

# **JOCEL®**

- **FRITADEIRA**
  - **FREIDORA**
    - **DEEP FRYER**



## **JFRI011190**

Por favor leia atentamente as Instruções deste Manual.

Lea con atención este Manual de Instrucciones.

Read the Instruction Manual carefully.

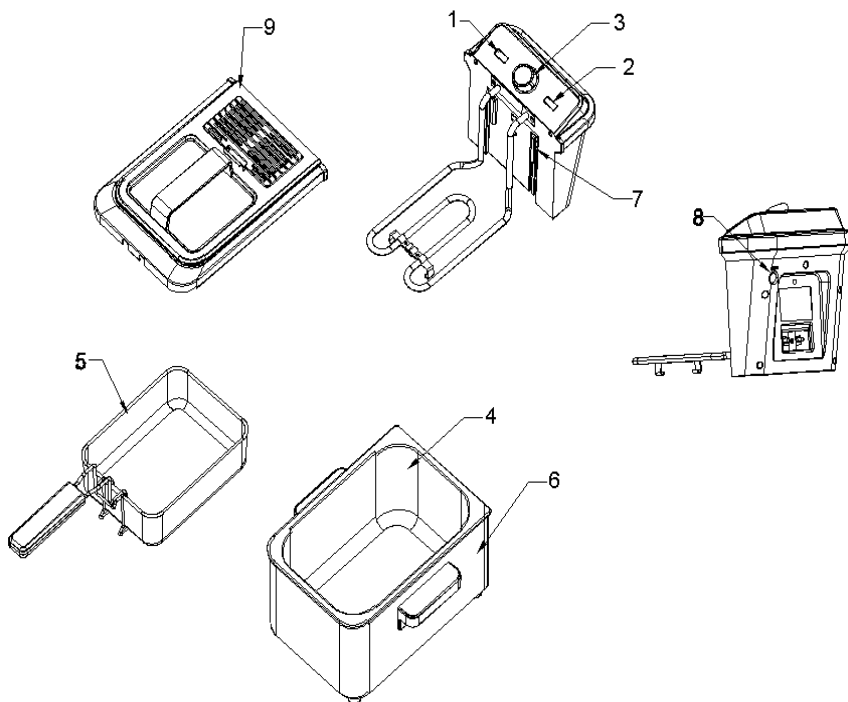
## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções de segurança básicas devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas.
3. Para se proteger de choque elétrico, não mergulhe o cabo, a ficha e a fritadeira em água ou noutro líquido qualquer.
4. É necessária supervisão rigorosa quando o aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
5. Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe que o aparelho arrefeça antes de montar ou desmontar peças e antes de montar o aparelho.
6. Não utilize qualquer aparelho com ficha ou cabo danificado, se o aparelho estiver a funcionar mal, ou se ocorrer qualquer outro dano. Contacte a assistência técnica para reparação ou ajuste.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
8. Não utilize o aparelho no exterior.
9. Não deixe o cabo pendurado numa mesa, nem o deixe tocar em superfícies quentes.
10. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico, nem em cima de um forno quente.
11. Deve ter cuidado extremo quando mover um aparelho que contenha óleo quente ou outro líquido quente.
12. Não utilize o aparelho para outra finalidade.
13. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instrução relacionada com a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
14. Se o cabo de alimentação se danificar, apenas deve ser substituído pela Assistência Técnica, de modo a evitar acidentes pessoais.

**O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.**

## VISÃO GERAL DOS COMPONENTES



1. Luz indicadora de alimentação (vermelha)
2. Luz indicadora de temperatura (verde)
3. Termóstato
4. Cuba para óleo
5. Cesto de fritar
6. Exterior da fritadeira
7. Botão de segurança
8. REINICIAR - botão
9. Tapa

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA GERAIS

Leia as instruções de funcionamento com muita atenção antes de utilizar o aparelho e guarde as instruções, o recibo da compra e, se possível, a caixa com a embalagem interior. Se der este aparelho a outra pessoa, por favor, entregue-lhe também as instruções de funcionamento.

- Aparelho está concebido exclusivamente para utilização doméstica. Este aparelho não é adequado para utilização comercial. Não o utilize no exterior. Mantenha-o afastado de fontes de calor, luz solar direta, humidade (nunca o mergulhe em qualquer líquido) e de extremidades afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho estiver húmido ou molhado, desligue-o imediatamente.
- Quando limpar o aparelho ou quando o arrumar, desligue-o e retire sempre a ficha da tomada (puxe a ficha e não o cabo) se o aparelho não estiver a ser utilizado e remova os acessórios incluídos.
- Não deixe o aparelho sem supervisão. Se sair da divisão onde o está a utilizar deve desligar sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada.
- O aparelho e o cabo de alimentação devem ser verificados regularmente para ver se têm danos. Se tiverem danos o aparelho não pode ser utilizado.
- Não tente reparar o aparelho. Contacte sempre a Assistência Técnica. Para evitar a exposição a perigo, um cabo com defeito deve ser sempre substituído por um cabo do mesmo tipo, contacte a Assistência Técnica.
- Utilize apenas peças de substituição de origem.
- Preste especial atenção às seguintes “Instruções de Segurança Especiais”.

### Crianças e pessoas frágeis

Para assegurar a segurança das suas crianças, mantenha todas as embalagens (sacos de plástico, caixas, poliestireno, etc.) fora do alcance de crianças.



#### **ADVERTÊNCIA:**

**Atenção!** Não permita que crianças pequenas brinquem com película aderente porque **existe o perigo asfixia!**

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam vigiadas por uma pessoa que seja responsável pela sua segurança ou que tenha recebido instruções sobre como utilizar o aparelho.
- As crianças devem ser constantemente vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho

## **Símbolos nestas instruções de utilização**

A informação importante para a sua segurança está especialmente marcada. É essencial estar em conformidade com estas instruções para evitar acidentes e para evitar danos no aparelho:



### **ADVERTÊNCIA:**

Este símbolo, adverte para perigos para a sua saúde e indica possíveis perigos de ferimentos.



### **ATENÇÃO:**

Este símbolo, refere-se aos possíveis perigos para o aparelho e para outros objetos.

