

/// JOCEL®

- FRITADEIRA
- FREIDORA
- DEEP FRYER



JFRI011022

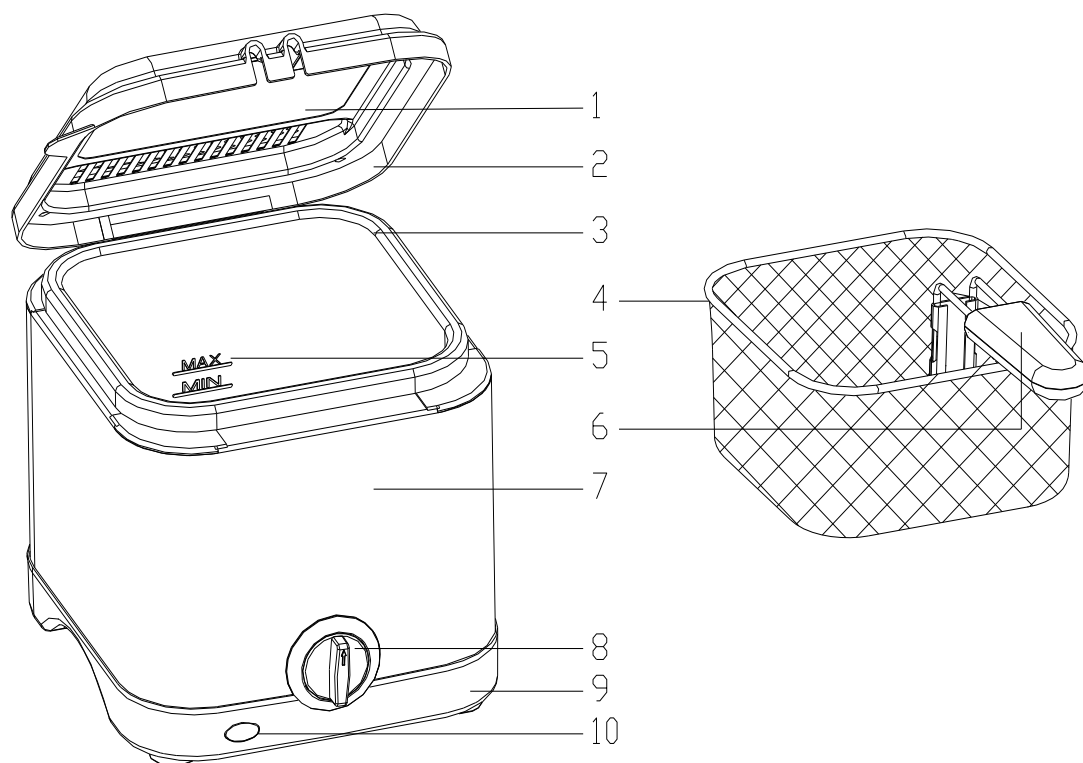
Por favor leia atentamente as Instruções deste Manual.

Lea con atención este Manual de Instrucciones.

Read the Instruction Manual carefully.

Esta Fritadeira deve ser utilizada, apenas, para uso doméstico.

COMPONENTES DA FRITADEIRA



1. Janela de observação
2. Tampa
3. Cuba fixa para óleo
4. Cesto de fritura
5. Nível máximo de óleo
6. Pega do cesto
7. Exterior
8. Botão do termostato
9. Base
10. Luz indicadora

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

Esta Fritadeira vem equipada com uma luz indicadora, a indicar que a mesma está ligada à corrente elétrica e pronta, para garantir resultados perfeitos.

A tampa, que está equipada com um filtro integrado, fica fechada na posição vertical, a fim de garantir proteção contra salpicos.

A Fritadeira está equipada com um termostato e um guia de cozedura no painel frontal, a fim de facilitar a preparação dos alimentos sem ter necessidade de consultar qualquer receita.

A cuba da Fritadeira tem capacidade para 1,2 litros de óleo.

A Fritadeira de 1,2L tem indicador luminoso que indica que está 'Ligada', a fim de garantir, sempre, uma preparação perfeita dos alimentos.

