

# nevir®

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

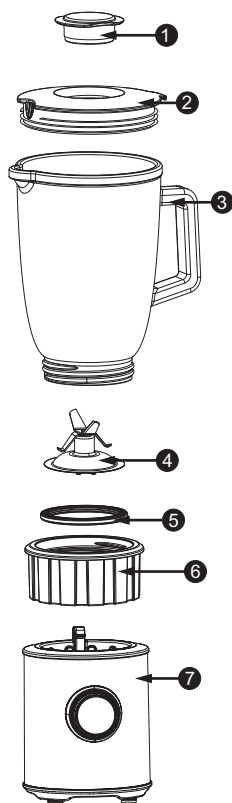
**BATIDORA DE VASO**

**NVR-8119 BVM**



Por favor, lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato eléctrico

CE  



## Mixer

- |                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1、Cubierta superior               | 5、Anillo de silicona    |
| 2、Tapa de la jarra de la batidora | 6、Base de las cuchillas |
| 3、Jarra de la batidora            | 7、Cuerpo de la máquina  |
| 4、Cuchillas de la batidora        |                         |

## Características

1. La máquina se destina para todas las utilidades de batido y molienda.
2. Con un diseño simple y refinado, con estructura integrada, es fácil de usar y fácil de limpiar.
3. Posee una maquinaria eléctrica con velocidad de rotación alta y con protección contra el sobrecalentamiento, con una alta eficiencia, ahorrando tiempo y energía que le permite alargar la vida útil del aparato eléctrico
- 4 – Posee un dispositivo de bloqueo que le garantiza un funcionamiento seguro y fiable

## Leer antes de usar

1. La máquina tiene un dispositivo de protección de seguridad. La máquina eléctrica no funciona cuando el cierre no se fija firmemente a la cubierta superior
2. Por favor compruebe si la fuente de alimentación está en línea con tensión nominal antes de usar para evitar daños.
3. Limpie todas las partes desmontables (consulte "Mantenimiento y limpieza")
4. Por favor lea cuidadosamente "Nombre y Ubicación de piezas clave"
5. Por favor leer cuidadosamente las "instrucciones" antes de su uso.

## Tiempo de trabajo

La máquina tiene posición O, posición I, la posición II y el interruptor P (O es para

parar, posición I es la potencia medial, Posición II potencia fuerte).

Seleccione la posición fuerte para picar carne y moler. Utilicelo durante 10 segundos y luego deténgase durante 5 segundos, encienda la máquina después de 1 minuto de descanso al utilizarla después de un minuto.

Seleccione a la posición II o fuerte para verduras, frutas. Seleccionar posición I para la mezcla de huevos. Seleccione la posición para hacer batidos o para extraer el zumo de las frutas. Por favor, deje la máquina reposar durante 15 minutos cuando se realizan los trabajos anteriores durante tres veces consecutivas. Encienda la máquina de nuevo después del enfriamiento del aparato eléctrico. De esta manera prolongaremos la vida útil de la máquina.



## Batidora

1. Compruebe primero si la posición del interruptor está apagado
2. Ponga el anillo en la ranura de la base de la cuchilla y luego enrosque la jarra de la batidora firmemente con las cuchillas colocadas.  
(Bloquee fuertemente en sentido de las agujas del reloj y suelte con sentido antihorario)  
Ponga la tapa de la jarra
3. Sujete pie de la batidora. No sostenga la vasija o jarra para desmantelarlo, de lo contrario la jarra se desconectará y las cuchillas y alimentos de la jarra se saldrán



## Batido de huevos

Ponga un huevo en la jarra y con la suficiente agua cocida. Después añada un poco de harina. Cierre la jarra con la tapa. Pulse a con la posición I alrededor de un minuto

## Mezclado de frutas y verduras

Pele las frutas y verduras y quite las semillas lo primero, córtelo en dados. Añada entre 250 g y 350 g de agua. Siga las instrucciones de uso de la máquina