**NOTA: Isto evidencia dicas e informação.**

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ESPECIAIS PARA ESTE APARELHO**



### **ADVERTÊNCIA:**

- Nunca adicione água ao óleo!
- Óleos e gorduras podem queimar-se quando sobreaquecidos. Por favor, tenha cuidado! Não se esqueça de desligar o aparelho depois de o utilizar! Primeiro ligue o termóstato para a posição mais baixa e depois retire a ficha da tomada.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.

## **FINALIDADE**

- Dispositivo destina-se a ser utilizado para fritar alimentos.
- Destina-se exclusivamente para esta finalidade e apenas pode ser utilizado para isso. Só pode ser utilizado da forma descrita nestas instruções de utilização. O aparelho não deve ser utilizado para fins comerciais.
- Qualquer outra utilização dada a este aparelho é considerada ser contrária à utilização prevista e pode resultar em danos nos materiais ou mesmo em ferimentos.

## **PREPARAR PARA UTILIZAR**

### **Antes de utilizar pela primeira vez**

1. Remova a embalagem. Depois tire a tampa da fritadeira. Na fritadeira encontrará um cesto de fritar. Retire todos os objetos do interior da fritadeira.
2. Recomendamos que limpe a tampa, o exterior, a cuba, o cesto de fritar conforme descrito na secção de Limpeza.
3. Puxe o cabo de alimentação do compartimento do cabo.

### **Ligação eléctrica**

- Certifique-se de que a tensão da fritadeira (ver chapa de identificação) e a linha de tensão correspondem.
- A ficha apenas deve ser introduzida numa tomada de 220-240V~50/60Hz corretamente instalada com ligação à terra.

### **Tensão Ligada**

O consumo de potência total deste aparelho pode ser até 2000 W. Com esta carga ligada recomenda-se a utilização de uma linha de fornecimento de energia separada.



#### **ATENÇÃO: SOBRECARGA:**

- Se utilizar cabos de prolongamento, estes devem ter uma secção transversal de pelo menos 1,5 mm.
- Não utilize um bloco de tomadas, porque este dispositivo é muito potente.

### **Dicas úteis para a utilização**

1. Retire sempre os restos de comida que possam ficar no óleo (por ex.: pedaços de batatas fritas). Depois de o aparelho ter sido utilizado várias vezes deve mudar o óleo da fritadeira.
2. Utilize óleo ou gordura para fritar de boa qualidade.
3. Os óleos e gorduras para fritar devem ser resistentes a aquecimento a altas temperaturas. Não utilize margarina, azeite ou manteiga: eles não são apropriados para fritar, porque começam a deitar fumo mesmo a baixas temperaturas.

Recomendamos a utilização de óleo líquido para fritar.



#### **ADVERTÊNCIA:**

**Por favor, tenha em atenção esta informação importante se quiser utilizar gordura!**

Se utilizar gordura, divida-a em pequenos pedaços. Rode o termóstato para uma temperatura baixa e adicione os pedaços lentamente. Quando a gordura tiver derretido e o nível de gordura correto tiver sido alcançado, pode regular a temperatura desejada no termóstato.

**Em circunstância alguma deve colocar a gordura no cesto de fritar!**

3. Para reduzir o teor de acrilamida de alimentos que contêm amido (batatas, cereais) a temperatura na fritadeira não deve exceder os 170° C (ou possivelmente 175° C). Além disso, o tempo de fritura deve ser o mais curto possível e os alimentos apenas devem ser fritos até alcançarem uma cor amarela dourada.
4. Por favor, tenha em atenção que o interruptor de segurança (7) é operado quando o elemento de controlo é introduzido no mecanismo de guia.
5. Escolha a temperatura de fritar correta e verifique as condições dos alimentos a serem fritos. Em regra geral os alimentos pré-fritos necessitam de uma temperatura mais alta do que os alimentos crus.
6. Não transporte nem mova a fritadeira se o óleo ou gordura ainda estiverem quentes.
7. Quando fritar alimentos que contenham massa retire o excesso de massa e coloque os alimentos com cuidado no óleo.
8. Certifique-se de que a pega do cesto da fritadeira está corretamente colocada.
  - Pressione as extremidades do arame juntas na ponta livre da pega.
  - Introduza os suportes nos aros de arame dentro do cesto.
9. Não deve encher o cesto da fritadeira não deve ser enchido acima de 2/3. Não encha demais o cesto de fritar.
10. Retire o excesso de humidade a alimentos com um pano antes de fritar.



#### **ATENÇÃO:**

No caso de alimentos que contenham humidade a mais (por ex., batatas fritas, etc.) podem formar-se grandes quantidades de espuma, que sob algumas circunstâncias podem fazer com que o óleo sobreaqueça.

## Utilização

1. Certifique-se de que a alimentação do aparelho está desligada e de que o aparelho está desligado da corrente elétrica (As luzes de controlo estão apagadas).
2. Retire a tampa da fritadeira.
3. Retire o cesto da fritadeira e encha a cuba com óleo ou gordura (máximo 3L). O nível do óleo tem de ficar entre o mínimo e o máximo.
4. Introduza a ficha numa tomada de 220-240V, 50/60Hz. A luz de controlo vermelha acende-se. Regule a temperatura desejada rodando o controlo de temperatura (2).
5. A luz de controlo verde acende-se. Quando a temperatura regulada tiver sido alcançada, a luz de controlo verde apaga-se. Coloque o cesto de fritar com os alimentos a serem fritos com muito cuidado na gordura quente.
6. A luz de controlo verde acende-se e apaga-se várias vezes durante a fritura. Isto é normal e indica que a temperatura é controlada pelo termóstato e está a ser mantida. Quando o tempo de fritura tiver terminado (o tempo de fritura pode ser encontrado na embalagem dos alimentos ou na receita), retire o cesto.
7. Deixe o óleo escorrer dos alimentos que foram fritos.
8. Para desligar o aparelho, rode o regulador de temperatura para a posição "0" e retire a ficha da tomada. Enrole o cabo de alimentação na forma de uma espiral no compartimento do cabo.



