

nevir®

FREIDORA DE 3 LITROS - NVR-6521 F



MANUAL DE INSTRUCCIONES

**POR FAVOR LEA ESTE MANUAL DE
FUNCIONAMIENTO EN SU TOTALIDAD ANTES DE
UTILIZAR ESTA UNIDAD Y CONSÉRVELO PARA
CONSULTAS FUTURAS**

INTRODUCCIÓN

Para sacar el máximo partido de su nuevo aparato, lea atentamente estas instrucciones antes de usarlo por primera vez. Tome nota en particular de las medidas de seguridad. También recomendamos que mantenga las instrucciones para futuras consultas, para que pueda acordarse de las funciones del aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El uso incorrecto del aparato puede causar lesiones personales y daños en el aparato.
- Utilice el aparato sólo para los fines previstos. El fabricante no se hace responsable de cualquier lesión o daños resultantes del uso incorrecto o manipulación (véase también Garantía Condiciones).
- No utilice accesorios distintos de los recomendados por el fabricante.
- El aparato sólo se puede conectar a 230 V, 50 Hz.
- El aparato no debe estar encendido a menos que esté lleno de aceite. Asegúrese de que siempre está lleno de aceite hasta un nivel en alguna parte entre las marcas de nivel máximo y mínimo en el interior de la cubeta.
- Evite utilizar el aparato durante mucho tiempo, ya que esto puede ocasionar un sobrecalentamiento del aceite y provocar un incendio.

- Nunca añadir agua al aceite. ¡Esto es extremadamente peligroso y puede causar que el aceite salte violentamente de la cubeta!
- Evite el contacto con el aceite caliente.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia cuando esté en uso o cuando esté caliente, y tener mucho cuidado con los niños.
- Toque sólo las asas de plástico negro; evitar el contacto con las otras superficies, ya que estas otras superficies son susceptibles de calentarse durante el uso.
- Ajuste siempre el control de temperatura a la temperatura más baja posible, y desenchufe la freidora tan pronto como haya terminado la fritura de los alimentos.
- Espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo antes de drenar el aceite, mover o limpiar la freidora o guardarlo.
- Utilice siempre las asas de transporte para mover el aparato.
- Tanto la freidora como el cable no deben sumergirse en agua o cualquier otro líquido.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- Asegúrese de que el aparato esté siempre limpio cuando entra en contacto con los alimentos.
- Este aparato no es apto para el uso comercial o al aire libre.

- Sólo utilice el aparato en un lugar seco y bien ventilado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona igualmente cualificada a fin de evitar un peligro.
- Este aparato no debe ser usado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están supervisados continuamente. Este dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- El aparato no deberá ser accionado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- La instrucción incluirá los siguientes puntos:

Este aparato está destinado a ser utilizado en entornos domésticos, tales como:

- Áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.
- Por los clientes en el hotel, moteles y otros entornos de tipo residencial.

Colocación del aparato

- Las freidoras se deben colocar en una situación estable con los mangos (si los hay) posicionadas para evitar el derrame de los líquidos calientes.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, superficie plana y estable.
- Coloque siempre el aparato en la parte posterior de un mostrador de la cocina ya una distancia segura de objetos inflamables como cortinas, paños o similar.
- No cubra el aparato.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa / mostrador, y manténgalo alejado de las superficies calientes de la freidora y otros objetos calientes o llamas.

Cable, el enchufe y la toma de corriente

- Compruebe con regularidad que el cable y el enchufe no estén dañados y no utilice el aparato si éste es el caso, o si el aparato se ha caído o dañado de alguna otra forma. Si el aparato, el cable o el enchufe están dañados, el aparato debe ser inspeccionado y, si es necesario, reparado por un técnico de reparación autorizado, de lo contrario se corre el riesgo de descarga eléctrica.

- Nunca trate de reparar el aparato usted mismo.
- Compruebe que no es posible tirar o tropezar con el cable de aparato o cualquier cable de extensión.
- Retire el enchufe de la toma durante la limpieza, o cuando el aparato no está en uso.
- Evite tirar del cable cuando retire el enchufe de la toma. En lugar de ello, agárrelo del enchufe.
- No enrollar el cable hacia arriba ni alrededor del aparato.

¡Importante!