## Important

1. Mantenga fuera del alcance de los niños.
2. Ponga la máquina en la superficie estable y operar según el procedimiento anterior.
3. Asegúrese de que la pantalla está bloqueada con la rotación de soporte antes de la operación. La cuchilla no tiene que entrar en contacto con la tapa transparente. Cubra tapa transparente, fije el cierre y encienda la máquina.
4. No lave enchufe principal del motor con agua u otro líquido. Sólo limpie con un paño húmedo.
5. Por compruebe las frutas en el soporte central que no esté demasiado lleno. Apague la fuente de alimentación y desactivarla si está demasiado lleno.
6. No quite la tapa de la taza durante la operación. No ponga la mano u otro recipiente en la taza de la agitación y la alimentación de agujero cuando la energía está enchufada. De lo contrario podría ocurrir un accidente.
7. Este producto no debe estar inactivo ni sobretrabajando a la exigencia de la cantidad procesada normalmente ( menos de 60 por ciento sería mejor). De lo contrario, los cojinetes del motor y la cuchilla se sobrecalientan
8. Las cuchillas están muy afiladas. Con el fin de evitar lesiones, lave las cuchillas, con cuidado.
9. Por favor no abra la máquina cuando esté funcionando. No permita que los niños usen la máquina.
10. Está prohibido sobrecargar la maquina desde el reposo o cuando se agita.
11. Desenchufe la fuente de alimentación y retire la comida después de cada operación.
12. No ponga las piezas a altas temperaturas a modo de esterilización
13. El máquina no se recomienda para otros usos.
14. Para prolongar la vida útil de la máquina, y evitar sobrecalentamiento en el motor. Cuando el motor funcione demasiado tiempo o con una carga demasiado pesada, la temperatura alcanza valor de advertencia, el motor se detendrá automáticamente. Después pare el motor, quite el enchufe de alimentación. Espere a que el motor se enfríe (aproximadamente 20 a 30 minutos), y a continuación, utilice de nuevo.
15. Si la fuente de alimentación cable flexible está dañado, y para evitar e l peligro, no pida a la fábrica, sino que su servicio técnico u otra persona especializada para reemplazarlo.
16. Si usted tiene cualquier problema con esta máquina, no la desmonte por si mismo, pónganse en contacto con el departamento técnico o después de la venta de este aparato
17. Este máquina está equipada con cerradura de seguridad, use su mano para apoyar sobre la base durante cualquier operación de funcionamiento. De lo contrario, la máquina se detendrá automáticamente al trabajo.



1. Se recomienda utilizar el equipo con frecuencia para mantener la maquinaria eléctrica seca.
2. Poner la máquina en un lugar seco para evitar que la maquinaria eléctrica esté húmeda.
3. No vacíe la máquina principal con agua. Limpie con un paño húmedo. Otras partes se puede lavar con agua la cubierta superior el interior del vaso de la jarra.
4. Se recomienda desmontar las cuchillas. Luego con una gota de aceite a la cuchilla del eje y rodamientos para su lubricación.
5. Añadir agua tibia y un detergente adecuado para limpiar el vaso de la batidora que se carga en la máquina principal. Cubra la tapa de la taza y presione el interruptor y después de agitar durante 30 segundos.

# nevir®

**INSTRUCTION MANUAL**

**BLENDER**

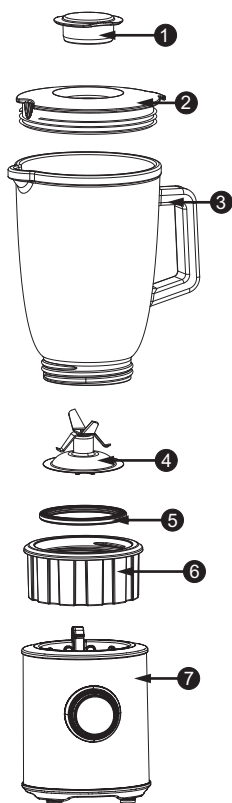
**NVR-8119 BVM**



Please read all instructions carefully before using

CE   

## Key parts name and location



### Mixer

- |                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 1、 Top cover        | 5、 Silicon ring |
| 2、 Blending cup lid | 6、 Blade base   |
| 3、 Blending cup     | 7、 Main machine |
| 4、 Blender blade    |                 |





## Features

- 1.The machine is for all your blending and grinding needs.
- 2.Simple and refined design, beautiful, integrated structure, easy to operate and easy to clean
- 3.High rotating speed electrical machinery with overheat protection, high efficiency, time and energy saving, increase service life for electrical machinery.
- 4.Safety lock device ensures safe and reliable operation

## Read before use

- 1.The machine has safety protection device. The electrical machine does not work when fastener does not closely fasten top cover or knife stand is not screwed tightly to ensure safe use.
- 2.Please check if power supply is in line with rated voltage before use to avoid damage.
- 3.Clean all dismountable parts (refer to "maintenance and clean")
- 4.Please read carefully "Key parts name and location" picture for assembling.
- 5.Please read carefully the "instruction"before use.