### **ADVERTÊNCIA:**

Retire sempre a ficha da tomada antes da limpeza e aguarde até que o aparelho tenha arrefecido.



### **ATENÇÃO:**

- Não utilize nenhuma escova de aço ou outros objetos abrasivos.
- Não utilize quaisquer detergentes ácidos ou abrasivos.
- Em circunstância alguma deve mergulhar o aparelho dentro de água para o limpar.



## **Cuba da fritadeira**

- Para mudar o óleo, puxe a cuba da fritadeira para fora e deite o óleo num recipiente.
- Limpe a cuba da fritadeira, a tampa e a caixa com um pano húmido e com detergente de limpeza doméstico, se necessário. Não mergulhe em água.
- O cesto da fritadeira pode ser limpo da forma habitual em água e detergente.

## **Interior/Exterior da Fritadeira**

Limpe a caixa da fritadeira com um pano ligeiramente humedecido depois de a utilizar.

## **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

O aparelho não está a funcionar

Resolução de problemas:

- Verifique a ligação à corrente elétrica.
- Verifique a posição do termóstato.

*Outras causas possíveis:*

O dispositivo está equipado com um interruptor de segurança (7).

Isto evita que a fritadeira seja ligada acidentalmente.

Verifique se o elemento de controlo está corretamente colocado.

## **Proteção contra Sobreaquecimento**

Se ligar acidentalmente a sua fritadeira sem ter óleo ou gordura dentro dela, a proteção contra sobreaquecimento é ligada automaticamente. O aparelho já não está pronto para ser utilizado. Desligue a fritadeira.

Apenas depois de o aparelho ter arrefecido completamente é que o botão “REINICIAR” (8) na parte de trás do elemento de controlo pode ser operado para voltar a utilizar a fritadeira. Para fazer isto deve utilizar um objeto de madeira ou plástico que tenha pelo menos 4 cm de comprimento.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: JFRI011190

Fornecimento de energia: 220-240 V, 50/60 Hz

Consumo de energia: 2000 W

Classe de proteção:I

Capacidade de enchimento: máx. 2,8 litros

Peso líquido: 2,45 kg

Este aparelho foi testado em conformidade com todas as diretrizes CE relevantes e atuais, tais como compatibilidade eletromagnética e diretivas de baixa tensão, e foi fabricado de acordo com os regulamentos de segurança mais recentes.

Sujeito a alterações técnicas sem aviso prévio!



### **Significado do Símbolo de “Caixote do Lixo”**

Proteja o nosso ambiente: não deite fora equipamento elétrico no lixo doméstico.

Devolva qualquer equipamento elétrico que já não queira utilizar nos pontos de recolha fornecidos para a sua entrega.

Isto ajuda a evitar efeitos potenciais de eliminação incorreta no ambiente e na saúde humana.

Isto irá contribuir para a reciclagem e outras formas de reutilização de equipamento elétrico.

A informação relacionada com os pontos de recolha do equipamento pode ser obtida nos seus serviços municipais.

## MENU DE REFERÊNCIA

O tempo de fritura indicado nesta lista serve apenas como referência

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA (°C) (min)	TEMPO
Camarão	130	2-4
Cogumelos	150	3-5
Panados de frango	170	12-14
Pataniscas	170	3-5
Filetes	170	5
Cebolas	190	2-4
Batatas fritas	190	8-10
Batatas fritas às rodelas	190	10-15

## ADVERTÊNCIAS:

1. Certifique-se de que os botões do termóstato e do temporizador da fritadeira estão desligados antes de efetuar limpeza e manutenção.
2. Deixe o óleo ou gordura arrefecerem.  
Atenção: Não mova a fritadeira e o seu conteúdo até que a fritadeira tenha arrefecido por completo.
3. Se a fritadeira não for utilizada com regularidade, recomenda-se que guarde o óleo ou gordura líquida depois de arrefecerem num recipiente de preferência no frigorífico ou noutra local fresco. Abra a tampa e retire o cesto. Filtre o óleo ou a gordura com um coador fino na cuba para retirar partículas de alimentos do óleo ou da gordura.
4. Se a fritadeira tiver gordura sólida, deixe a gordura solidificar na fritadeira e guarde a gordura na fritadeira. Para mais detalhes, consulte a secção de fritar com gordura.
5. Esvazie e limpe o interior do reservatório de óleo com papel de cozinha, depois limpe com um pano humedecido com uma solução de água e detergente. Limpe com um pano húmido e deixe secar.  
Advertência: Nunca mergulhe o elemento de aquecimento em água e não limpe estas partes debaixo de água corrente.

6. Limpe regularmente a parte exterior da fritadeira com um pano húmido e seque com um pano seco.

Nota: Não utilize detergentes abrasivos.

7. Limpe o cesto e a pega numa solução de água morna com detergente. Seque bem antes de voltar a utilizar.

8. Seque completamente antes de guardar.

9. Quando a fritadeira não estiver a ser utilizada, guarde-a num local seco, bem ventilado fora do alcance de crianças.

10. Guarde a fritadeira na sua embalagem original quando não for utilizada durante um longo período de tempo para evitar que se suje.

## **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA**

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da factura de compra do produto.
2. Esta GARANTIA limita-se exclusivamente à substituição de peças ineficazes por defeito de fabrico.
3. A eliminação das várias avarias do âmbito da garantia é feita por reparação ou substituição de peças defeituosas, conforme critério dos nossos serviços técnicos. As peças defeituosas são da nossa propriedade.
4. Não são abrangidos pela garantia danos causados por transporte, negligência ou deficiente utilização, montagem ou instalações impróprias, bem como influências exteriores como sejam: descargas atmosféricas ou eléctricas, inundações, humidades, etc.
5. Perdem garantia, todos os aparelhos que não estejam a ser utilizados de acordo com as instruções, ou ligadas a REDES DE ALIMENTAÇÃO, que não garantem uma tensão constante de 220/240V.
6. A Garantia não abrange indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente, seja a que título for.
7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efectuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

## **A GARANTIA CADUCA**

1. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.
2. Excedido o prazo de 2 anos para a Linha Doméstica e 6 meses Linha Hotelaria, a Garantia caduca e a Assistência será efectuada debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.

