

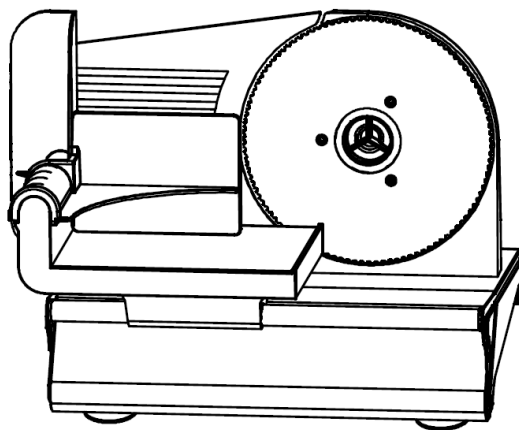
# nevir®

**CORTAFIAMBRES**

**NVR-4005 CF**

**MEAT SLICER**

**NVR-4005 CF**



**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**INSTRUCTION MANUAL**

Antes de utilizar su Cortafiambre lea estas instrucciones  
detalladamente, y consérvelas para futuras consultas

Read these instructions for use carefully before you use the appliance and save them for  
future reference.

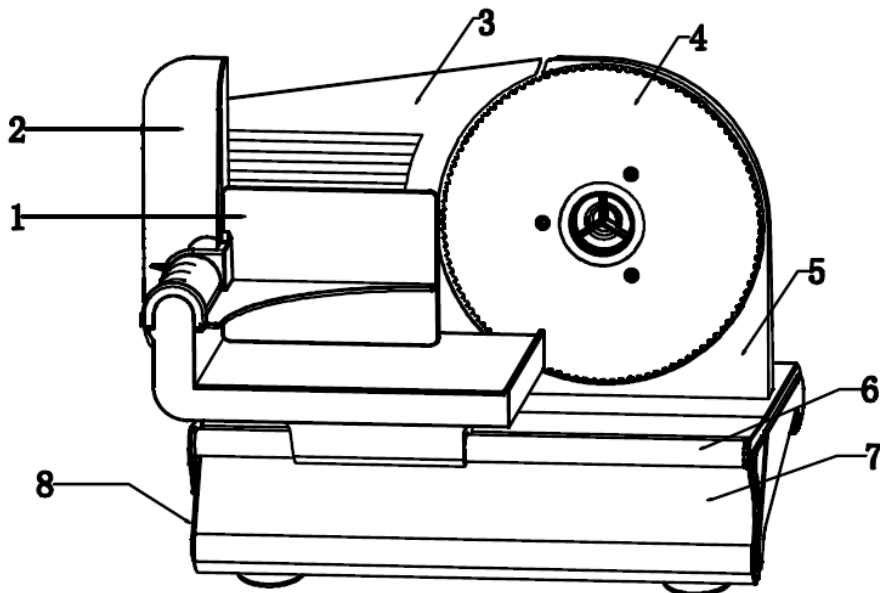


# MANUAL DE INSTRUCCIONES ESPAÑOL



## CONOZCA SU MÁQUINA CORTAFIAMBRES

Su máquina cortafiambres está diseñada para cortar pan, todo tipo de embutidos, carne, queso, verduras, etc.



1. Asa
2. Tabla para deslizar la carne.
3. Guía de Grosor
4. Cuchilla
5. Caja de cuchilla
6. Raíles
7. Base
8. Interruptor



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que se utiliza un aparato eléctrico deben tenerse en cuenta una serie de precauciones de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar la máquina cortadora.
2. Es necesario vigilarlo atentamente siempre que se utiliza el aparato cerca de niños.
3. Este aparato no puede ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable lejos del alcance de los niños.
4. Este aparato no puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
6. Apague primero el aparato y desenchúfelo de la toma de pared cuando no lo vaya a utilizar, antes de montarlo o desmontarlo y antes de limpiarlo. Apague la máquina antes de acercar piezas que se mueven cuando está funcionando.
7. Evite el contacto con las piezas que se mueven. No sostenga los alimentos con la mano. Utilice siempre la máquina completamente montada con la tabla de alimentación deslizante y la pieza de sujeción. La máquina debe utilizarse con la tabla de alimentación deslizante y la pieza de sujeción colocada en su lugar, a menos que no sea posible debido al tamaño o la forma de los alimentos.