A cuba antiaderente é de limpeza fácil, tem um elemento oculto para uma capacidade acrescida de preparação de alimentos. A tampa, com o seu filtro integrado, posiciona-se, verticalmente, para se transformar num escudo prático, anti salpicos.

A Fritadeira de 1,2L tem um termostato rotativo, com um guia de cozedura no painel frontal, a fim de facilitar a fritura, sem necessidade de consultar qualquer receita.

A Fritadeira tem capacidade para 1,2 litros de óleo, o que a torna ideal para uma família pequena. A posição ajustável da altura do cesto garante uma preparação de alimentos segura e cómoda.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

A fim de reduzir o risco de danos pessoais ou patrimoniais, sempre que se utilizarem utensílios elétricos devem-se observar precauções de segurança básicas, entre as quais as seguintes:

1. Leia todas as instruções deste manual.
2. Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou puxadores.
3. Para prevenir choques elétricos, não mergulhe o cabo, tomadas, ou (indique a peça ou peças específicas em causa) em água ou noutros líquidos.
4. É necessária uma supervisão apertada quando a Fritadeira estiver a ser utilizada por crianças ou estiver próximo das mesmas.
5. Desligue da tomada sempre que não estiver em uso e antes de proceder à limpeza. Deixe arrefecer antes de se instalarem ou se removerem peças ou, ainda, antes de se limpar a Fritadeira.
6. Não utilize a Fritadeira se tiver o cabo ou a tomada danificados, se estiver avariada, ou, ainda, que tenha sido danificada de qualquer outra forma. Contacte a Assistência Técnica, para efeitos de exame, reparação ou ajuste.
7. A utilização de acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante pode provocar danos.
8. Não utilize no exterior, pois é para uso, exclusivo, em interiores.

9. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou balcão, nem deixe tocar em superfícies quentes.
10. Não coloque sobre, nem próximo de um fogão elétrico aquecido ou fogão a gás, ou ainda, num forno aquecido.
11. Deve ser usada cautela extrema na deslocação de qualquer utensílio que contenha óleo aquecido ou outros líquidos.
12. Ligue a ficha à tomada eléctrica de parede. Para desligar, rode o botão do termostato para a posição de desligado "0", em seguida, retire a ficha da tomada da parede.
13. Não utilize a Fritadeira para outros fins que não sejam aqueles para os quais o mesmo foi destinada.
14. Certifique-se que as pegas estão devidamente presas ao cesto e fixas nos respetivos suportes.
15. Não existem quaisquer peças no seu interior que possam ser reparadas. Não tente reparar, sozinho, este produto.
16. Este produto não está preparado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com faculdades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que lhes tenha sido ministrada supervisão ou instruções, referentes ao uso da aplicação, pela pessoa responsável pela sua segurança.
17. As crianças devem estar sujeitas à supervisão a fim de garantir que as mesmas não brincam com o utensílio.
18. Se o cabo elétrico estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, contacte a Assistência Técnica, a fim de evitar danos.
19. A Fritadeira não está preparada para trabalhar com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto independente.
20. A Fritadeira pode ser utilizada por crianças com idades superiores a 8 anos e por pessoas com faculdades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que às mesmas tenha sido ministrada supervisão ou instruções referentes ao uso da aplicação, de forma segura e que entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o utensílio.
21. A limpeza e a manutenção tem que ser efetuadas pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
22. Apenas para utilização doméstica.
23. Não mergulhe o utensílio dentro de água.
24. **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.**

Sujeita a alterações técnicas sem aviso previo.

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Desembale a Fritadeira e leia, atentamente, as instruções.

Limpe, rigorosamente, o aparelho antes de o utilizar pela primeira vez.

Limpe o cesto numa máquina de lavar louça ou com água de sabão morna, enxague e seque com cuidado.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Coloque a Fritadeira sobre uma superfície plana, estável.

Encha a cuba de fritar (recipiente do óleo) com óleo alimentar novo. Não se recomenda o uso de manteiga, margarina, azeite de oliveira, ou gordura animal devido às respetivas temperaturas mais baixas de fumagem. Certifique-se que o óleo ultrapassa a marca Min e fica abaixo da marca Máx, que se pode ver no interior da cuba.