Si se inicia un incendio en el aparato, ¡nunca debe tratar de apagarlo con agua! En su lugar, cierre la tapa y trate de sofocar las llamas con un paño húmedo o una toalla húmeda.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

Modelo: NVR-6521 F



1. Cubeta

2. Indicador de potencia

3. Indicador de calor

4. Panel de control con cable de alimentación

5. Control de Temperatura

6. Resistencia

7. Carcasa

8. Manija

9. Cesta

10. Mango de la cesta

11. Tapa

12. Mango de la tapa

13. Filtro contra el olor

14. Ventana de visión

Antes del primer uso

- Lea las instrucciones de seguridad cuidadosamente.
- Retire todo el embalaje del aparato y colóquelo en una superficie plana y estable, por ejemplo, un mostrador de la cocina, y a una distancia segura de objetos inflamables.
- Limpie la tapa (11), la cubeta (1), la cesta (9) y la carcasa (7) con agua tibia y un poco de detergente y secar las piezas con cuidado. Las piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.
- Coloque la resistencia y el panel de control (6 y 4) en el recipiente insertando las clavijas en el interior de la unidad de plástico hacia abajo en las ranuras de la parte posterior de la taza.

NOTA: La resistencia debe ser empujada hasta el fondo, para activar el interruptor de seguridad. De lo contrario, la unidad puede no ser capaz de calentar.

- Coloque la manija (10) en la cesta por el recorte a dos abrazaderas de metal de la manija, insertándolos en los soportes en el interior de la cesta y la inclinación en contra de la placa de metal.



A continuación, afloje la perilla en los apoyos del metal, para que se fijen firmemente en el soporte, y el pomo de plástico negro en la manija esté en ángulo recto con respecto a la cesta. Compruebe que el mango esté correctamente antes de utilizar la cesta.

USO

- Compruebe que la freidora esté apagada.
- Vierta la cantidad necesaria de aceite en el cubeta. Llene de aceite entre las marcas de nivel máximo y mínimo en el interior del cubeta. Recomendamos el uso de aceite líquido, recomendado para frituras.
- Coloque la tapa sobre el recipiente.
- Conecte la freidora, y el indicador de alimentación de color rojo (2) se encenderá. Póngalo en la temperatura deseada girando el control de la temperatura (5). El indicador de calor verde (3) se enciende y permanece encendida mientras la freidora está calentando. Una vez que la freidora ha alcanzado la temperatura seleccionada, el indicador de calor (3) se apaga. El indicador de calor se enciende y se apaga durante el uso, que se limita a indicar que se está manteniendo la temperatura seleccionada.
- No añada la comida hasta que se alcanza la temperatura requerida.
- Retire la tapa de la freidora.
- Coloque los alimentos en la canasta y bajarlo con cuidado en el recipiente. Asegúrese de que el nivel de aceite no se levanta hasta el borde de la taza.
- Siempre sostenga el asa de la cesta firmemente en el montaje o la eliminación de la tapa.

NOTA: El elemento de calentamiento debe ser empujado hasta el fondo para activar el interruptor de seguridad. De lo contrario, la unidad puede no ser capaz de calentar.

¡Importante!

Tenga cuidado, ya que el aceite puede saltar. Tenga cuidado al retirar la tapa, ya que el vapor caliente puede ser liberado.

Hay un termostato de restablecimiento automático incorporado en el producto. Si la freidora ha estado en uso durante un tiempo prolongado, el termostato de reinicio automático no incorporado se activará y cortará la corriente para proteger el aparato contra el sobrecalentamiento.

Cambiar el termostato pulsando el botón indicado, después de que la resistencia se haya enfriado, para permitir a la freidora para funcionar normalmente otra vez.

CONSEJOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Antes de bajar la cesta

- Asegúrese siempre de que la comida esté seca antes de bajar en el aceite caliente.
- Asegúrese de que la comida es más o menos el mismo tamaño para que se cocine uniformemente. Evite piezas muy gruesas.
- Algunos tipos de alimentos deben ser empanadas antes de ser cocinado en la freidora.
- Asegúrese de retirar tanto hielo como sea posible de los alimentos congelados. Sin embargo, no necesita descongelar antes de cocinar.
- No llene la cesta encima de la marca max de la placa de metal con el mango.

¡Importante!

El mango puede estar muy caliente después de un período prolongado de uso.

Consejos de cocina

A continuación se muestra una guía para cocinar con las temperaturas y los tiempos para varios alimentos:

Los resultados de cocción pueden variar, ajustar estos tiempos a sus necesidades individuales.

	Temperatura	Tiempo
Filetes de pescado empanados	170° C	5-6 min.
Gambas grandes	170° C	3-5 min.
Pechugas de pollo	175° C	3-4 min.
Filetes de pollo empanados	170° C	12-15 min.
Anillas de cebolla	180° C	3 min.
Brócoli / Verduras	185° C	2-3 min.
Patatas fritas (1ª etapa)	160° C	8-10 min.
Patatas fritas (2ª etapa)	190° C	3-4 min.

Después de cocinar

1. Levante la cesta del cubeta y déjela con una inclinación de modo que se apoya en el borde del cubeta.
2. Deje que el aceite se escurra de los alimentos antes de retirar la cesta.
3. Ajuste el control de temperatura a la temperatura más baja posible, girando hacia la izquierda.
4. Retire el enchufe de la toma.
5. Deje que el aparato se enfríe por completo (1-2 horas).