## **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Para solicitar a assistência técnica, os nossos serviços estão disponíveis através dos seguintes contactos:

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: [assistencia@jocel.pt](mailto:assistencia@jocel.pt)

<http://www.jocel.pt>

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho           **FRITADEIRA**  
Marca               **JOCEL**  
Modelo             **JFRI011190**

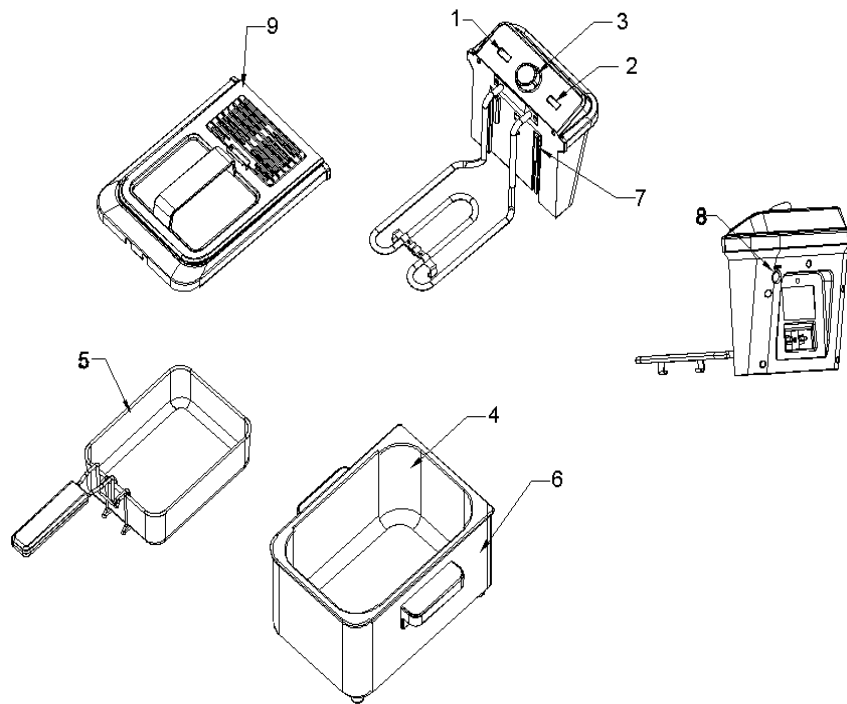
Está em conformidade com as seguintes directivas europeias e normas de aplicação:

Baixa Tensão	<b>2006/95/CE</b>	<b>EN 60335-1: 2012+A11</b> <b>EN 660335-2-13:2010+A11</b> <b>EN 62233:2008</b>
Compatibilidade Electromagnética	<b>2004/108/CE</b>	<b>EN 55014-1:2006+A1+A2</b> <b>EN 55014-2:1997+A1+A2</b> <b>EN 61000-3-2:2006+A1+A2</b> <b>EN 61000-3-3:2013</b>
Materiais em contacto com os géneros alimentícios		<b>Regulamento 1935/2004</b>

Cuando se utilice cualquier aparato eléctrico, es necesario seguir en todo momento ciertas precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones.
2. No toque la superficie caliente del aparato. Utilice las asas o los mandos.
3. Con el fin de evitar el riesgo de electrocución, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la freidora en agua o en cualquier otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o se utilice cerca de éstos.
5. Desenchufe el aparato de la toma eléctrica cuando no lo utilice y antes de proceder a su limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe estuvieran dañados, si el aparato no funcionara correctamente o si hubiera sufrido cualquier tipo de daños. Lleve el equipo al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios, ya que ello conlleva el riesgo de lesiones personales.
8. No utilice el aparato al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque ninguna superficie caliente.
10. No coloque la unidad en o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente ni en un horno calentado.
11. Extreme las precauciones cuando mueva o desplace un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
12. No utilice el aparato para otro uso que no sea su uso previsto.
13. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) que presenten una disminución de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para utilizarlo, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en lo relativo al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
14. Si el cable de alimentación sufriera daños, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otro profesional con una cualificación similar con el fin de evitar situaciones de peligro.
15. Este aparato no está diseñado para utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## VISIÓN GENERAL DE LOS COMPONENTES



1. Luz indicadora de alimentación (roja)
2. Luz indicadora de la temperatura (verde)
3. Termostato
4. Cubeta de aceite
5. Cesta de fritura
6. Carcasa
7. Botón de Seguridad
8. Botón de REINICIO
9. Tapa



## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD GENERALES**

Lea cuidadosamente las instrucciones de funcionamiento antes de utilizar el aparato y conserve el manual de instrucciones, la factura de compra y, si fuera posible, la caja con el material de embalaje interno. Si entrega este dispositivo a otras personas, entrégueles también las instrucciones de funcionamiento.

- El aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. El aparato no es adecuado para el uso comercial. No lo utilice al aire libre. Mantenga el aparato alejado de las fuentes de calor, la luz solar directa, la humedad (no lo sumerja nunca en agua o en cualquier otro líquido) y los bordes u objetos afilados. No utilice nunca el aparato con las manos húmedas. Si el aparato se hubiera humedecido o mojado, desenchúfelo inmediatamente de la toma eléctrica.
- Cuando vaya a guardar el aparato o vaya a limpiarlo, desenchúfelo siempre de la toma eléctrica (tirando del enchufe en sí y no del cable) y retire los accesorios instalados en él.
- **NO** deje nunca el aparato desatendido mientras esté funcionamiento. Si va a abandonar la habitación, apague siempre el aparato. Desenchufe el enchufe de la toma eléctrica.
- Tanto el dispositivo como el cable de alimentación deben inspeccionarse regularmente en busca de signos de daños. Si en una de dichas inspecciones se observa cualquier tipo de daños, no debe utilizarse el aparato.
- No intente reparar el aparato por su cuenta. Póngase siempre en contacto con la Asistencia Técnica. Si el cable del aparato estuviera defectuoso o presentara cualquier tipo de daños, con el fin de evitar situaciones de peligro haga siempre que el cable sea reemplazado por nuestro servicio técnico o una persona cualificada, y siempre utilizando otro cable del mismo tipo.
- Utilice solo piezas de recambio originales.
- Preste una gran atención a las siguientes “**Instrucciones de Seguridad Especiales**”.