Ligue o aparelho à tomada de parede.

Rode o termostato para a posição da temperatura necessária.

O indicador luminoso de ligado, acende-se.

Coloque os alimentos dentro do cesto de fritura e baixe, lentamente, o cesto para dentro do óleo. Coloque a tampa no aparelho.

Depois de terminar a fritura, levante a tampa do aparelho. Tenha cuidado ao levantar a tampa, uma vez que pode haver emissão de vapor aquecido. Retire o cesto do óleo para escorrer o mesmo, usando a pega do cesto. Uma vez escorrido o óleo, sirva conforme for necessário.

Desligue a Fritadeira tomada eléctrica, depois de ter sido utilizada.

DIRETRIZES PARA A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

Os alimentos congelados baixarão a temperatura do óleo, por isso, não coloque demasiados alimentos de cada vez. Os alimentos congelados demorarão, também, um pouco mais a cozinhar.

Recomenda-se que os alimentos de baixo teor de amido devem ser revestidos antes de se cozinha-rem. Assim se garantem resultados saborosos e evita-se que a comida seque durante a sua preparação.

Segue-se, a seguir, um guia de tempos para os alimentos habituais. É, apenas, um guia

Alimentos	Temperatura	Peso	Tempo
Batatas fritas não congeladas	190° C	350 g	10 -15 min.
Batatas fritas congeladas	190° C	350 g	10 -15 min.
Filetes de peixe	150° C	250 g	8 -12 min.
Pescada panada fresca	190° C	250 g	10 -15 min.
Pescada panada congelada	170° C	250 g	12 -18 min.
Solha congelada	190° C	250 g	12 -18 min.
Carnes	150° C	300 g	8 -10 min.
Hambúrgueres congelados	150° C	300 g	8 -15 min.
Porções de frango em pão ralado, tamanho pequeno / médio	170° C	300 g	12 -15 min.
Porções de frango em pão ralado, tamanho grande	170° C	300 g	12 -18 min.
Coxas de frango frescas	170° C	300 g	12 -15 min.

ARRUMAÇÃO DA FRITADEIRA

Arrumação da Fritadeira

1. Certifique-se que a Fritadeira arrefeceu, por completo, antes de a guardar.
2. Enrole o o cabo para arrumação.
3. Guarde a Fritadeira num local seco, fora do alcance das crianças.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Lembre-se que deve desligar, sempre, o aparelho da tomada elétrica quando o mesmo não estiver a ser utilizado e antes de ser limpo.

Deixe o óleo arrefecer por completo. O óleo ou as gorduras retêm as respetivas temperaturas durante bastante tempo, depois de usados, por isso, não tente mover nem deslocar a Fritadeira enquanto a mesma estiver quente.

Não mergulhe o aparelho em água ou noutra líquido qualquer, nem o segure por baixo de água corrente de uma torneira, para o limpar.

O corpo do utensílio deve ser limpo com um pano húmido. Não utilize lixívia nem quaisquer outras substâncias abrasivas ou solventes.

Lave o cesto, coberta e tampa numa máquina de lavar loiça ou em água de sabão quente. Enxague e seque antes de utilizar.

Sempre que mudar o óleo deve-se limpar a Fritadeira com papel absorvente, em seguida, com um pano húmido e um pouco de detergente e, por fim, limpar com um pano seco. Para se evitarem danos no interior do recipiente do óleo, não se devem utilizar, no mesmo, produtos ou pós abrasivos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Odores desagradáveis	O filtro está bloqueado. O óleo é antigo. O óleo não é próprio para a Fritadeira	Substitua o filtro. Mude o óleo de 20 em 20 utilizações. Utilize óleo vegetal de boa qualidade, ou outro mais adequado à Fritadeira
Há condensação por baixo do crivo	A tampa não está bem fechada.	Verifique se a tampa está bem fechada.
O óleo está a derramar	A quantidade de óleo excede o nível máximo. Há alimentos em demasia dentro do cesto. Os alimentos não estão secos.	Reduza a quantidade de óleo. Verifique as quantidades indicadas no GUIA DE PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS. Seque os alimentos antes de os cozinhar.
Os alimentos não estão estaladiços	A temperatura de fritura é demasiado baixa. Há alimentos em demasia dentro do cesto.	Ajuste a temperatura em conformidade. Verifique as quantidades indicadas no GUIA DE PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS.
As batatas fritas estão pegajosas	A batata cortada não foi bem lavada (com água limpa).	Certifique-se que os palitos de batata foram lavados antes da fritura.