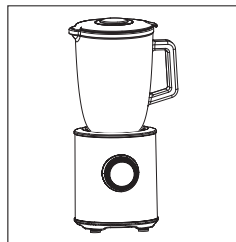
## Work time

The machine has O position, I position, II position and P button switch(O is stop, I weak, II strong, P point mobility ). Select point mobility and strong position for meat blending, mincing, and grinding. Process for 10 seconds and then stop for 5 seconds, turn on the machine after 1 minute rest when processing for one minute. Select point mobility or strong position for blending vegetable, fruit and soybean milk. Select weak position for mixing eggs. Select strong position for juice extracting. Please stop for 15 minutes when the above jobs are done three times consecutively. Turn on the machine again after cooling of electrical machinery. In this way we can prolong the service life of the machine.



## Blending

1. Firstly check if position switch is off (if switch is restored to origin position )
2. Put sealing ring into knife base slot, and then screw the stirring cup tightly with knife stand. (Lock tightly clockwise and loose anti clockwise) Cover stirring cup and feeding lid.
3. Hold knife stand and screw it clockwise into main machine. Don't hold vessel to dismantle it, otherwise vessel will disconnect with knife stand and food in the cup will exude.



## Stirring egg

Put egg into stirring cup and appropriate boiled water. Then add some flour. Cover the cup lid tightly. Press weak position switch for about one minute.

## Stirring vegetable and fruit

Peel fruit and vegetable and tip seed firstly, cut into dice. Add 250g-350g of it and appropriate boiled water. Assemble according to assembling and use instruction, then turn on the machine.

## Important

1. Keep out of the reach of children.
2. Put the machine in the stable surface and operate as per the above procedure.
3. Make sure that screen is locked with rotating stand before operation. The blade does not have hard contact with transparent cover. Cover transparent lid, fasten the fastener then turn on the machine.
4. Do not wash main motor and power plug with water or other liquid. Only wipe them with damp cloth.
5. Please check fruit grounds or juice in middle holder or grounds cup is too full. Turn off the power supply and clear it if it is too full.
6. Don't remove cup lid during operation. Don't put hand or other vessel into stirring cup and feeding hole when power is still on. Otherwise accident or damage will happen.
7. This product must not be idle nor exceed the requirement in processed amount (normally, less than 60 percent would be best). Otherwise, bearings of motor and blade will overheat.
8. Blades are very sharp. In order to avoid injury, when washing blades, please put them under water tap to wash. Do not wash them with hand.
9. Please don't leave when the machine is working. Don't let children operate the machine.
10. It is prohibited to run idle or overload when stirring, meat stirring and grinding.
11. Remove power plug and then pour out the food after every operation.
12. Do not put any parts into high temperature sterilizer to sterilize or boiler to steam and boil for sterilization.
13. The machine is not recommended for other usage.
14. In order to prolong useful life of the machine, there is overheat protecting unit on motor. When motor runs too long or with too heavy load, the temperature reaches warning value, motor will stop automatically. After motor stops, pull out power supply plug. Wait for motor to cool (about 20 to 30 minutes), then use again.
15. If power supply flexible cord is damaged, to avoid danger, do ask factory, its service department or other special person to replace.
16. If you have any problem with this machine, do not disassemble by yourself, contact the service department or after-sale service department of this Company.
17. This machine is fitted with safety lock, in order to fully contact with the safety switch, use your hand to press the grinder jar all the way during the operation. Otherwise, the machine will automatically stop to work.



## Maintenance and cleaning

- 1.It is recommended to use the machine often to keep electric machinery dry.
- 2.Please put the machine in a dry place to avoid electric machinery getting wet and moldy.
- 3.Don't flush the main machine with water. Wipe it with wet cloth. Other parts can be washed with water like fruit pushing bar, top cover, middle holder, grounds cup, etc.
- 4.It is recommended to dismantle blade in stirring cup, meat blending cup.Then drop edible oil to blade shaft and bearing for lubrication.
- 5.Add appropriate warm water and detergent when cleaning stirring cup which is loaded into main machine. Cover the cup lid and press switch. Water it with fresh water after stirring for 30 seconds.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

### DIRECTIVA EMC

EN 55011:2009/A1:2010  
EN 55014-2:1997/A2:2008  
EN 61000-3-2:2006/A2:2009  
EN 61000-3-3:2013

### LOW VOLTAGE DIRECTIVA EEC

EN 60335-2-25:2012  
EN 60335-1:2012  
EN 62233:2008

### DIRECTIVA ROHS

2011/65/EU

Descripción del aparato: **BATIDORA DE VASO DE 800W**

Modelo NEVIR: **NVR- 8119 BVM**

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

Dirección del importador:  
NEVIR, S.A.

C/ Canteros, 14

Parque Empresarial Puerta de  
Madrid

28830 San Fernando de  
Henares, Madrid

