegrated into parts for minimizing its effect on the environment. For further

information, please contact with the local and regional authorities.

The electronic products which are not kept subject to the controlled waste gathering process constitute potential risk for both environment and human health due to the harmful substances they contain.

You may contact with your authorized dealer or the municipal waste collection center to get information about how you may dispose of the product.

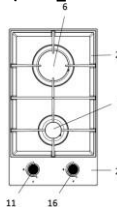
Before you throw the product into the garbage, cut the electrical plug and break the cover lock, if any, in order that the children are not exposed to any risk.



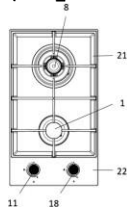
3. ABOUT PRODUCT:

3.1. General view

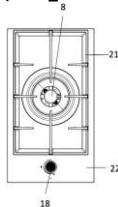
***(*A30_2G0HP*F)



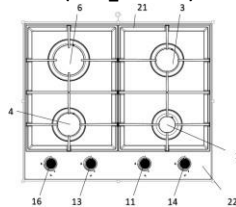
***(*A30_2G1MW*F)



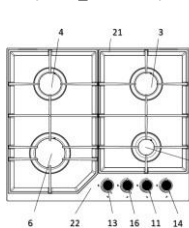
***(*A30_1G1T4*F)



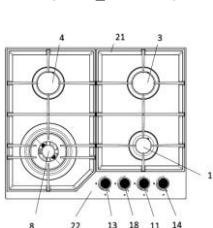
***(*A60_4G0HP*F)



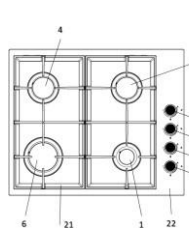
***(*A60_4G0HP*F)



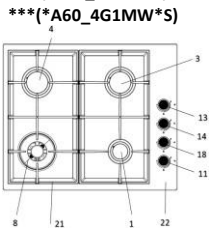
***(*A60_4G1T4*F)



NVR-PG4FPE-60

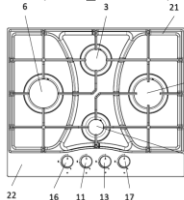


***(*A60_4G1T4*S)

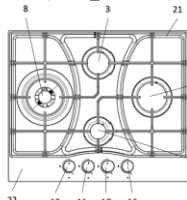


***(*A60_4G1MW*S)

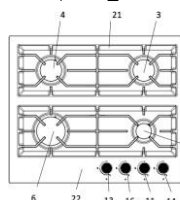
***(*A60_4G0HP*F)



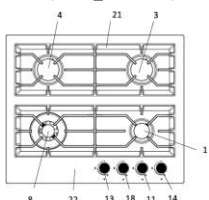
***(*A60_4G1T4*F)



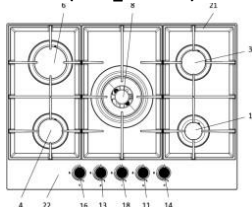
***(*A60_4G0HP*F)



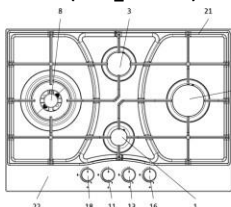
***(*A60_4G1T4*F)



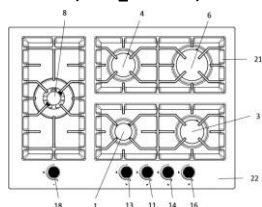
***(*A70_5G1T4*F)



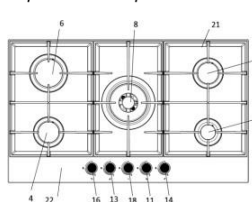
***(*A70_4G1T4*F)



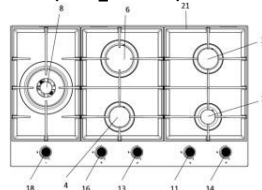
***(*A70_5G1T4*F)