Reciclagem

Este equipamento sustenta o símbolo de classificação dos equipamentos residuais elétricos e eletrónicos (WEEE – “Waste electrical and electronic equipment”).

Isto quer dizer que este utensílio deve ser tratado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002 / 96 / CE, a fim de ser reciclado ou desmantelado para minimizar o impacto no ambiente.

Para esclarecimentos adicionais, queira contactar as autoridades locais ou regionais. Os produtos eletrónicos que não estejam incluídos no processo de classificação seletiva são, potencialmente, perigosos para o ambiente e para a saúde humana, devido à presença de substâncias perigosas.



AVISO:

1. Este produto não está preparado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que lhes tenha sido ministrada supervisão ou instruções, referentes ao uso da aplicação, pela pessoa responsável pela sua segurança.
2. As crianças devem estar sujeitas à supervisão a fim de garantir que as mesmas não brincam com o utensílio.
3. Se o cabo elétrico se danificar, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ou por uma pessoa, similarmente, habilitada, a fim de evitar danos.
4. O utensílio não está preparado para trabalhar com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto independente.

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

<http://www.jocel.pt>

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

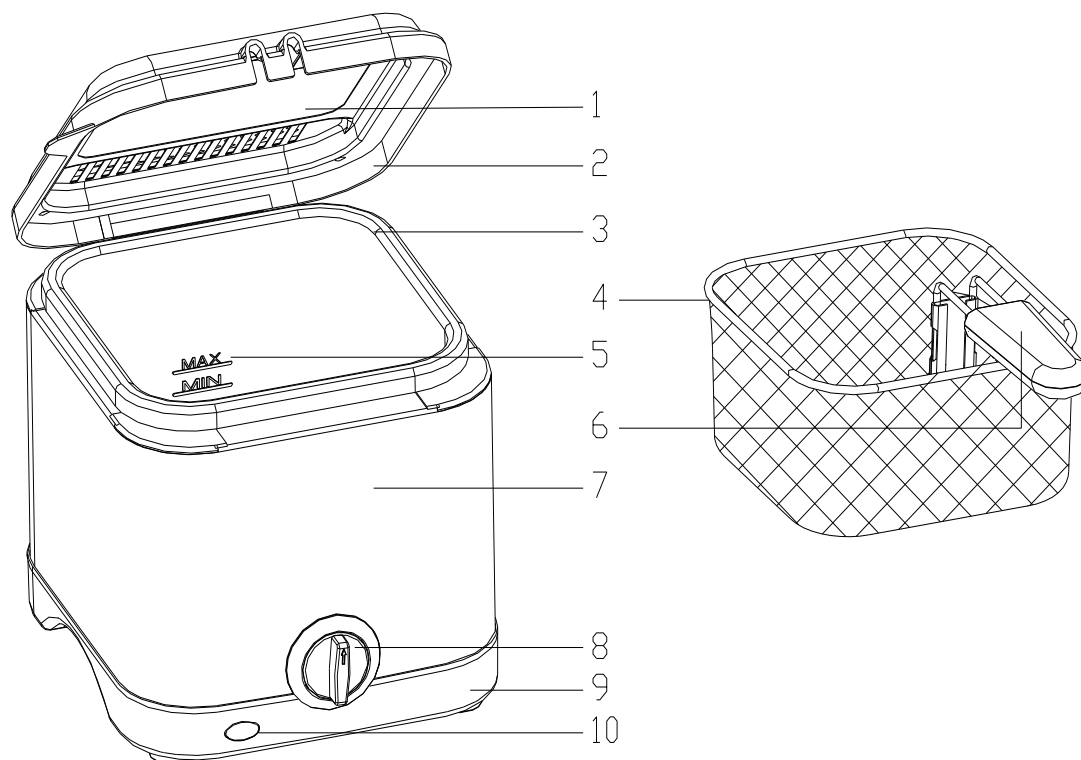
Aparelho **FRITADEIRA**
Marca **JOCEL**
Modelo **JFRI011022**

