

nevir[®]

FREIDORA

NVR-6530F



MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL

Manual de Instrucciones

NVR-6530F

- Asegúrese de que el aparato está en buen estado cuando lo desempaque. En caso de duda, no lo utilice y póngase en contacto con su Centro de servicio técnico autorizado.
- No deje partes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños o de personas incapacitadas, ya que son fuentes potenciales de peligro.
- Este aparato es electrónicamente seguro únicamente si está conectado a un sistema con toma de tierra adecuado de acuerdo a la seguridad eléctrica vigente.
- Asegúrese de que los datos de la etiqueta con las características del aparato corresponden a las de la fuente de suministro eléctrico principal y a su sistema eléctrico antes de enchufarlo en la toma de alimentación. En caso de duda, póngase en contacto con profesionales cualificados.
- Utilizar adaptadores, enchufes múltiples y extensiones. Utilice dispositivos certificados y en conformidad con los estándares de seguridad vigentes únicamente en caso necesario, asegurándose de que son compatibles con su sistema eléctrico y con los datos técnicos del aparato.
- Cualquier instalación que no se adecue a las instrucciones puede poner en peligro su seguridad y anular la garantía.
- Este aparato está diseñado como uso doméstico para freír comidas.
- Por su propia seguridad, tenga cuidado de:
 - no utilizar el aparato con los pies descalzos o con los pies o manos mojadas.
 - no utilizar el aparato fuera del entorno doméstico
 - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (sol, lluvia...)
 - no dejar que niños o personas discapacitadas utilicen el aparato
 - no tirar nunca del cable o del propio aparato para desenchufarlo de la toma.
 - no dejar desatendido el aparato cuando esté enchufado a la toma de suministro eléctrico
 - no sumergir nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- El usuario no debe remplazar el cable del aparato. En caso necesario, póngase en contacto con su Centro de servicio técnico autorizado o profesionales cualificados.
- Apague y no haga un mal uso del aparato si se rompiera o no funcionara correctamente. Póngase en contacto con su Centro de servicio técnico en caso de necesitar repararlo o disponer de piezas de recambio.
- Cuando el aparato haya llegado al final de su vida útil, deje de utilizarlo cortando el cable después de haberlo desenchufado de la toma de alimentación. Cumpla la normativa local existente a la hora de deshacerse de él.
- No se podrá responsabilizar a la empresa de daños eventuales a personas, animales u objetos causados por una instalación incorrecta o derivados de una utilización irrazonable, errónea o inadecuada.

INSTRUCCIONES DE USO

CUANDO SE UTILIZA POR PRIMERA VEZ

- Lave el cesto y el asa en agua caliente y líquido lavavajillas.
- Limpie el recipiente de **coción** desmontable con una esponja empapada en agua y líquido lavavajillas.

¡Importante!

- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo ponga bajo un chorro de agua.

CÓMO UTILIZARLO

- Asegúrese de que el aparato está completamente seco.
- Coloque el aparato en una encimera resistente al calor, estable y plana, alejado de sustancias o materiales inflamables (por ejemplo, cortinas, manteles...) y fuentes de calor (por ejemplo, hornillos de gas, estufas...)
- Desenrolle completamente el cable y asegúrese de que no queda atrapado por la tapa o los laterales del aparato ni queda colgando por un extremo de la encimera.
- Saque el cesto y el asa del recipiente de **coción**.

DECLARACION DE CONFORMIDAD

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

DIRECTIVA EMC 2004/108/EC

EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997+A1:2001
EN 61000-3-2:2006
EN 61000-3-3:1955+A1:2001+A2:2005

LOW VOLTAGE DIRECTIVA 2006/95/EC

EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006+A2:2006
EN 60335-2-13:2003+A1:2004
EN 50366:2003+A1:2006

Descripciones del aparato:

Modelo NEVIR: NVR-6530F FREIDORA

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

Dirección del importador:

**NEVIR, S.A.
C/ ALFONSO GOMEZ, 40.
MADRID 28037
ESPAÑA.**

-Añada aceite (cacahuete o maíz) o un pedazo de manteca (máximo 2 kilos) en el recipiente de **coción** asegurándose de que la cantidad entre dentro de las referencias MIN y MÁX (máximo 2 litros). Recomendamos el uso de aceite o manteca para freír –siga las instrucciones que se dan en el envoltorio de la comida. Evite utilizar margarina, mantequilla y aceite de oliva.