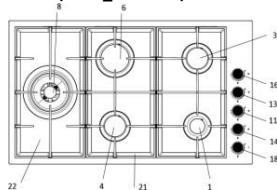
NVR-PG5FPE-70 / NVR-PG5FPH-70 / NVR-PG5FPHG-70



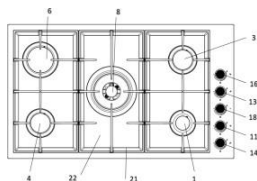
***(*A90_5G1T5*F)



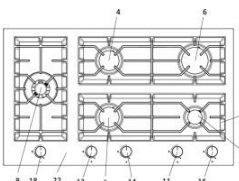
***(*A90_5G1T5*S)



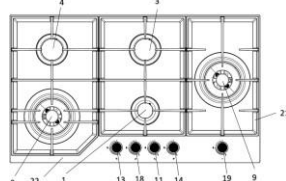
***(*A90_5G1T5*S)



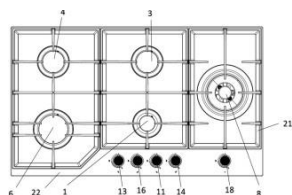
***(*A90_5G1T4*F)



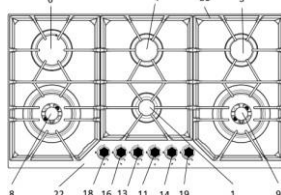
***(*A90_5G2T5*F)



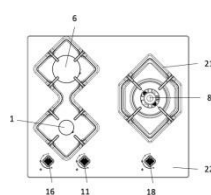
***(*A90_5G1T5*F)



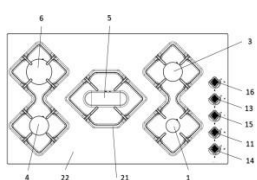
***(*A90_6G2T5*F)



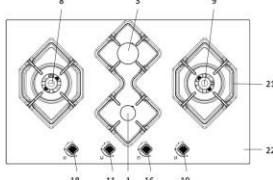
***(*A60_3G1T4*F)



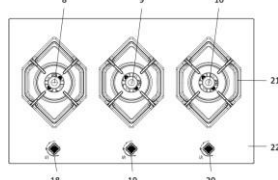
***(*A90_5G1FB*S)



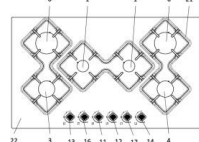
***(*A90_4G2T4*F)



***(*A90_3G3T4*F)



***(*A90_6G0HP*F)



- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Small burner | 12. Small burner button No. 2 |
| 2. Small burner | 13. Medium burner button No. 3 |
| 3. Medium burner | 14. Medium burner button No. 4 |
| 4. Medium burner | 15. Fish burner button No. 5 |
| 5. Fish burner | 16. Rapid burner button No. 6 |
| 6. Big burner | 17. Rapid burner button No. 7 |
| 7. Big burner | 18. Wok / Mini wok burner button No. 8 |
| 8. Wok / Mini wok burner | 19. Wok / Mini wok burner button No. 9 |
| 9. Wok / Mini wok burner | 20. Wok / Mini wok burner button No. 10 |
| 10. Wok / Mini wok burner | 21. Pan Supports |
| 11. Small burner button No. 1 | 22. Range top tray |

3.2. Consumption values

Table 1_ Consumption values (for Remay burners)

	LPG G30 - 30 m ³ ar			NG G20 - 20 m ³ ar			LPG G30 - 50 m ³ ar			NG G25.3 - 25 m ³ ar		
	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (m ³ /h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (m ³ /h)
Small Burner	Ø0,50	1,00	73	Ø0,70	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Medium Burner	Ø0,72	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø1,06	2,00	0,221
Big Burner	Ø0,85	2,90	211	Ø1,24	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,27	2,90	0,321
Wok Burner (Defendi)	Ø0,98	3,80	276	Ø1,45	3,80	0,362	Ø0,98	4,70	342	Ø1,40	3,80	0,421

Table 1.1_ Consumption values (for Sabaf burners)