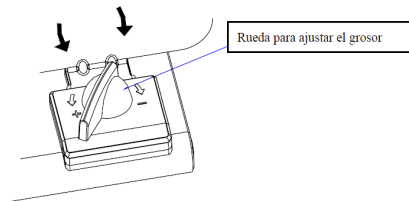
8. Para prevenir cualquier riesgo de descarga eléctrica, no coloque la unidad de alimentación eléctrica en agua ni cualquier otro líquido.
  9. No haga funcionar ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado ni cuando no funcione correctamente, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al lugar de compra para sustituirlo o arreglarlo.
  10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden producir incendios, descargas eléctricas o daños.
  11. No utilice el aparato en espacios exteriores.
  12. No permita que el cable cuelgue de la mesa o mostrador ni toque ninguna superficie caliente.
  13. La cuchilla está afilada. Sosténgala únicamente por el cierre de la cuchilla. Manéjela con cuidado cuando la limpie.
  - 14. No utilice el aparato para otros usos para los cuales no ha sido diseñado**
- Este aparato es para uso doméstico.**

## **PREPARÁNDOSE PARA CORTAR**

1. Desenvuelva el cable de la parte inferior del aparato y colóquelo en la ranura. Coloque la máquina cortafiambres en una superficie lisa, seca y limpia.
2. Mueva la tabla de alimentación deslizante hacia atrás y hacia adelante unas cuantas veces para asegurarse de que se desliza correctamente.
3. Coloque la pieza de sujeción en la parte trasera de la tabla de alimentación deslizante.



4. Seleccione el grosor del corte haciendo girar la rueda para ajustar el grosor, en el sentido de las agujas del reloj para un corte más fino y en el sentido contrario a las agujas del reloj para un corte más grueso. La proporción de grosor se puede ajustar de 0 a 15mm.



## FUNCIONAMIENTO

**PRECAUCIÓN: UTILICE SIEMPRE EL SOPORTE PARA COLOCAR LA COMIDA Y EL UTENSILIO PARA EMPUJARLA.**

1. Enchufe la máquina en una toma de pared de 220-230V CA 50Hz.
2. Coloque el alimento que desea cortar en la tabla de alimentación deslizante y presione la pieza de sujeción contra la guía del grosor. A continuación empuje manualmente la tabla de alimentación deslizante hacia la cuchilla.
3. El tamaño máximo de los alimentos es: 110x110x90 (mm)(largo x ancho x grueso).
4. Encienda la máquina.
5. Empuje la tabla de alimentación deslizante hacia la cuchilla cuando ésta gire. Mueva la bandeja hacia delante y hacia atrás a un ritmo constante. Mantenga el alimento suavemente presionado contra la guía para conseguir un corte uniforme.
6. No haga funcionar la máquina más de 10 minutos ya que el motor puede sobrecalentarse.



Apague el interruptor y déjela reposar al menos 30 minutos para que se enfríe el motor.

7. Si durante el corte se reduce la velocidad de rotación de la cuchilla, deje que el alimento se descongele durante un rato y vuelva entonces a cortarlo.

8. Desenchufe la máquina cuando haya terminado de cortar. Por seguridad y para proteger la cuchilla durante el almacenamiento, gire la rueda para ajustar el grosor de manera que quede alineada la guía de grosor con la cuchilla.

## LIMPIEZA

### DESENCHUFE LA MÁQUINA CORTAFIAMBRES DE LA TOMA DE PARED

Todas las piezas de la máquina cortadora pueden desmontarse para su limpieza.

Límpielas con un paño suave o una esponja y un jabón suave. Aclare y seque.

- No utilice nunca estropajos metálicos ni limpiadores en polvo en ninguna de las piezas de la máquina. **No lave ninguna pieza de la máquina en el lavavajillas.**
- El motor está oculto en la carcasa. No lo sumerja nunca en agua.
- No es necesario engrasar el motor..

**PIEZA DE SUJECIÓN:** Retire la pieza de sujeción de la tabla de alimentación deslizante.

**TABLA DE ALIMENTACIÓN DESLIZANTE:** Limpie la tabla de alimentación deslizante después de retirar la pieza de sujeción.

**CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE:** Desenchufe la pieza, suelte el tornillo de rosca izquierda en la dirección de la flecha. Retire con cuidado la cuchilla cubriéndose



las manos con guantes. Después de limpiarla, ajuste la cuchilla con el tornillo de rosca izquierda en la dirección contraria.

**Nota:** Alinee siempre la guía de grosor con la cuchilla por seguridad y para protegerla durante el almacenamiento.

**PIES ANTIDESLIZANTES:** Límpielos con cualquier limpiador antigrasa, tales como alcohol o un limpiador para ventanas.

### **ALMACENAMIENTO**

- Alinee la guía de grosor con la cuchilla.
- Guarde el cable en la zona de almacenamiento en la parte inferior del aparato.

### **CONSEJOS PARA UN MEJOR RESULTADO**

- Para conseguir láminas de carne muy finas, congélela durante 2 a 4 horas antes de cortarla.
- La carne no debe tener hueso. La fruta no debe tener pepitas.
- Alimentos de texturas irregulares, tales como pescado o filetes finos, suelen ser difíciles de cortar. Congélelos de 2 a 4 horas antes de cortarlos.
- Si desea envasar alimentos, puede utilizar la máquina cortadora para cortar rápidamente pepinos, cebollas u otras frutas para hacer encurtidos, pasteles de manzana o de verduras.





## **ASADOS CALIENTES: TERNERA, CERDO, CORDERO, JAMÓN**

- Si desea cortar asados calientes sin hueso, retírelos del horno al menos 15 ó 20 minutos antes. Desprenderán más jugo y se cortarán más uniformes, sin desmigarse.
- Si fuese necesario, corte el asado de manera que quepa en la bandeja de alimentación. Si el asado está atado, apague el motor y retire las cuerdas una a una cuando éstas se acerquen a la cuchilla.

## **CORTADO EXTRA FINO DE CARNE EN CONSERVA O DE TERNERA FRESCA**

- Enfríe la ternera cocinada una noche en el jugo de cocción. Antes de cortarla, séquela y reserve la grasa. Séquela con servilletas de papel. Retire los restos de grasa. Corte la carne fría con el grosor deseado.
- Para servirla caliente, coloque las rodajas en una bandeja resistente al calor y humedézcalas con pequeñas cantidades de la grasa de la carne que ha reservado. Caliéntela en el horno 30 minutos a máxima potencia.

## **QUESO**

- Enfríelo antes de cortar. Cúbralo con papel de aluminio para conservar la humedad.
- Antes de servir, deje que el queso alcance la temperatura ambiente para potenciar su sabor natural.



## **CORTES FRÍOS**

- Los cortes fríos se conservan durante más tiempo y retienen el sabor. Para un mejor resultado, enfríe primero.
- Retire cualquier envoltorio duro o de plástico antes de cortar. Presione suavemente y de manera constante para obtener cortes uniformes.

## **VERDURAS Y FRUTA**

La máquina cortadora está preparada para cortar una gran variedad de verduras y frutas, como patatas, tomates, zanahorias, col (para ensalada), berenjenas, calabaza y calabacines. Las patatas pueden cortarse gruesas para guisos o finas para freír.

Puede cortar también piña fresca: primero corte con un cuchillo la parte superior y luego córtela con la máquina a su gusto.

## **PAN, PASTELES Y GALLETAS**

El pan recién hecho debe dejarse enfriar antes de cortar. Utilice pan del día anterior o un poco seco para cortarlo extra fino y tostarlo. La máquina cortadora es ideal para todo tipo de canapés, bizcochos o pasteles de fruta. Para obtener láminas muy finas, congele las galletas o enfríe la masa en el frigorífico antes de cortarlas a su gusto.

### **\*IMPORTANTE:**

Al utilizar la máquina, debe disponer de una base que sea una superficie plana bajo la máquina.

Extreme las precauciones cuando utilice el aparato y manténgalo fuera del alcance de los niños. La cuchilla está muy afilada.



Éste aparato ha sido testado de acuerdo a las directrices vigentes de la CE, como las normas de compatibilidad electromagnética y las directivas de bajo voltaje, y ha sido fabricado de acuerdo a las normas de seguridad más recientes.

Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

Para dar cumplimiento a la Norma UNE EN-60335, indicamos que si el cable flexible se daña, únicamente puede ser sustituido por un taller de reparación reconocido por el fabricante NEVIR, S.A., ya que se necesitan herramientas especiales.

### **Protección del medio ambiente**

¡Los aparatos eléctricos son reciclables y no deben arrojarse a la basura doméstica! Ayúdenos a conservar los recursos y a proteger el medio ambiente entregando este aparato a un centro de recogida.

Éste aparato ha sido testado de acuerdo a las directrices vigentes de la CE, como las normas de compatibilidad electromagnética y las directivas de bajo voltaje, y ha sido fabricado de acuerdo a las normas de seguridad más recientes.

Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

Para dar cumplimiento a la Norma UNE EN-60335, indicamos que si el cable flexible se daña, únicamente puede ser sustituido por un taller de reparación reconocido por el fabricante NEVIR, S.A., ya que se necesitan herramientas especiales.

**ATENCIÓN:** El usuario no debe dejar la plancha sin vigilancia mientras esté conectada la red de alimentación.





**Este símbolo sobre el producto o en las instrucciones quiere decir que su equipamiento eléctrico y electrónico debería ser depositado al final de su vida útil por separado de la basura doméstica. Hay sistemas de recogida para el reciclaje en toda la UE. Para más información, consulte con las autoridades locales o con la tienda donde adquirió este aparato.**



**Máquina en contacto con alimentos**



## CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

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

### **DIRECTIVA EMC:**

EN 55014-1:2006 / A2:2011, EN 55014-1:2017, EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013

### **LOW VOLTAGE DIRECTIVA EEC:**

EN 60335-2-14:2006 /A12:2016  
EN 60335-1:2012 /A13:2017  
EN 62233:2008

Descripción del aparato: **CORTAFIAMBRE**

Modelo NEVIR: **NVR-4005 CF**

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

Dirección del Importador: NEVIR, S.A.