-Cierre la tapa y enchufe el cable en la toma de corriente más accesible por razones de seguridad. El indicador luminoso se encenderá indicando que el aparato está ENCENDIDO.

-Utilice el dial para seleccionar la temperatura adecuada para freír.

-El aparato está listo para ser utilizado cuando el indicador luminoso del termostato se apaga.

-Coloque los ingredientes en el cesto asegurándose de que no exceden la cantidad máxima permitida de 280 gr. Abra la tapa con cuidado para evitar el vapor que sale y coloque el cesto dentro del recipiente de **coción** tomándolo por el asa, que retirará inmediatamente a continuación.

-Cierre la tapa y deje que la comida se haga en el tiempo apropiado (consulte la tabla “GUÍA DE TIEMPOS DE **COCIÓN**”).

-Cuando haya terminado, desenchúfelo de la toma de pared, abra con cuidado la tapa, levante el cesto utilizando el asa especial, sacúdalo suavemente sobre el recipiente de **coción** para deshacerse del exceso de aceite y sirva los ingredientes en un plato cubierto por papel absorbente.

-Deje la tapa abierta para que el aceite o la manteca se enfrien.

¡Atención!

-Evite levantar o mover el aparato cuando está funcionando o cuando está todavía caliente, ya que podría quemarse.

-Los ingredientes deben estar secos antes de ponerlos en el aceite/manteca para evitar posibles salpicaduras del aceite hirviendo.

-Durante la **coción** sale vapor por los respiraderos de la tapa: tenga cuidado de no escaldarse.

-No permita que los niños utilicen el aparato y manténgalos a una distancia segura.

-No deje el aparato desatendido mientras está funcionando.

-No deje que los ingredientes se cocinen demasiado tiempo ya que podrían incendiarse.

-No utilice el aparato sin aceite.

¡Nota!

-Cada vez que lo vaya a utilizar, compruebe que el nivel de aceite/manteca está entre las marcas MIN y MÁX dentro del recipiente de **coción**.

-El aparato debe encenderse únicamente después de haber echado aceite o manteca, que debe deshacerse en el fondo del recipiente de **coción** y no en el cesto.

-El aceite/la manteca pueden ser usados de nuevo (recomendamos que no sea más de 5/6 veces, dependiendo del tipo de ingredientes).

TABLA DE TIEMPOS DE COCIÓN

Ingrediente	°C	Tiempo
Patatas fritas frescas (el cesto tiene una capacidad máxima de 400g)	180 Luego 190	9-11 minutos Luego 1-2 minutos para un tostado dorado mayor
Patatas fritas congeladas (el cesto tiene una capacidad máxima de 400g)	Siga las instrucciones del fabricante	
Gambas rebozadas congeladas (únicamente las suficientes para cubrir el fondo del cesto)	170	3-5 minutos
Chanquetes frescos (únicamente los suficientes para cubrir el fondo del cesto)	190	1-2 minutos

Bacalao congelado (rodajas)	160	5-10 minutos según el grosor
Bacalao congelado (rodajas o pedazos)	190	10-15 minutos según el grosor y el tamaño
Pollo rebozado en porciones	160	10-12 minutos (piezas pequeñas) 15-30 minutos (piezas grandes)
Tiras de pollo	170	15 minutos
Escalope de ternera congelado	170	3-8 minutos según el grosor

Los tiempos de **cocción** de la tabla se dan meramente como indicaciones, pero pueden variar según la cantidad, la calidad y el tamaño de los ingredientes.
Le recomendamos que compruebe el grado de **cocción**/dorado hasta que obtenga los resultados deseados.

¡Nota!
En general la comida congelada necesita más tiempo de **cocción** que la comida fresca.

°C/°F TABLA DE CONVERSIÓN
Las temperaturas indicadas en la máquina están en °C.
Utilice la siguiente tabla para convertir a °F.