¡Importante!

Nunca se debe mover el aparato cuando esté caliente. Cuando hay aceite en el mismo, o sin la tapa.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ACEITE

¡Asegúrese de que el aceite sólo se manipule cuando esté completamente frío!

- Retire los residuos de los alimentos que estén en el aceite después de su uso.
- Filtre el aceite regularmente.
- El aceite debería ser cambiado una vez que se ha utilizado aproximadamente 10 veces. Todo el aceite debe ser cambiado a la vez y no mezcle el aceite viejo con el nuevo. El aceite viejo debe ser eliminado de acuerdo con las normas nacionales vigentes.
- Mantenga el aceite de la freidora en un recipiente hermético en un lugar seco, fresco y oscuro. (No es necesario mantener el aceite en la nevera).

LIMPIEZA

- La resistencia con panel de control y el cable no deben sumergirse en agua. Retire el panel de control y el elemento calefactor antes de limpiar el aparato.
- Una vez que haya quitado el aceite de la cubeta, limpie el interior de la cubeta con papel de cocina. A continuación, lavar la cubeta completamente.
- La carcasa, cubeta, tapa y cesta con asa se pueden lavar en agua caliente y detergente líquido o en el lavavajillas.
- No utilice ningún tipo de producto de limpieza fuerte o abrasivo en la freidora o en sus accesorios. Nunca use un cepillo de acero o cepillo de fregado para limpiar el aparato, ya que podría dañar la superficie.

ALMACENAMIENTO

- Espere hasta que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo.
- La cubeta conserva mejor con un poco de aceite. Si usted hace esto, debe comprobar que la tapa esté bien cerrada para que el polvo y la suciedad no contaminen el aceite.

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN Y RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO

Tenga en cuenta que este producto está marcado con este símbolo:



Esto significa que este producto no debe eliminarse junto con la basura normal del hogar, al igual que los residuos eléctricos y electrónicos se deben desechar de forma distinta.

TÉRMINOS DE GARANTÍA

La garantía no se aplica:

- Si las instrucciones anteriores no se cumplan
- Si el aparato se ha manejado mal, sometido a un trato inadecuado, o que haya sufrido cualquier otro tipo de daño
- Si los fallos han surgido como resultado de fallos en el suministro eléctrico.
- Debido al constante desarrollo de nuestros productos en términos de función y diseño, nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto sin previo aviso.

¡IMPORTANTE!

No podemos ser responsables por cualquier error de impresión.

INFORMACION INHERENTE MEDIOAMBIENTE



Según la directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los residuos AEE han de recogerse y tratarse por separado. Si en un futuro necesita desprenderse de este producto NO lo ponga en los residuos domésticos, envíelo a los puntos de recogida de residuos existentes en su área. **De igual manera debe extraer los residuos de pilas y/o acumuladores antes de la entrega del RAEE a través de los canales de recogida separada habilitados al efecto (distribuidores y/o instalaciones de las Entidades Locales)**

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

NEVIR S.A. declara bajo su responsabilidad que los aparatos indicado cumplen los requisitos de las siguientes directivas:

DIRECTIVA EMC

EN 55014-1:2007

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EMC Directive 2014/30/EU

DIRECTIVA LOW VOLTAGE EEC

Household and similar electrical appliances –Safety–

EN 60335-1: 2012 + AC: 2014 + A11: 2014 + A13: 2017/ Part1:

General requeriments

EN 60335-2-13: 2010 + A11: 2012/Part 2-13: Particular requeriments for deep fat fryers, frying pans and similar appliances

EN 62233: 2008/ Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure

Low Voltage Directive 2014/35/EU

Descripción de los aparatos: **FREIDORA**

Modelo NEVIR: **NVR-6521 F**

Importador: NEVIR, S.A. (CIF: A-28966307)

Dirección del importador:

NEVIR, S.A.

C/ Canteros, 14

Parque Empresarial Puerta de Madrid

28830 San Fernando de Henares, Madrid (Spain)

nevir[®]

3 LITER DEEP FRYER - NVR-6521 F



INSTRUCTION MANUAL

**PLEASE READ THIS OPERATING MANUAL
COMPLETELY BEFORE OPERATING THIS UNIT AND
RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE**

INTRODUCTION

To get the most out of your new appliance, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of the appliance.

SAFETY MEASURES

- Incorrect use of the appliance may cause personal injury and damage to the appliance.
- Use the appliance for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- The appliance may only be connected to 230 V, 50 Hz.
- The appliance should not be switched on unless it is full of oil. Ensure that it is always filled with oil up to a level somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl.
- Avoid using the appliance for too long in one go, as this can result in the oil overheating, causing a fire.
- Never add water to the oil. This is extremely dangerous and may cause the oil to spit violently from the bowl!