C/ Canteros, 14

Parque Empresarial Puerta de Madrid

28830 San Fernando de Henares, Madrid, España



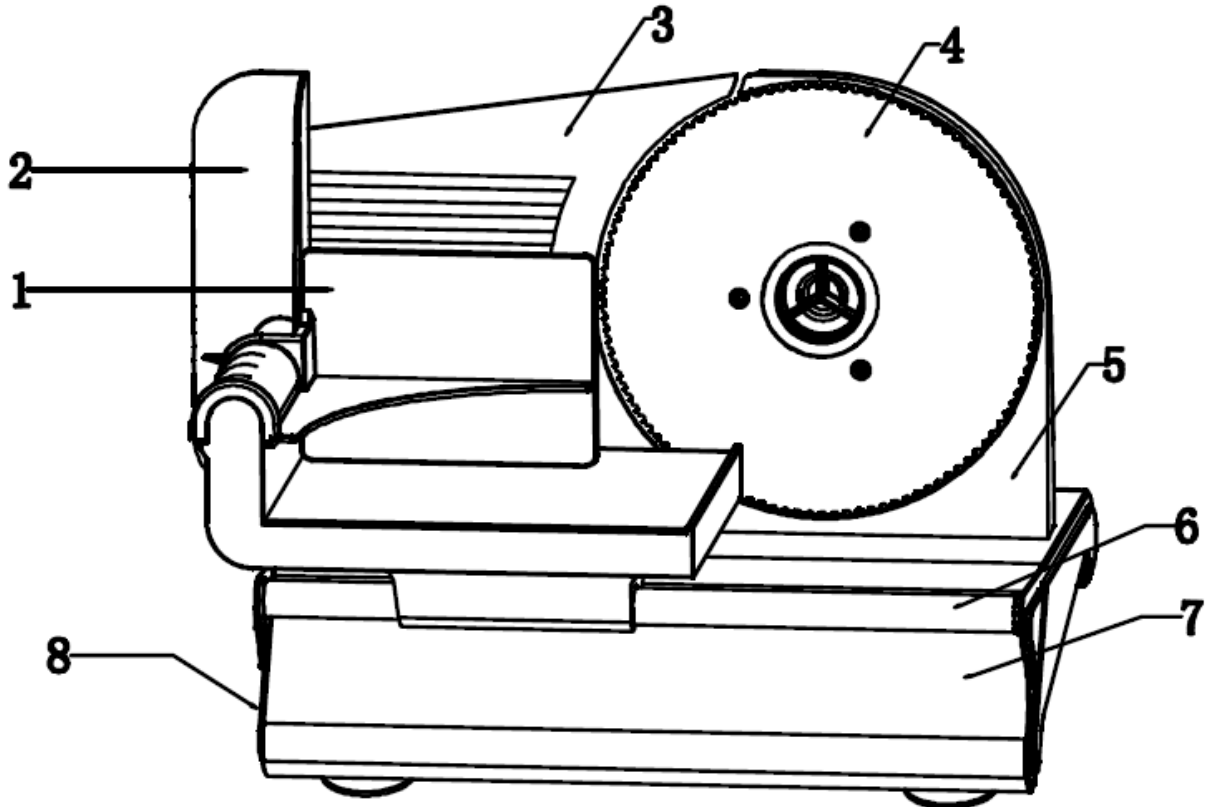
# INSTRUCTION MANUAL

## ENGLISH



## KNOW YOUR FOOD SLICER

Your food slicer is suitable for cutting bread, all kinds of ham, meat, sausage, cheese and vegetables, etc.



9. Handle

10. Sliding meat table

11. Thickness guide

12. Blade

13. Fixed-blade box

14. Slider

15. Base

16. Switch



## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instruction before using slicer.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Appliance can be used by with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if the understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance.
6. Switch off appliance first, unplug from outlet when not used, before putting on or taking off parts, and before cleaning; switch off appliance before approaching parts which move in use.

Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with sliding feed table and piece holder. The appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position unless this is not possible duo to size or shape of the food.

7. To protect against any risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid.

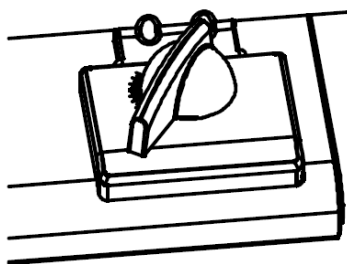




8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the place of purchase for a replacement or repair free of charge.
9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use the appliance outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
12. Blade is sharp. Hold only by blade lock. Handle carefully when cleaning. Do not use the appliance for other than its intended use.

#### **PREPARING TO SLICE**

1. Unwrap cord from bottom of slicer, and slide into slot. Position slicer on a clean, dry and smooth surface.
2. Move the sliding feed table back and forth a few time to make sure movement.
3. Place the piece holder on back of the sliding feed table.
4. **Select the required slice thickness by turning thickness adjusting knob, clockwise for thinner slice and counter-clockwise for thicker slice. The range of thickness adjusting is from 0 to 15mm.**



## **OPERATION**

### **CAUTION: ALWAYS USE FOOD PLATEAU SUPPORT AND FOOD PUSHER**

1. Plug into 220-230VAC50Hz outlet.
2. Place food to be sliced on the sliding feed table and press the piece holder against thickness guide. Then pull the sliding feed table against the blade by hand.
3. The maximum size of food is:110x110x90(mm)(length x width x thick).
4. Switch on the appliance.
5. When the blade is rotating, push the sliding feed table toward blade. Move tray back and forth steadily. Keep food gently pressed against guide for even slicer.
6. Do not operate the machine more than 10 minutes. The motor may be overheat. Turn off switch & let it rest for at least 30 minutes to cool down the motor.
7. During slicing, if the rotational speed of blade reduces, let food unfreezes for a while, then slice again.
8. When finishing slicing, unplug unit. For safety and blade protection when storing, turn thickness adjusting knob to align thickness guide with blade.

## **CLEANING**

### **UNPLUG SLICER FROM OUTLET**

All slicing parts remove for thorough cleaning. Wash with a soft cloth or sponge and a mild soap or a spray cleaner. Rinse and dry.



- Never use steel wool or scouring powder on any part of slicer. **Do not wash any part of slicer in dishwasher.**
- Motor is concealed in housing. Never submerge water.
- Motor never needs oiling.