### **Niños y Personas Vulnerables**

- En aras de la seguridad de los niños, mantenga todos los elementos de embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) lejos de su alcance.



#### **¡ADVERTENCIA!**

**¡Precaución!** No permita que los niños jueguen con la película plástica debido al **riesgo de asfixia!**

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) que presenten una disminución de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para utilizarlo, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en lo relativo al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados en todo momento con el fin de evitar que pudieran jugar con el dispositivo.

## **Símbolos Mostrados en las Instrucciones de Uso**

La información importante para su seguridad está marcada de manera especial. Es esencial cumplir estas instrucciones con el fin de evitar accidentes y daños en el aparato:



### **¡ADVERTENCIA!**

Este símbolo y palabra de aviso le advierten de peligros para su salud e indican posibles riesgos de lesiones personales.



### **¡PRECAUCIÓN!**

Isto refere-se aos possíveis perigos para o aparelho e para outros objetos.

**NOTA:** Esta palabra se utiliza para resaltar recomendaciones e información.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES PARA ESTE APARATO**



### **ADVERTENCIA:**

- ¡No añada nunca agua al aceite!
- Los aceites y las grasas pueden arder cuando se calientan excesivamente. ¡Tenga cuidado! No se olvide de apagar el aparato después del uso. Para ello, en primer lugar sitúe el termostato en la posición más baja y a continuación desenchufe el aparato de la toma eléctrica.

No utilice este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## **USO PREVISTO**

Este aparato se utiliza para freír alimentos.

Está diseñado exclusivamente para este propósito y solo puede utilizarse para él. El aparato solo puede utilizarse de la manera descrita en estas instrucciones de uso. El aparato no debe utilizarse para fines comerciales.

Cualquier otro uso del aparato está considerado contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales e incluso lesiones personales.

## **Puesta en Marcha**

### **Antes de utilizar el aparato por primera vez**

1. Retire el embalaje. Retire a continuación la tapa de la freidora. En el interior de la freidora encontrará una cesta de fritura. Extraiga todos los objetos de la freidora.
2. Se recomienda limpiar la tapa, la carcasa, la cubeta de aceite y la cesta de fritura tal como se describe en la sección de **Limpieza**.
3. Saque el cable de alimentación del compartimento del cable.

### **Conexión Eléctrica**

- Asegúrese de que el voltaje de la toma eléctrica corresponda al voltaje indicado en la placa de datos del aparato.
- El enchufe solo debe insertarse en una toma eléctrica de 220-240 V y 50/60 Hz instalada correctamente con contacto de puesta a tierra.

### **Consumo de Potencia**

El consumo de potencia total de este aparato puede ser de hasta 2.000 W. Con esta carga conectada, se recomienda utilizar una línea de alimentación independiente.



#### **PRECAUCIÓN: SOBRECARGA**

- Si utiliza un cable alargador, asegúrese de que dicho cable tenga una sección de al menos 1,5 mm.
- No utilice tomas múltiples o ladrones, ya que este aparato es demasiado potente.

### **Consejos Útiles para el Uso**

1. Retire siempre los alimentos que queden en el aceite de fritura (como por ejemplo patatas fritas). Cuando el aparato se haya utilizado varias veces, debería cambiarse el aceite.
2. Utilice aceite o grasa de fritura de buena calidad.
3. Las grasas y los aceites utilizados deben poder calentarse a altas temperaturas. No utilice margarina, aceite de oliva o mantequilla, ya que no son adecuados para la fritura puesto que comienzan a emitir humo a temperaturas reducidas.

Recomendamos utilizar aceite de fritura líquido.



**ADVERTENCIA:**

**Tenga en cuenta la siguiente información si va a utilizar grasa para la fritura.**

Si utiliza grasa, divídala en trozos pequeños. Gire el termostato a baja temperatura y añada los trozos de grasa lentamente. Cuando la grasa se haya fundido y se haya alcanzado el nivel correcto en la cubeta, puede ajustar la temperatura que desee en el termostato.

**Bajo ninguna circunstancia debe colocarse la grasa en la cesta de fritura.**

4. Con el fin de reducir el contenido de acrilamida de los alimentos que contengan almidón (patatas, cereales, etc.), la temperatura durante la fritura no debe superar los 170 °C (o posiblemente 175 °C). También es necesario que el tiempo de fritura sea lo más corto posible y que los alimentos solo se frían hasta que adquieran un color amarillo dorado.
5. **Tenga en cuenta** que el interruptor de seguridad (7) se activa cuando se inserta el mecanismo de control en el mecanismo de guía.
6. Seleccione la temperatura de fritura correcta y compruebe las condiciones de los alimentos que vaya a freír. Una regla básica es que los alimentos precocinados requieren una temperatura más elevada que los alimentos crudos.
7. No mueva o traslade la freidora si el aceite o la grasa de su interior siguen estando calientes.
8. Cuando fría alimentos consistentes en una masa o pasta, retire el exceso de masa e introduzca los alimentos cuidadosamente en el aceite.
9. Asegúrese de que el asa de la cesta de la freidora se haya fijado firmemente a la cesta.
  - Presione los extremos del alambre para juntarlos en el extremo libre del asa.
  - Inserte los soportes en los aros de alambre en el interior de la cesta.
10. La cesta de la freidora no debe llenarse más de dos terceras partes. No llene la cesta de fritura excesivamente.
11. Seque los alimentos húmedos con un trapo o toallita de papel antes de freírlos.



**PRECAUCIÓN:**

En el caso de los alimentos que estén demasiado húmedos (como por ejemplo patatas fritas congeladas, etc.), puede formarse una gran cantidad de espuma, lo que en ciertas circunstancias podría hacer que el aceite rebosara.