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

Baixa Tensão	2014/35/CE	EN 60335-1:2012+A11 EN 60335-2-13:2010+A11 EN 62233:2008
Compatibilidade Electromagnética	2014/30/CE	EN 55014-1:2006+A1+A2 EN 55014-2:1997+A1+A2 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013
Material em contacto com os géneros alimentícios		Regulamento 1935/2004

El aparato está destinado sólo para uso doméstico.

PARTES DE LA FREIDORA



1. Ventana de visualización
2. Tapa
3. Cuba para aceite fija
4. Cesta freidora
5. Nivel máximo de aceite
6. Mango de la cesta
7. Carcasa
8. Mando del termostato
9. Base
10. Indicador luminoso

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Su freidora está equipada con una luz indicadora para indicar que está encendida para garantizar resultados perfectos en cada ocasión.

La tapa, que está equipada con un sistema incorporado en el filtro, se cierra en posición vertical para asegurar la protección contra salpicaduras.

Su freidora está equipada con un termostato y una guía de cocina en el panel frontal para hacer la cocina más fácil, sin necesidad de buscar una receta.

La cuba tiene una capacidad de aceite de 1,2 litros.

La freidora de 1.2L tiene una luz indicadora de encendido, para asegurar una cocción perfecta en todo momento.

La cuba antiadherente de fácil limpieza tiene un elemento tapado para capacidad de cocción añadida. La tapa, con una función de filtro, se abrocha en posición vertical para hacer un práctico escudo anti-salpicaduras.

La freidora de 1.2L tiene un termostato giratorio con una guía de cocina en el panel frontal para hacer una fritura fácil, sin tener que usar una receta.

La freidora tiene una capacidad de aceite de 1.2L que es perfecto para una familia pequeña. La posición de altura de la cesta ajustable asegura una cocción segura y conveniente.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños materiales, cuando se utilicen aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad incluyéndose las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
3. Protéjase contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes (parte o partes en cuestión específicas de cada estado) en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estricta supervisión cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo utilice al aire libre, solo para uso en interiores.

9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes
10. No lo coloque sobre o cerca de un horno de gas o eléctrico ni adentro de un horno caliente.
11. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato cuando contenga aceite u otros líquidos.
12. Enchufe la freidora en el tomacorriente. Para desconectar, ponga todos los controles en apagado "0" y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
14. Asegúrese de que los mangos estén correctamente ensamblados a la cesta y bloqueados en su lugar.
15. No hay piezas útiles en el interior. No intente reparar este aparato.
16. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca de su uso por una persona responsable para su seguridad.
17. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
18. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su Servicio Técnico o una persona igualmente calificada a fin de evitar un peligro.
19. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o por un sistema de control remoto independiente.
20. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato.
21. La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán hechas por los niños sin supervisión
22. Para uso doméstico solamente.
23. No sumerja el aparato en agua
24. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Desembale la freidora y lea cuidadosamente las instrucciones

Limpie la unidad a fondo antes de usarla por primera vez.

Limpie la cesta en el lavavajillas o con agua tibia y jabón, aclare y seque cuidadosamente.

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque la freidora en una superficie plana y estable.

Llene la cuba (recipiente de aceite) con aceite de cocina sin usar. Mantequilla, margarina, aceite de oliva o grasa animal no se recomiendan debido a sus bajas temperaturas de ahumado. Asegúrese de que el aceite está por encima de la marca de Min y debajo de la marca Max, visto en el interior del tazón.

Enchufe el calentador en la toma de corriente y conecte el enchufe a la pared.

Gire el termostato para el ajuste de la temperatura requerida.