	LPG G30 30 m ³ ar			NG G20 20 m ³ ar			LPG G30 50 m ³ ar			NG G25.3 25 m ³ ar		
	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (m ³ /h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (m ³ /h)
Small Burner	Ø0,50	1,00	73	Ø0,72	1,00	0,095	Ø0,43	1,00	73	Ø0,75	1,00	0,111
Medium Burner	Ø0,70	2,00	145	Ø1,03	2,00	0,190	Ø0,62	2,00	145	Ø0,97	2,00	0,221
Big Burner	Ø0,85	2,90	211	Ø1,15	2,90	0,276	Ø0,75	2,90	211	Ø1,18	2,90	0,321
Fish Burner	Ø0,68	1,80	131	Ø0,94	1,80	0,171	Ø0,59	1,80	131	Ø0,98	1,80	0,199
Mini Wok	Ø0,82	2,50	182	Ø1,15	2,50	0,238	Ø0,73	2,50	182	Ø1,15	2,30	0,255
Wok Burner (3.8 kW)	Ø1,00	3,80	276	Ø1,50	3,80	0,362	Ø0,78	3,80	276	Ø1,45	3,80	0,421
Wok Burner (4.2 kW)	Ø1,03	4,20	305	Ø1,50	4,20	0,400	Ø0,83	4,20	334	Ø1,50	4,20	0,465



The firm may make change in the technical specifications to improve quality of the product without prior notice.



The figures given in the manual are schematic and may not be exactly same with your product.



The values given on the markings on the product or in the other printed documents provided with the product are values obtained under the laboratory conditions as per the applicable standards. These values may vary depending on the use and ambient conditions of the product.

4. USE OF THE RANGE

4.1. First use

Start to use the equipment after removal of the protective film on Inox surface.

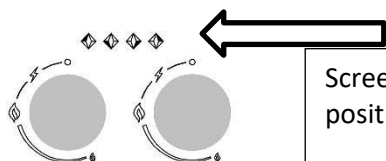
4.2. First cleaning



Some detergents or cleaning agents may give harm to the surface.

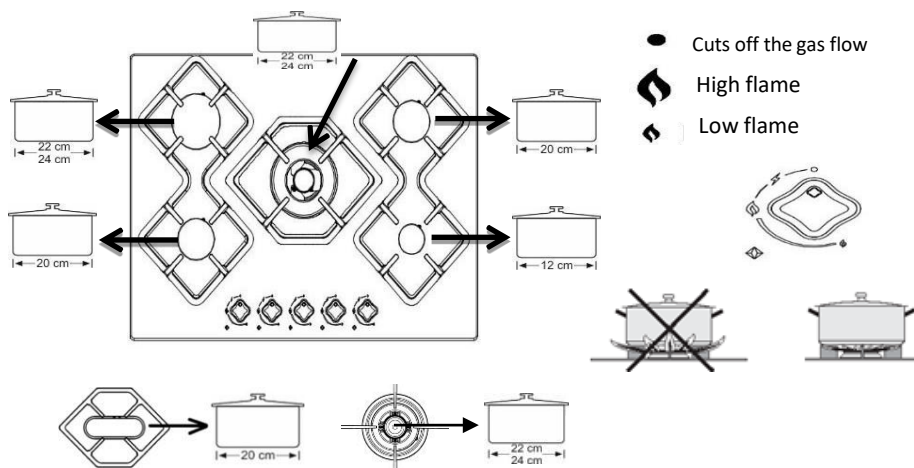
1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the product surface with a damp cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.

4.3. Description of use of the gas range:



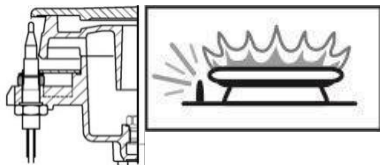
Screenprints on the control panel show position of the respective button.