- Avoid contact with the hot oil.
- Touch only the black plastic handles; avoid touching the other surfaces, as the surfaces are liable to get hot during use.
- Always set the temperature control to the lowest possible temperature, and unplug the fryer as soon as you have finished cooking the food.
- Wait until the appliance has cooled down completely before draining the oil out, moving or cleaning the fryer or putting it away.
- Always use the carrying handles to move the appliance.
- The appliance or the cord must not be immersed in water or any other liquid.
- Never use the appliance with wet hands.
- Make sure the appliance is always clean when it comes into contact with food.
- This appliance is not suitable for commercial or outdoor use.
- Only use the appliance in a dry and well ventilated room.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This device should not be used by children from 0 to 8 years old. This device can be used by children from 8 years

of age if they are supervised continuously. This device can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions on the use of the device safely and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.

- The appliance shall not be operated by means of an external timer, or a separate remote control system.
- The instruction shall include the substance of the following:

This appliances is intended to be used in household and similar appliances such as:

- Staff kitchen areas in stores, offices and other work environments.
- For customers in the hotel, motels and other residential type environments.

Positioning the appliance

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles(if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Place the appliance on a flat, level and stable surface.

- Always place the appliance at the back of a kitchen counter and at a safe distance from flammable objects such as curtains, cloths or similar.
- Do not cover the appliance.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from the hot surfaces of the fryer and other hot objects and naked flames.

Cord, plug and mains socket

- Check regularly that the cord and plug are not damaged and do not use the appliance if this is the case, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way. If the appliance, cord or plug is damaged, the appliance must be inspected and, if necessary, repaired by an authorized repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock.
- Never try to repair the appliance yourself.
- Check that it is not possible to pull or trip over the appliance cord or any extension cable.
- Remove the plug from the socket when cleaning, or when the appliance is not in use.

- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Do not roll the cord up or wind it around the appliance.

Important!

If a fire starts in the appliance, you must never try to put it out with water! Instead, close the lid and try to smother the flames with a damp cloth or wet towel.

PARTS IDENTIFICATION

Model: NVR-6521 F



- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1. Bowl | 8. Housing carrying handle |
| 2. Power indicator | 9. Basket |
| 3. Heat indicator | 10. Basket handle |
| 4. Control panel with power cord | 11. Lid |
| 5. Temperature control | 12. Lid Handle |
| 6. Heating element | 13. Anti-odour filter |
| 7. Housing | 14. Viewing window |

PRIOR TO FIRST USE

- Read the safety instructions through carefully.
- Remove all packaging from the appliance and place it on a flat, stable surface, e.g. a kitchen counter, and at a safe distance from flammable objects.
- Clean the lid (11), bowl (1), basket (9) and Housing (7) using warm water and a little washing-up liquid, and dry the parts carefully. The parts can also be washed in a dishwasher.
- Fit the heating element and the control panel (6 and 4) in the bowl by inserting the pins on the inside of the plastic unit down into the grooves on the rear of the bowl.

NOTE: Heating element must be pushed all the way down, to activate safety switch. Otherwise unit may not be able to heat.

- Fit the handle (10) onto the basket by clipping together the handle's two metal braces, inserting them into the brackets on the inside of the basket and tilting them in against the metal plate.



Then loosen the knob on the metal braces, so they are firmly fixed in the bracket, and the black plastic knob on the handle is at right angles to the basket. Check that the handle is fitted correctly before you use the basket.

USE

- Check that the deep fat fryer is switched off.
- Pour the required amount of oil into the bowl. Fill the oil to somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl. We recommend using liquid oil, which is recommended for deep fat frying.

Tip: You can use lard or other solid fat if you wish, but you will need to melt it first in the bowl. Set the temperature control to the lowest temperature and add the fat in small pieces. Only turn the temperature up to the desired level once the fat has melted.

- Place the lid on the bowl.
- Plug the fryer in, and the red power indicator (2) lights up. Set it to the desired temperature by turning the temperature control (5). The green heat indicator (3) lights up and remains on while the deep fat fryer is heating up. Once the deep fat fryer has reached the selected temperature, the heat indicator (3) goes out. The heat indicator comes on and goes off during use, which merely indicates that it is maintaining the selected temperature.
- Do not add the food until the required temperature is reached.
- Remove the lid from the deep fat fryer.
- Place the food in the basket and lower it carefully into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the edge of the bowl.
- Always hold the basket handle firmly when fitting or removing the lid.

NOTE: Heating element must be pushed all the way down to activate safety switch. Otherwise unit may not be able to heat.

Important!

Be careful, as the oil may spit. Take care when removing the lid, as hot steam may be released.

There is a non-auto resetting thermostat built in the product. If the deep fryer has been in use for a prolonged time, the built-in non-auto resetting thermostat will activate and cut off the current to protect the appliance from overheating.