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y apagado (las lámparas de control están apagadas).
2. Retire la tapa de la freidora.
3. Retire la cesta de fritura y llene la cubeta con aceite o grasa (máximo 3 litros). El nivel de llenado debe situarse entre el nivel mínimo y el nivel máximo.
4. Inserte el enchufe en una toma eléctrica de 220-240 V, 50-60Hz. La lámpara de control de color rojo se ilumina. Ajuste la temperatura que desee girando el mando de regulación de la temperatura (2).
5. La lámpara de control de color verde se ilumina. Cuando se haya alcanzado la temperatura fijada, la lámpara de control de color verde se apaga. Introduzca cuidadosamente la cesta de fritura con los alimentos que vayan a freírse en su interior en el aceite caliente.
6. La lámpara de control de color verde se enciende y se apaga varias veces durante la fritura. Esto es algo normal e indica que el termostato está controlando la temperatura y que la temperatura se mantiene. Cuando haya finalizado la fritura (los tiempos de fritura pueden encontrarse en el envase de los alimentos o en la receta), extraiga la cesta de fritura de la freidora.
7. Deje que el aceite se escurra de los alimentos fritos.
8. Para apagar el aparato, coloque el mando de regulación de la temperatura en la posición de "O" y desenchufe el enchufe de la toma eléctrica. Enrolle el cable en el interior del compartimento del cable.



#### ADVERTENCIA:

Antes de limpiar el aparato, desenchufe siempre el enchufe de la toma eléctrica y espere a que se haya enfriado.



#### PRECAUCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos para la limpieza.
- No utilice detergentes ácidos o abrasivos para limpiar el aparato.

El aparato no debe sumergirse bajo ninguna circunstancia en agua para su limpieza..

- Para cambiar el aceite de la freidora, extraiga la cubeta de aceite de fritura y vacíe el aceite vertiéndolo por el lateral.
- Limpie la cubeta de aceite de fritura, la tapa y la carcasa con un trapo húmedo y detergente de uso doméstico si fuera necesario. No sumerja estos elementos en agua.
- La cesta de fritura puede limpiarse de la manera habitual con agua y detergente.

### **Carcasa**

- Limpie la carcasa después del uso con un trapo ligeramente húmedo.

## **IDENTIFICACIÓN Y CORRECCIÓN DE FALLOS**

### **El aparato no funciona**

#### *Identificación del fallo:*

- Compruebe la conexión de la alimentación.
- Compruebe la posición del termostato.

#### *Otras causas posibles:*

El aparato está equipado con un **interruptor de seguridad (7)**.

Este interruptor impide que el calefactor se encienda accidentalmente.

Compruebe que el elemento de control esté instalado correctamente.

### **Protección contra el Calentamiento Excesivo**

- En el caso de que encendiera accidentalmente la freidora sin aceite o grasa en su interior, la protección contra el calentamiento excesivo se activa automáticamente. El aparato ya no puede utilizarse. Desenchufe la freidora.
- Solo cuando el aparato se haya enfriado por completo debe pulsarse el botón de "REINICIO" (8) situado en la parte posterior del elemento de control para utilizar de nuevo la freidora. Para pulsar este botón debe utilizarse un objeto de plástico o de madera de al menos 4 cm de longitud.

## Datos Técnicos

Modelo:	JFRI011190
Alimentación:	220-240 V, 50/60 Hz
Consumo de energía:	2.000 W
Clase de protección:	I
Capacidad de la cubeta:	Máx. 2,8 litros
Peso neto:	2,45kg

Este aparato se ha sometido a ensayos de acuerdo con todas las directrices de la CE relevantes, como por ejemplo las Directivas sobre Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión, y se ha fabricado de conformidad con los reglamentos de seguridad más recientes.

¡Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso!



### Significado del Símbolo de Contenedor de Basura

Proteja el medio ambiente: No se deshaga de los aparatos eléctricos usados junto con la basura doméstica.

Entregue los aparatos eléctricos que ya no vaya a utilizar en uno de los puntos de recogida proporcionados por las autoridades para su eliminación.

De esta manera se contribuye a evitar los efectos potenciales de la eliminación incorrecta de los aparatos eléctricos usados sobre el medio ambiente y la salud humana.

La información relativa a la eliminación correcta del aparato puede obtenerse de las autoridades locales relevantes.

Los tiempos de fritura que se muestran en esta tabla solo son indicativos.

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min.)
Gambas	130 °C	2 – 4
Champiñones	150 °C	3 – 5
Pollo empanado	170 °C	12 – 14
Pasteles de pescado	170 °C	3 – 5
Filetes	170 °C	5
Cebollas	190 °C	2 – 4
Patatas fritas	190 °C	8 – 10
Rodajas de patata	190 °C	10 – 15

## ADVERTENCIA:

1. Asegúrese de que la freidora tenga el termostato y los mandos del temporizador apagados antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
2. Deje que el aceite o la grasa del interior de la freidora se enfríe.

**Precaución:** No mueva la freidora hasta que se haya enfriado por completo.

3. Si la freidora no se utiliza regularmente, se recomienda guardar el aceite o la grasa de fritura, una vez enfriados, en un recipiente preferiblemente en la nevera o algún otro lugar fresco. Abra la tapa de la freidora y retire la cesta de fritura. Filtre el aceite o la grasa de fritura a través de un tamiz fino con el fin de eliminar los residuos de alimentos que pudiera haber.
4. Si la freidora contiene grasa sólida, deje que ésta se solidifique en el interior de la freidora y guárdela allí. Para una información más detallada sobre la fritura con grasa sólida, consulte la sección de este manual dedicada específicamente a esta cuestión.
5. Vacíe la freidora y limpie la parte interior de la cubeta de aceite primero con una toallita de papel y a continuación con un trapo humedecido con agua mezclada con detergente. Pase por último un trapo humedecido solo con agua para eliminar los residuos de detergente y deje que la freidora se seque por completo.

**Advertencia:** No sumerja nunca el elemento calefactor de la freidora en agua y no limpie las piezas debajo del grifo o con agua corriente.

6. Limpie regularmente la parte exterior de la freidora con un trapo húmedo y séquela a continuación con un trapo limpio seco.

Nota: No utilice detergentes abrasivos para limpiar la freidora.

7. Limpie la cesta de fritura y el asa con agua caliente mezclada con detergente. Seque estas piezas completamente antes de volver a utilizar.