°C	°F
90	195
110	230
130	265
150	300
170	340
190	375

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Atención!
Desenchufe de la toma de suministro y espere hasta que el aparato y el aceite se hayan enfriado completamente antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento.
Limpieza del cesto y el asa
Retire el cesto tomándolo por el asa y lave los dos con agua caliente y líquido lavavajillas. Aclare y seque completamente. No los lave en el lavavajillas.
Limpieza del recipiente de **cocción**
Desmonte la tapa
Vacíe el recipiente de **cocción** sobre un fregadero.
Retire cualquier resto de aceite/manteca con una paleta y papel absorbente.
Limpie el recipiente de **cocción** con una esponja empapada en agua caliente y líquido lavavajillas. Seque completamente y vuelva a montar la tapa.

Limpieza de la parrilla
Utilice una esponja empapada en agua caliente con cuidado de que el agua no se filtre en la parrilla. Seque completamente.

Limpieza de la unidad del aparato
Utilice únicamente un paño suave seco.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

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 authorised 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.



and size of ingredients.

We recommend checking the degree of cooking/browning every now and again until you have the desired results.

Note!

In general it takes more time to cook frozen food than fresh food.

°C/°F CONVERSION TABLE

Temperatures marked on the machine are in °C.

Use the table below to convert into °F.

°C	°F
90	195
110	230
130	265
150	300
170	340
190	375

CLEANING AND MAINTENANCE

Attention!

Unplug from the mains outlet and wait until the appliance and oil have cooled down completely before starting any cleaning and maintenance jobs.

Cleaning basket and handle

Remove the basket by its handle and wash both with hot water and washing up detergent. Rinse and dry thoroughly. Do not wash in dishwasher.

Cleaning cooking bowl

Unfasten the lid

Empty the cooking bowl over a sink.

Remove eventual oil/fat left over with a palette knife and absorbent paper.

Clean the cooking bowl with a sponge soaked in hot water and washing up detergent. Dry thoroughly and fasten lid back on.

Cleaning grill

Use a sponge soaked in hot water, being careful not to let the water filter into the grill. Dry thoroughly.

Cleaning appliance machine unit

Use a soft dry cloth only.

IMPORNT

-Never submerge the appliance in water or other liquid substances.

-Do not use chemical products to abrasive substances.

-Wait until the appliance is completely dry before putting it away.

WARNING

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANTE

-No sumerja nunca el aparato en agua u otras sustancias líquidas.

-No utilice productos químicos o sustancias abrasivas

-Espere a que el aparato esté completamente seco antes de guardarlo.

AVISO

1. Este aparato no está diseñado para que sea utilizado por personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (incluidos niños), o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción para el uso de este aparato a través de una persona responsable de su seguridad.

2. Debe vigilar y asegurarse de que los niños no jueguen con este aparato.



Esta indicación señala que este producto no debe ser desechado junto con otros desechos caseros en toda la UE. Para evitar cualquier daño al medio ambiente o a la salud humana debido a un desecho no controlado, reciclelo de manera responsable para favorecer la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su aparato usado, utilice los sistemas de devolución o recolección, o póngase en contacto con el minorista al que ha adquirido el producto. De esta manera, el producto puede ser reciclado de manera segura para el medio ambiente.

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”

Instruction Manual

NVR-6530F

- Make sure the appliance is in good condition when you unpack it. In cases of doubt do not use it and contact authorized Service Centre.
- Do not leave parts of packing (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc.) Within reach of children or incapable persons as they are potential sources of danger.
- This appliance is electrically safe only if connected to an efficient earthing system according to electrical safety in force.
- Make sure the data on the appliance rating plate corresponds to that of the main power supply and for your electrical system before plugging into outlet. In case of doubt, contact professionally qualified personnel.
- It is advisable to use adapters, multiple plugs and extensions .Use devices certified and conforming to existing safety standards only should it be absolutely necessary, making sure they are compatible with your electrical system and with the appliance technical data.
- Any installation not conforming to instructions may endanger your safety and forfeit the guarantee.
- The appliance is designed for domestic use for frying foodstuffs.
- For safety's sake be careful.
 - not to use the appliance with bare feet and with wet hands or feet
 - not to use the appliance away from domestic environment
 - not to leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain...)
 - not to let children or incapable persons use the appliance
 - never to tug on the lead or the appliance itself to unplug from outlet
 - not to leave the appliance plugged into the main power supply unattended
 - never to submerge the appliance in water or in other liquids.
- The user must not replace the appliance lead. Contact Service Centre or professionally qualified person in case of need.
- Switch off and do not mishandle the appliance if it should break down and/or work badly. Contact a Service Centre for eventual repairs asking for original spares.
- Put the appliance out of service at the end of its service life by cutting off the lead after unplugging from the outlet. Abide by local existing rules and regulations for its disposal.
- Company may not be held liable for eventual damages to persons, animals or objects caused by incorrect installation or deriving from improper, erroneous or unreasonable use.