Reset the thermostat by pushing the indicated button, after the heating element has cooled down, to enable the deep fryer to function normally again.

TIPS FOR PREPARATION OF FOOD

Before lowering the basket

- Always make sure that the food is dry before lowering it into the hot oil.
- Ensure that the food is roughly the same size so that it cooks evenly. Avoid very thick pieces.
- Some types of food should be breaded before being cooked in the deep fat fryer.
- Make sure you remove as much ice as possible from frozen food. However, it does not need to be defrosted before cooking.
- Do not fill the basket above the max mark on the metal

plate under the handle.

Important!

The handle may be very hot after any prolonged period of use.

Cooking tips

Below is a guide to cooking temperatures and times for various foods: *Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements.*

	Temperature	Time
Breaded fish fillets	170° C	5-6 min.
Large prawns	170° C	3-5 min.
Chicken breasts	175° C	3-4 min.
Breaded chicken fillets	170° C	12-15 min.
Onion rings	180° C	3 min.
Battered broccoli	185° C	2-3 min.
French fries (1st stage)	160° C	8-10 min.
French fries (2nd stage)	190° C	3-4 min.

After cooking

1. Lift the basket up out of the bowl and tilt it so that it rests on the edge of the bowl.
2. Allow the oil to drip from the food before removing the basket.
3. Set the temperature control to the lowest possible temperature by turning it to the left as far as possible.
4. Remove the plug from the socket.
5. Allow the appliance to cool completely (1-2 hours).

Important!

You must never move the appliance while it is hot, when there is oil in it, or if the lid has not been fitted.

HANDLING AND STORING THE OIL

Make sure all oil is only handled when it is completely cool!

- Remove any food residues from the oil after use.
- Filter the oil regularly.
- The oil should be changed once it has been used approximately 10 times. All the oil should be changed at the same time; do not mix old and new oil. The old oil should be disposed of as per the relevant local regulations.
- Keep the oil in the deep fat fryer or in an airtight container in a dry, cool and dark place. (It is not necessary to keep the oil in a fridge).

CLEANING

- The heating element with control panel and cord must not be immersed in water. Remove the control panel and heating element before cleaning the appliance.

- Once you have poured the oil out of the bowl, wipe the inside of the bowl with kitchen paper. Then wash the bowl thoroughly.
- The housing, bowl, lid and basket with handle can be washed in hot water and washing-up liquid or in a dishwasher.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the deep fat fryer or its accessories. Never use a steel brush or scrubbing brush to clean the appliance, as this may damage the surface.

STORAGE

- Wait until the appliance is completely cool before putting it away.
- The bowl is best stored with a little oil in it. If you do this, you should check that the lid is closed properly so that no dust or dirt can get into the oil.

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN Y RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO

Note that this product is marked with this symbol:



This means that this product should not be disposed of together with normal household waste, just as electrical and electronic waste should be disposed of differently.

TERMS OF WARRANTY

The guarantee does not apply:

- If the above instructions are not followed.
- If the device has been mishandled, subjected to inappropriate treatment, or has suffered any other type of damage
- If faults have arisen as a result of faults in the power supply.
- Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior notice.

IMPORTANT!

We can not be responsible for any printing error.

ENVIRONMENTAL INFORMATION



The European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) required that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the material they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product remind you of your obligations that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. **Besides that, waste batteries and/or accumulator must be removed prior to delivery of WEEE, thought the separated collection channels provided for this purpose (distributors and/or facilities from Local Authorities)**

CONFORMITY CERTIFICATE

NEVIR S.A. declares under its responsibility that the indicated appliances meet the requirements of the following directives:

EMC DIRECTIVE

EN 55014-1:2007

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EMC Directive 2014/30/EU

LOW VOLTAGE EEC DIRECTIVE

Household and similar electrical appliances –Safety–

EN 60335-1: 2012 + AC: 2014 + A11: 2014 + A13: 2017/ Part1:

General requeriments

EN 60335-2-13: 2010 + A11: 2012/Part 2-13: Particular requeriments for deep fat fryers, frying pans and similar appliances

EN 62233: 2008/ Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure

Low Voltage Directive 2014/35/EU

Description of the appliance: **DEEP FRYER**

Model NEVIR: **NVR-6521 F**

Importer: **NEVIR, S.A. (CIF: A-28966307)**

Importer Address:

NEVIR, S.A.