8. Seque bien la freidora antes de guardarla.
9. Cuando no vaya a utilizar la freidora, guárdela en un lugar seco y bien ventilado lejos del alcance de los niños.
10. Cuando no vaya a utilizar la freidora durante un período de tiempo prolongado, guárdela en su caja original con el fin de evitar que se ensucie.

## **CONDICIONES DE GARANTIA**

1. La garantía es válida sólo a la presentación de la factura de compra del producto.
2. Esta garantía se limita exclusivamente a las piezas de repuesto ineficaz debido a defectos de fabricación.
3. La eliminación de varias fallas en garantía se realiza para la reparación o el reemplazo de piezas defectuosas, de acuerdo a la discreción de nuestros servicios técnicos. Las piezas defectuosas son de nuestra propiedad.
4. No están cubiertos por la garantía los daños causados durante el transporte, negligencia o mal uso, montaje o instalación incorrecta, así como las influencias externas, tales como: rayos atmosféricos o eléctricos, inundaciones, humedad, etc.
5. Pierden la garantía todos los aparatos que no están a ser utilizados de acuerdo a las instrucciones o conectadas a las REDES DE AEREAS DE ALIMENTACIÓN, que no garantizan una tensión constante de 220/240V.
6. La garantía no cubre lesiones personales o daños causados directa o indirectamente.
7. Esta garantía termina cuando se descubre que han sido sometidas a reparaciones, reformas o intervenciones por cualquier persona no autorizada por JOCEL.

## **LA GARANTIA TERMINA:**

1. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.
2. Superado el período de 2 años para la línea doméstica e 6 meses para la hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costos de mano de obra en función de las tajas vigentes.
- 3.

## **ASISTENCIA TÉCNICA:**

Para pedir asistencia técnica de vuestros aparatos, nuestros servicios están disponibles a través de lo siguiente contacto:

Telef. 902 099 504

<http://www.jocel.es>

## **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

Aparato       **FREIDORA**  
Marca         **JOCEL**  
Modelo        **JFRI01119022**

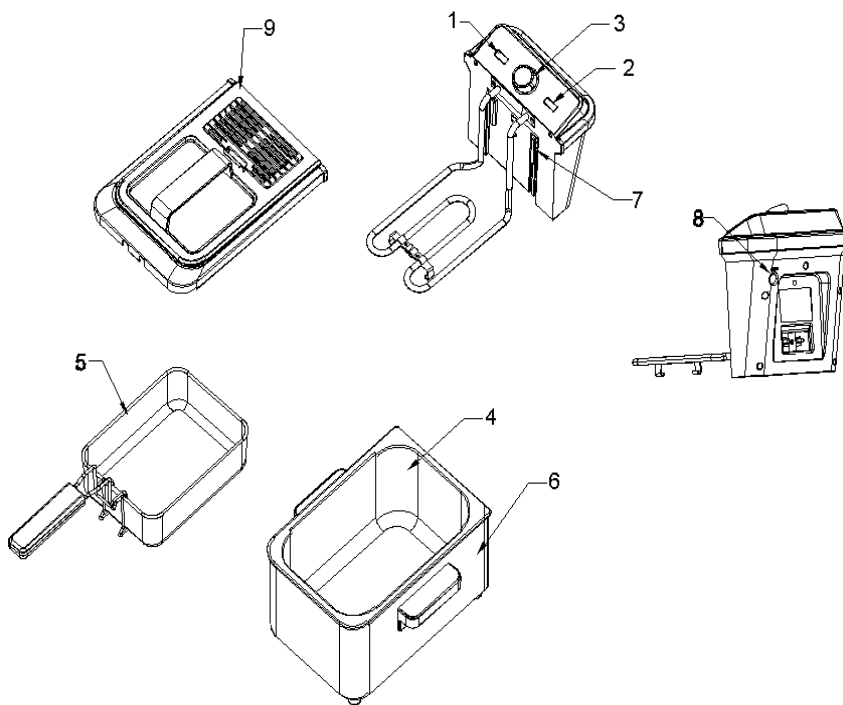
Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	<b>2006/95/CE</b>	<b>EN 60335-1: 2012+A11</b> <b>EN 660335-2-13:2010+A11</b> <b>EN 62233:2008</b>
Compatibilidad Electromagnética	<b>2004/108/CE</b>	<b>EN 55014-1:2006+A1+A2</b> <b>EN 55014-2:1997+A1+A2</b> <b>EN 61000-3-2:2006+A1+A2</b> <b>EN 61000-3-3:2013</b>
Materiales en contacto con alimentos		<b>Regulación   1935/2004</b>

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface .Use handles.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug and fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, should the appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner. Return appliance to Technical Department for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessories is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of a table, or touch hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
12. Do not use appliance for other use.
13. 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.
14. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
15. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

## OVERVIEW OF THE COMPONENTS



1. Power indicator light (red)
2. Temperature indicator light (green)
3. Thermost
4. Oil pot
5. Frying basket
6. Housing
7. Safety button
8. RESTART - button
9. Lid

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA GERAIS**

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private and domestic use. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact the Technical Assistance. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

### **Children and Frail Individuals**

In order to ensure your children safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



**WARNING:**

**Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient know- edge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

## **Symbolism these Instructions for use**

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

**NOTE: This highlights tips and information.**

## **SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS DEVICE**



### **WARNING:**

- Never add water to the oil!
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! First turn the thermostat to the lowest position and then remove the mains plug.
- Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.

## **INTENDED USE**

This device is used for deep-frying food.

It is intended exclusively for this purpose and may only be used as such. It may only be used in the manner described in these instructions for use. The device must not be used for commercial purposes.

Any other use of this device is considered to be contrary to the intended use and may result in damage to materials or even personal injury.

## Putting into use

### Before using for the first time

1. Remove the packaging. Then take the lid off the deep fat fryer. In the deep fat fryer you will find a frying basket. Take all objects out of the fryer.
2. It is highly recommended to clean the lid, casing, container and frying basket as described in Cleaning.
3. Please pull the connecting cable out of the cable compartment.