- 1: Push and turn anticlockwise the gas range button for setting high flame.
- 2: Turn on the lighter depending on the characteristics of your range.
- 3: Set to the desired flame position.
- 4: When the desired cooking operation is over, bring the range button to the top point by turning it clockwise to turn off the burner.



Container size and gas flame should match with each other.
Gas flame should be set in such a way that it should not spread out from the container base.
Put the container as centered on the pot bearer.

4.4. Gas cut-off safety apparatus



Thermal element activates the safety mechanism activates and cuts off the gas immediately against extinguishment of the top burners due to liquid overflow.

- 1: Push and turn anticlockwise the gas range button for setting high flame.
- 2: Turn on the lighter depending on the characteristics of your range.
- 3: After it turns on, hold pressed the button for 3-5 seconds and ensure the safety mechanism to activate.
- 4: If it does not turn on after you push and release the button, repeat the same action by holding the button pressed for 15 seconds.
- 5: Set to the desired flame position.
- 6: When the desired cooking is completed, bring the range button to the top point by turning it clockwise to turn off the burner.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

5.1. General information

If the product is cleaned regularly, its service life extends and the frequently encountered problems reduce.



Risk of electric shock!

Prior to cleaning, switch off the power of the product to avoid risk of electric shock.



Hot surfaces may cause burns!

Wait for the product to cool down prior to cleaning the product.

- You should clean the product thoroughly after you use it each time. Thus the food remnants are easily cleaned and you prevent these remnants from being burnt when the product is used later on.

- No special cleaning agent is required for cleaning the product. Clean the product by use of dishwashing liquid, lukewarm water and a soft cloth or sponge and wipe clean with a dry cloth.
- Make sure you completely wipe off any liquid left after the cleaning and clean immediately any food around splashed during the cooking.
- Do not use any cleaning agent containing acid or chlorine for cleaning the stainless steel or inox surfaces and handle. Clean by wiping in single direction by help of a soft cloth with soap and liquid (non-scratching) detergent.



Some detergents or cleaning agents may give harm to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders/creams or sharp objects.



Do not use steam cleaning agents for cleaning.

5.2. Cleaning the control panel

Clean the control panel and control button with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth.



The control panel may get damaged! Do not remove the control button to clean the control panel.

5.3. Cleaning the range

There is no need for any range cleaner or other special cleaning agent to clean the range. It is recommended to wipe the range with a damp cloth when it is still lukewarm.



6. SUGGESTED SOLUTIONS FOR PROBLEMS

Product does not operate.

- ✓ The product is not plugged (earthed) to the socket. Make sure the equipment is plugged.
- ✓ The fuse is burn or broken. Check the fuse in the fuse box. If the fuse is burnt, activate it again.

The product ignites, but does not burn.

- ✓ Gas is over.
- ✓ Cylinder valve or natural gas valve is closed.
- ✓ In case of houses with natural gas supply, if there is gas leakage detector, the leak may be detected and gas cut off.
- ✓ Injector is clogged.

Flame burns low.

- ✓ Cylinder is over.
- ✓ Injector is clogged.

When the product heats and cools down, metallic sounds are heard.

- ✓ Metal parts expand when heated and cause sound. This is not a cause of failure.

If you cannot eliminate the problem although you performed the instructions given in this section, call your service to get support. Never attempt to repair the product that does not operate.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

DIRECTIVAS CE

(EU) 2016/426, 2016/426/AB

DIRECTIVAS RoHS

2011/65/EU

(EU) 2015/863

Descripciones del aparato: Placas de gas de encastre de 60cm y 70cm

Modelos NEVIR:

NVR-PG4FPE-60	PLACA GAS ENCASTRE 60cm
NVR-PG5FPE-70	PLACA GAS ENCASTRE 70cm
NVR-PG5FPH-70	PLACA GAS ENCASTRE 70cm
NVR-PG5FPHG-70	PLACA GAS ENCASTRE 70cm

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

Dirección del importador: **C/ Margarita Nelken, 12
Polígono Industrial El Triángulo
28830 San Fernando de Henares , Madrid, España
Tel.: 917 372 777**