C/ Canteros, 14

Parque Empresarial Puerta de Madrid

28830 San Fernando de Henares, Madrid (Spain)

nevir[®]

FRITADEIRA DE 3 LITROS - NVR-6521 F



MANUAL DE INSTRUÇÕES

POR FAVOR, LEIA ESTE MANUAL DE OPERAÇÃO EM SUA TOTALIDADE ANTES DE USAR ESSA UNIDADE E MANTENHA-A PARA REFERÊNCIA FUTURA

INTRODUÇÃO

Para tirar o máximo partido do seu novo aparelho, leia atentamente estas instruções antes de usá-lo pela primeira vez. Dar especial atenção às instruções de segurança. Nós também recomendamos que mantenha as instruções para consulta futura, de modo que possa lembrar-se das funções do aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

O uso normal do aparelho

- O uso incorreto do aparelho pode causar danos pessoais e danos ao aparelho.
- Utilize o aparelho apenas para a sua finalidade. O fabricante não é responsável por qualquer dano ou prejuízo resultante do uso incorreto ou manipulação (ver também Garantia Termos).
- Não use quaisquer outros fins dos que os recomendados pelo fabricante.
- O aparelho só pode ser ligado a 230 V, 50 Hz.
- O aparelho não deve ser ligado a menos que o recipiente esteja cheio de óleo. Certifique-se de que ele está sempre cheio de óleo até ao nível indicado entre as marcas de nível máximo e mínimo do lado de dentro do recipiente.
- Evite usar o aparelho por muito tempo em uma só vez, pois isso pode resultar no superaquecimento do óleo, causando um incêndio.

- Nunca adicionar água ao óleo. Isto é extremamente perigoso e pode causar queimaduras pelo óleo ser cuspido violentamente desde o recipiente!
- Evite o contato com o óleo quente.
- Nunca deixe o aparelho sozinho quando em uso ou quando está quente, e manter as crianças sobre vigilância.
- Toque apenas nas alças de plástico preto; evitar tocar nas outras superfícies, como as superfícies são suscetíveis a ficar quentes durante o uso.
- Ajuste sempre o controle de temperatura para a temperatura mais baixa possível, e desligue a fritadeira assim que terminar de cozinhar os alimentos.
- Aguarde até o aparelho arrefecer completamente antes de drenar o óleo para fora, ou para limpeza da fritadeira e /ou guardá-la.
- Utilize sempre as pegas para deslocar o aparelho.
- O aparelho ou o cabo não deve ser imerso em água ou qualquer outro líquido.
- Nunca use o aparelho com as mãos molhadas.
- Verifique se o aparelho está sempre limpo quando entra em contacto com os alimentos.
- Este aparelho não é adequado para uso comercial ou ao ar livre.
- Só utilize o aparelho em um local seco e bem ventilado.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar danos ou perigos.
- Este dispositivo pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade se forem supervisionadas continuamente. Este dispositivo pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do dispositivo com segurança e entenderem os riscos envolvidos. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos de idade. Limpeza e manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças.
- O aparelho não deve funcionar por meio de um temporizador externo, ou de um sistema separado de controlo remoto.

A instrução deve incluir a substância das seguintes ações:

Este aparelho destina-se a ser utilizada em aparelhos domésticos e similares, tais como:

- Áreas de cozinha, em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais; Casas de campo; Alojamento de Acomodação;

Colocação do aparelho

- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa posição estável, com as pernas (se houver) colocadas para evitar o derramamento dos líquidos quentes.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, superfície nivelada e estável.
- Coloque sempre o aparelho na parte de trás de um balcão da cozinha e a uma distância segura de objetos inflamáveis, como cortinas, panos ou similar.
- Não cubra o aparelho.
- Não deixe que o fio fique pendurado na borda de uma mesa / balcão, e mantê-lo longe das superfícies quentes da fritadeira e outros objetos quentes e chamas.

Cabo, ficha e a tomada

- Verifique regularmente se o cabo ea ficha não estão danificados e não utilize o aparelho se este for o caso, ou se o aparelho foi derrubado ou danificado de qualquer outra forma. Se o aparelho, o cabo ou a ficha estiverem danificados, o aparelho deve ser inspecionado e, se necessário, reparo por um engenheiro de reparação autorizado, caso contrário, existe o risco de choque elétrico.
- Nunca tente reparar o aparelho.
- Verifique se não é possível puxar ou tropeçar no cabo de aparelho ou qualquer cabo de extensão.

- Retire a ficha da tomada quando a limpeza, ou quando o aparelho não está em uso.
- Evite puxar o fio, ao tirar a ficha da tomada. Em vez disso, segure pela ficha.
- Não enrole o cabo para cima ou enrole ao redor do aparelho.

Importante!

Se um aparelho se incendiar, nunca deve tentar apaga-lo com água! Em vez disso, feche a tampa e tentar abafar as chamas com um pano húmido ou uma toalha molhada.

A IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES

Model: NVR-6521 F



- | | |
|---|----------------------|
| 1. Recipiente do óleo (Cuba) | 8. Pega |
| 2. Indicador de alimentação | 9. Cesto |
| 3. Indicador de calor | 10. Punho do cesto |
| 4. Painel de controlo com cabo de alimentação | 11. Tampa |
| 5. Controlo de temperatura | 12. Pega da tampa |
| 6. Resistencia | 13. Filtro Anti odor |
| 7. Elemento de aquecimento | 14. Visor |

Antes da primeira utilização

- Leia as instruções de segurança com atenção.
- Remova todas as embalagens do aparelho e coloque-o sobre uma superfície plana e estável, por exemplo, um balcão da cozinha, e a uma distância segura de objetos inflamáveis.
- Lave a tampa (11), recipiente (1), cesto (9) e corpo (7) com água morna e um pouco de detergente, e seque as peças cuidadosamente. As peças também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Montar o elemento de aquecimento e o painel de controlo (6 e 4) no recipiente, inserindo os pins na parte de dentro da unidade de plástico para baixo para dentro das ranhuras na parte traseira do recipiente.

NOTA: O elemento de aquecimento deve ser pressionado até o fim, para ativar o interruptor de segurança. Caso contrário unidade pode não aquecer.

- Colocar a pega (10) no cesto pelos recortes, junto duas hastes metálicas do punho, inserindo-os nos suportes no interior do cesto e inclinando-os contra a placa de metal.



Em seguida, solte o botão nas hastes metálicas, e eles estão firmemente fixados no suporte, e o botão de plástico preto no punho é em ângulo reto com a cesta. Verifique se o cabo é montado corretamente antes de usar o cesto.

UTILIZAÇÃO

- Verifique se a fritadeira está desligada.
- Coloque a quantidade necessária de óleo no recipiente. Encher de óleo para a quantidade correta entre as marcas de nível mínimo e máximo no interior da cuba. Recomendamos o uso de óleo líquido, que é recomendado para grandes frituras.

Dica: Pode usar a banha ou outra gordura sólida, se desejar, mas vai precisar derretê-la em primeiro lugar no recipiente. Defina o controlo de temperatura para a temperatura mais baixa e adicione a gordura em pedaços pequenos. Somente coloque a temperatura ao nível desejado, uma vez que a gordura tenha derretido.

- Coloque a tampa.
- Ligue a fritadeira, e o indicador de alimentação vermelho (2) acende-se. Defini-lo para a temperatura desejada girando o controlo de temperatura (5). O indicador de calor verde (3) acende-se e permanece acesa enquanto a fritadeira está esquentando. Uma vez que a fritadeira atingir a temperatura selecionada, o indicador de calor (3) apaga-se. O indicador de calor acende e apaga-se durante o uso, que se limita a indicar que ele está mantendo a temperatura selecionada.
- Não adicione a comida até que a temperatura desejada seja atingida.
- Retire a tampa da fritadeira.
- Coloque os alimentos no cesto e introduza-o com cuidado dentro do recipiente. Certifique-se que o nível do óleo não sobe para junto da borda da cuba.

- Segure sempre o punho do cesto firmemente quando ajustar ou retirar a tampa.

NOTA: O elemento de aquecimento deve ser inserido completamente para baixo para ativar o interruptor de segurança. Caso contrário, o aparelho poderá não aquecer.

Importante!

Tenha cuidado, pois o óleo pode cuspir. Tenha cuidado ao retirar a tampa, pode sofrer de queimaduras com a libertação do vapor quente.

Este aparelho é fornecido com um reajuste não automático do termostato. Ou seja, se a fritadeira for usada usado por um período de tempo prolongado, reajuste não automático do termostato irá ativar e desligar a corrente elétrica, para proteger o aparelho contra superaquecimento.

Para repor o termostato, pressione o botão indicado, após o elemento de aquecimento arrefecer, para permitir que a fritadeira possa voltar a funcionar normalmente.

DICAS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Antes de baixar o cesto

- Certifique-se sempre de que a comida está seca antes de baixá-la no óleo quente.
- Certifique-se de que a comida é aproximadamente do mesmo tamanho de modo que cozinhar toda por igual. Evite peças muito grossas.

- Alguns tipos de alimentos devem ser panados, antes de ser cozinhados na fritadeira.
- Certifique-se de remover a maior quantidade de gelo possível nos alimentos congelados. No entanto, não precisa de serem descongelados previamente.
- Não encha o cesto acima da marca max na placa de metal sob o punho.

Importante!

O punho pode ficar muito quente após um período de utilização prolongada.

Dicas de culinária

Abaixo está uma guia para cozinhar com as temperaturas e tempos para vários alimentos:

Os resultados de cozedura podem variar, ajustar estes tempos com suas necessidades individuais.

	Temperatura	Tiempo
Filetes de peixe panados	170° C	5-6 min.
Camarões grandes	170° C	3-5 min.
Peitos de frango	175° C	3-4 min.
Filetes de frango panados	170° C	12-15 min.