### Electrical connection

- Make sure that the iron voltage (see name plate) and the line voltage match.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed 220-240V~50/60Hz socket with earthing contact.

### Connected Wattage

The total power consumption of this device can be up to 2000W. With this connected load a separate supply line.



#### **CAUTION: OVERLOAD:**

- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm.
- Do not use any multiple sockets, as this device is too powerful.

## Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). After the device has been used several times you should change the oil.

Use high quality frying oil or frying grease.

2. Fats and oils must be heated to high temperatures.

Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures.

We recommend the use of liquid frying oil.



### **WARNING:**

Please note this important information if you intend to use fat!

If you use fat, please divide it up into small pieces. Turn the thermostat to a low temperature and add the pieces slowly. Once the fat has melted and the correct oil level is reached you can set the desired temperature on the thermostat.

Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!

3. In order to reduce the acryl amide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170° C (or possibly 175° C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.

4. **Please note** that the safety switch (7) is operated when the control element is inserted into the guide mechanism.

Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.

6. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.

When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.

Please ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached.

- Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
- Insert the brackets into wire hoops inside the basket.

9. The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket.

10. Rub dry humid foods with a cloth before frying.



### **CAUTION:**

In the case of foodstuffs which are too moist (e.g. frozen chips etc.) large amounts of foam may form, which under certain circumstances may cause the oil to overflow.



## Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 3l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
4. Insert the plug into a 220-240V, 50/60Hz, power socket. The red control lamp lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control (2).
5. The green control lamp lights up. Once the set temperature has been reached the green control lamp goes off. Place the frying basket containing the items to be fried carefully into the hot fat.
6. The green control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.
7. Let the oil drip from the food being fried.
8. In order to switch off the machine, please turn the temperature regulator to "O" and remove the plug from the socket. Wind the mains lead up in the form of a spiral in the cable compartment.



### WARNING:

Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.



### CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Under no circumstances should the device be immersed in water for cleaning.

## Deep frying fat container

- In order to change the oil, pull out the deep frying fat container and pour the oil out at the side.
- Clean the deep frying fat container, the lid and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Please do not immerse in water.
- The deep frying basket can be cleaned in the usual way in soapy water.

## Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

## Troubleshooting

### Device is not working

*Troubleshooting:*

- Check the mains connection.
- Check the position of the thermostat.

*Other possible causes:*

The device is fitted with a safety switch (7).

This prevents the heater being switched on accidentally.

Check that the control element is correctly in place.

### Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the "RESTART" button (8) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. For this you should use a plastic or wooden object that is the least 4 cm long.

### Overheating Protection

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the "RESTART" button (8) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. For this you should use a plastic or wooden object that is the least 4 cm long.

## **TECHNICAL DATA**

Model: JFRI011190

Power supply: 220-240 V, 50/60 Hz

Power consumption: 2000 W

Protection class: I

Filling quantity: Máx. 2,8 liters

Net weight: 2,45Kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



### **Meaning of the "Dustbin" Symbol**

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilization of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

## REFERENCE MENU

The frying time given in this chart is only for reference.

FOOD TYPE	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)
Shrimp	130	2-4
Mushrooms	150	3-5
Crumbed chicken	170	12-14
Fish cakes	170	3-5
Fillets	170	5
Onions	190	2-4
French fries	190	8-10
Potato chips	190	10-15

### WARNING:

1. Make sure the deep fryer is switched off both the thermostat and timer knobs before cleaning and maintenance.
2. Allow the oil or fat to cool down.  
Caution: Do not move the deep fryer and the contents until it is completely cool down.
3. If the deep fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Open the lid and remove the basket. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat.
4. If the deep fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fryer and store the fat in the deep fat fryer. Please refer to chapter of frying with solid fat for details.
5. Empty the fryer and clean the inner part of oil tank with a paper towel, then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and allow it to dry.  
Warning: Never immerse the heating element in water and do not clean these parts under running water.

6. Clean regularly the outer part of the fryer with damp cloth and dry it with a soft and clean towel.

Note: Do not use abrasive detergents.

7. Clean the basket and the handle in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.

8. Dry completely before storage.

9. Store the appliance in a dry, well-ventilated position which is out of reach of children, when the deep fryer is not in use.

10. Store in its original package when not using for a long time to avoid soiling

## **GENERAL WARRANTY TERMS**

1. The warranty is valid only on presentation of invoice of purchase.
2. This WARRANTY is limited exclusively to parts substitution ineffective due to faulty manufacture, made in our workshops.
3. The elimination of several faults of the scope of the guarantee is made for repair or replacement of defective parts, according to the discretion of our technical services. Defective parts are our property.
4. Are not covered under warranty damage caused by transportation, neglect or poor use, improper assembly or installation, as well as external influences such as: lightning strikes or power, flooding, humidity, etc..
5. Lose warranty, all appliances that are not being used according to the instructions, or connected to FEEDING NETWORKS not guarantee a constant voltage of 220/240V.
6. The warranty does not cover damages for personal injury or damage caused directly or indirectly in any capacity whatsoever.
7. This warranty terminates when it is found to have been undergoing repairs, alterations or interventions by any person not authorized by Jocel.

## **THE WARRANTY EXPIRES**

1. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.
2. Exceeded the period of 2 years for home appliances and 06 months for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of manpower, according to current fees.

## **TECHNICAL ASSISTANCE**

For technical assistance request, our services are available through the following contacts:

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: [assistencia@jocel.pt](mailto:assistencia@jocel.pt)

<http://www.jocel.pt>

## **DECLARATION OF CONFORMITY**



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product        **DEEP FRYER**  
Brand         **JOCEL**  
Model         **JFRI011190**

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	<b>2006/95/CE</b>	<b>EN 60335-1: 2012+A11</b> <b>EN 660335-2-13:2010+A11</b> <b>EN 62233:2008</b>
Electromagnetic Compatibility	<b>2004/108/CE</b>	<b>EN 55014-1:2006+A1+A2</b> <b>EN 55014-2:1997+A1+A2</b> <b>EN 61000-3-2:2006+A1+A2</b> <b>EN 61000-3-3:2013</b>
<b>Food contact materials</b>		<b>Regulation 1935/2004</b>