**PIECE HOLDER:** Remove the piece holder from the sliding feed table.

**SLIDING FEED TABLE:** Clean the sliding feed table after removing the piece holder.

**STAINLESS BLADE:** unplug the item, loose the left-screw as the arrow direction.

Then take off the blade carefully with hand glove.

After cleaning, tighten the blade with the left-screw on the contrary direction.

**Note: Always align thickness guide with blade for safety and blade protection during storage.**

**NONSLIP FEET:** Clean with any grease-removing cleanser, such as alcohol or window cleaner.

## **STORAGE**

- Align thickness guide with blade.
- Wrap cord in storage area on bottom of slicer.

## **USE YOUR FOOD SLICER FOR BEST RESULT**

- To slice meats wafer thin, freeze thoroughly for only 2 to 4 hours before slicing.
- Meats should be boneless. Fruit should be free of seeds.
- Foods with an uneven texture-like fish and thin steaks –are often difficult to slice. Freeze for 2 to 4 hours before slicing.



- At canning time, using slicer can quickly cut cucumbers, onions or other fruit for delicious pickles...apples pies...vegetable.

### **HOT ROASTS: BEET, PORK, LAMB, HAM**

- When slicing warm boneless roast, remove them from oven at least 15 to 20 minutes before slicing. They will return more nature juices and slice evenly without crumbing.
- **Cut the roast, if necessary, to fit on food tray. If roast is tied, turn off motor and remove strings one at a time as strings near blade.**

### **EXTRA-THIN SLICED CORNED BEEF OR FRESH BEEF BRISKET**

Chill cooked brisket overnight in cooking liquid. Before slicing, drain and reserve meat drippings from brisket. Pat dry with paper towels. Remove excess fat. Slice well chilled brisket to desired thickness. To serve hot, place slices on heatproof platter and moisten with small amount of reserved meat dripping. Heat in 300°F oven for 30 minutes.

### **CHEESE**

Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist. Before serving, let cheese reach the room temperature-this enhances the natural flavor.

### **COLD CUTS**

Cold cuts keep longer and retain flavor if sliced as needed. For best results, chill first. Remove any plastic or hard casing before slicing. Use a constant, gentle pressure for uniform slices.



## **VEGETABLE AND FRUIT**

Your slicer is “made to order” for slicing many vegetables and fruits including potatoes, tomatoes, carrots, cabbage ( for slaw), eggplant, squash and zucchini. Potato may be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple may be sliced neatly. Cut off top and slice to order.

## **BREADS, CAKES AND COOKIES**

Freshly baked bread should be cooled before slicing. Use day-old or slightly stale bread for extra-thin sliced for toasting. Your slicer is ideal for all types of party breads, pound cake and fruit cake.

For wafer-like ice box cookies or chill dough in refrigerator, slice as desired.

### **REMARK:**

- 1. When using the machine, you should provide with a base having a plain surface underneath the machine.**
- 2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

Exercise extreme caution when using the appliance and keep it away from children.

The blade is very sharp.

This appliance conforms with the Ce directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirement.

Subject to technical changes without prior notice.

In case of any repairs, replacement of cord or plug, or adjustment, please consult a qualified technical or take appliance to an authorized service facility.



In order to fulfill ruling UNE EN-600335, we indicate that if the flexible wire is damaged, it can only be substituted by a technical service recognized by NEVIR, S.A., as per special tooling is required.

### Environmental protection



Discard electric appliances are recyclable and should not be discarded in the domestic waste! Please actively support us in conserving resources and protecting the environment by return this appliance to the collection centers.



**Contact with Food**



## CONFORMITY CERTIFICATE

**NEVIR S.A.**, declares under its responsibility that the indicated appliance complies with the requirements of the following directives:

### **DIRECTIVA EMC:**

EN 55014-1:2006 / A2:2011, EN 55014-1:2017, EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013

### **LOW VOLTAGE DIRECTIVA EEC:**

EN 60335-2-14:2006 /A12:2016  
EN 60335-1:2012 /A13:2017  
EN 62233:2008

Description: **CORTAFIAMBRE**

Model no. NEVIR: **NVR-4005 CF**

Importer: **NEVIR, S.A.**

Importer Address: NEVIR, S.A.

C/ Canteros, 14

Parque Empresarial Puerta de Madrid

28830 San Fernando de Henares, Madrid, Spain