Rodelas de cebola	180° C	3 min.
Brócolos / Legumes	185° C	2-3 min.
Batatas fritas (1ª fase)	160° C	8-10 min.
Batatas fritas (2ª fase)	190° C	3-4 min.

Depois de cozinhar

1. Levante a cesto para fora do recipiente e incline-o para que ele repousa sobre a borda da cuba.
2. Deixe o óleo escorrer da comida antes de retirar o cesto.
3. Defina o controlo de temperatura para a temperatura mais baixa possível, rodando-o para a esquerda.
4. Retire a ficha da tomada.
5. Deixe o aparelho arrefecer completamente (1-2 horas).

Importante!

Nunca deve mover o aparelho enquanto está quente. Quando a cuba tem óleo, ou se a tampa não estiver fechada.

MANUSEAR E GUARDAR O ÓLEO

Certifique-se que todo o óleo é manuseado apenas quando está completamente frio!

- Remova todos os resíduos de alimentos que estejam no óleo após o uso.
- Filtrar o óleo regularmente.
- O óleo deve ser mudado, uma vez que tem sido usado cerca de 10 vezes. Todo o óleo deve ser mudado ao mesmo tempo; Não misture óleo velho e novo. O óleo usado deve ser retirado de acordo com as normas locais.
- Mantenha o óleo na fritadeira ou em um recipiente hermético em um lugar seco, fresco e escuro. (Não é necessário colocar o óleo no frigorífico).

LIMPEZA

- O elemento de aquecimento com painel de controlo e cabo não deve ser imerso em água. Retire o painel de controlo e elemento de aquecimento antes de limpar o aparelho.
- Depois de ter derramado o óleo fora do recipiente, limpe o interior da cuba com papel de cozinha. Em seguida, lave o recipiente completamente.
- O corpo, recipiente, tampa e o cesto com o punho pode ser lavado em água quente e detergente líquido ou na máquina de lavar louça.
- Não utilize qualquer tipo de detergente de limpeza forte ou abrasivo na fritadeira ou nos seus acessórios. Nunca use uma escova de aço ou escova de esfregar para limpar o aparelho, vai danificar a superfície.

ARMAZENAMENTO

- Espere até que o aparelho esteja completamente frio antes de guardá-lo.
- O recipiente é melhor armazená-lo com um pouco de óleo. Se o fizer, deve verificar se a tampa está fechada corretamente para que nenhuma poeira ou sujeira possa entrar no óleo.

Informações sobre a eliminação E RECICLAGEM DESTE PRODUTO

Por favor note que este produto é marcado com este símbolo:



Isso significa que o produto não deve ser eliminado junto com o lixo doméstico comum, como resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos devem ser eliminados separadamente.

TERMOS DE GARANTIA

A garantia não se aplica:

- Se as instruções acima não sejam seguidas.
- Se o aparelho foi interferido.
- Se o aparelho tiver sido mal utilizado, submetido a tratamento inadequado, ou sofreu qualquer outro tipo de dano.
- Se os danos tenham surgido como resultado de falhas de energia.
- Devido ao constante desenvolvimento de nossos produtos em termos de função e desenho, nós nos

reservamos o direito de fazer alterações ao produto sem aviso prévio.

IMPORTANTE

Nós não podemos ser responsabilizados por quaisquer erros de impressão.

INFORMAÇÃO AMBIENTAL



De acordo com a Diretiva sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (WEEE), os resíduos de EEW devem ser coletados e tratados separadamente. Se, no futuro, você precisar descartar este produto, **NÃO** o coloque no lixo doméstico, envie-o para os pontos de coleta de lixo em sua área. **Da mesma forma, os resíduos de baterias e / ou acumuladores devem ser extraídos antes da entrega dos REEE através dos canais de coleta seletiva criados para esse fim (distribuidores e / ou instalações das Entidades Locais)**

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

NEVIR S.A. declara, sob a sua responsabilidade, que os dispositivos indicados cumprem os requisitos das seguintes directivas:

DIRECTIVA EMC

EN 55014-1:2007

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EMC Directive 2014/30/EU

DIRECTIVA CEE DE BAIXA TENSÃO

Household and similar electrical appliances –Safety–

EN 60335-1: 2012 + AC: 2014 + A11: 2014 + A13: 2017/ Part1:

General requeriments

EN 60335-2-13: 2010 + A11: 2012/Part 2-13: Particular requeriments for deep fat fryers, frying pans and similar appliances

EN 62233: 2008/ Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure

Low Voltage Directive 2014/35/EU

Descrição do dispositivo: **FRITADEIRA**

Modelo NEVIR: **NVR-6521 F**

Importador: **NEVIR, S.A. (CIF: A-28966307)**

Endereço do importador:

NEVIR, S.A.

C / Canteros, 14

Parque Empresarial Puerta de Madrid

28830 San Fernando de Henares, Madri (Espanha)