INSTRUCTIONS FOR USE

USING FOR FIRST TIME

- Wash basket and handle in hot water and washing up detergent.
- Wash the removable cooking bowl with a sponge soaked in water and washing up detergent.

Important!

- Never submerge the appliance in water and to not hold it under running water.

HOW TO USE IT

- Make sure the appliance is completely dry.
- Stand the appliance on a flat, steady, heat resistant worktop, away from flammable substances or materials (e.g. curtains, tablecloths ...) and sources of heat (e.g. gas rings, stoves...)
- Completely unwind the lead making sure it does not get caught up on the lid or sides of the appliance and do not leave it dangling over the edge of the worktop.
- Remove basket and handle from the cooking bowl .
- Add oil(peanut or corn) or knob of fat (max. 2 kilo) into the cooking bowl making sure the level is between the MIN and MAX (maximum 2 litre) reference making .We recommend using oil or fat for frying---check instructions given on the food packaging. Avoid using margarine, butter and olive oil.
- Close the lid and plug into the mains outlet with easy access for safety reasons. The indicator light will light up to

show that the appliance is ON.

- Use dial to select the right frying temperature.
- The appliance ready to be use when the thermostat indicator light goes out.
- Arrange ingredients in basket making sure you do not exceed the maximum quantity allowed of 280gr., open the lid being careful to avoid the boiling steam coming out and put the basket into the cooking bow by its handle, which you will remove straight afterwards.
- Close the lid and leave the food to cook for the appropriate time (see "GUIDE TO COOKING TIME" table).
- When it ha finished ,unplug from outlet, carefully open the lid, lift up the basket by its special handle, shake it gently above the cooking bowl to get rid of excess oil and pour the ingredients onto a serving dish covered by absorbent paper.
- Leave lid open for oil or fat to cool down.

Attention!

- Avoid lifting or moving the appliance while it is working or if still hot as you could burn yourself.
- The ingredients must be dry before putting them into the oil/fat to avoid eventually spattering yourself with boiling oil.
- Boiling steam comes out of the vents in the lid during cooking: be careful as you could scald yourself.
- Do not let children use the appliance and keep them at a safe distance.
- Do not leave the appliance unattended while it is working.
- Do not leave the ingredients to cook too long as they could catch fire.
- Do not use the appliance without oil.

Note!

- Every time you are going to use it check the oil/fat level that must be between the MIN and MAX marking inside the cooking bowl.
- The appliance must be switched on only after putting in the oil or fat that should be melted on the bottom of the cooking bowl and not in the basket.
- Oil/fat can be used again (we recommend not more than5/6 times depending on the type of ingredients).

TABLE FOR COOKING TIME

Ingredient	°C	Time
Fresh potato chips (basket holds maxmum-400gr.)	180 then 190	9-11minutes then 1-2 minutes for deeper golden brown
Frozen potato chips (basket holds maxmum-400gr.)	Follow manufacturer's instructions	
Frozen crumbed prawns(just enough to cover the bottom of the basket)	170	3-5minutes
Fresh white bait (just enough to cover the bottom of the basket)	190	1-2minutes
Frozen cod (slices)	160	5-10minutes according to thickness
Frozen cod (slices or morsels)	190	10-15 minutes according to thickness and size
Crumbed chicken in portions	160	10-12 minutes(small pieces) 15-30 minutes (large pieces)
Chicken fingers	170	15 minutes
Frozen veal escalope	170	3-8 minutes according to thickness

Cooking times in the table are given purely as an indication; they can in fact vary according to quantity, quality