La luz de encendido brillará.

Coloque los alimentos en la cesta de fritura y baje lentamente la cesta en el aceite. Coloque la tapa sobre la unidad.

Cuando la comida se termine de cocinar, levante la tapa de la unidad. Tenga cuidado al quitar la tapa, ya que puede ser emitido vapor caliente. Levante la cesta del aceite, utilizando el asa de la cesta. Una vez que se drene el aceite, sirva como desee.

Desenchufe siempre la freidora después de su uso.

DIRECTRICES PARA COCINAR:

Los alimentos congelados bajarán la temperatura del aceite, así que no poner demasiado en una sola vez. Los alimentos congelados también toman un poco más de tiempo para cocinarse.

Se aconseja cubrir los alimentos de bajo almidón antes de cocinar. Esto asegura resultados sabrosos y evita que los alimentos se sequen durante la cocción.

Lo siguiente es una guía para el tiempo de los alimentos comunes. Esto es sólo una guía.

Alimentos	Temperatura	Peso	Tempo
Patatas frescas	190°C	350g	10-15min.
Patatas congeladas	190°C	350g	10-15min.
Filete de pescado	150°C	250g	8-12min.
Abadejo rebozado	190°C	250g	10-15min.
Abadejo rebozado	170°C	250g	12-18min.
Platija congelada	190°C	250g	12-18min.
Carne	150°C	300g	8-10min.
Hamburguesas congeladas	150°C	300g	8-15min.
Porciones de pollo en miga de tamaño pequeño / mediano	170°C	300g	12-15min.
Porciones de pollo en miga de gran tamaño	170°C	300g	12-18min.
Palillos de pollo fresco	170°C	300g	12-15min.

ALMACENAR LA FREIDORA

Almacenamiento de la freidora

1. Asegúrese de que la freidora se enfríe completamente antes de guardarla.
2. Enrolle el cable de alimentación para su almacenamiento.
3. Guarde la freidora en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Recuerde siempre desconectar el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.

Deje que el aceite se enfríe completamente. El aceite o la grasa mantienen su temperatura durante mucho tiempo después de su uso, así que no trate de mover o transportar la freidora mientras todavía está caliente.

No sumerja la unidad en agua o cualquier otro líquido, o la mantenga debajo del grifo para limpiarla.

El cuerpo del aparato se debe limpiar con un paño húmedo. No utilice lejía u otra sustancia abrasiva o disolventes

Lave la cesta, la cubierta y la tapa en el lavavajillas o en agua caliente y jabón. Enjuague y seque antes de usar.

Al cambiar el aceite, la freidora se debe limpiar con papel absorbente y luego con un paño húmedo y un poco de detergente, y finalmente limpiar con un paño seco. Para evitar daños en el interior del recipiente de aceite, no use productos abrasivos o polvos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olores desagradables	El filtro está bloqueado. El aceite es viejo. El aceite no es adecuado para la freidora.	Reemplace el filtro Cambie el aceite cada 20 usos. Use un buen aceite de calidad vegetal, u otro adecuado para la freidora.
Hay condensación en la pantalla	La tapa no se ha cerrado correctamente	Compruebe que la tapa esté bien cerrada
El aceite se desborda	La cantidad de aceite supera el nivel máximo. Hay demasiados alimentos en la cesta. La comida no está seca.	Reduzca la cantidad de aceite. Compruebe las cantidades indicadas en la GUÍA DE COCINA. Seque la comida antes de cocinar.
La comida no es crujiente	La temperatura de cocción es demasiado baja. Hay demasiados alimentos en la cesta	Ajuste la temperatura en consecuencia. Compruebe las cantidades indicadas en la GUÍA DE COCINA.
Las patatas están pegajosas.	La patata cortada no se ha lavado a fondo (con agua limpia).	Asegúrese de que las patatas han sido lavadas antes de freírlas.

Reciclaje

Este producto lleva el símbolo de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Esto significa que este producto debe ser manejado de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC con el fin de ser reciclado o desmontado para minimizar su impacto en el medio ambiente.

Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales o regionales.

Los productos electrónicos que no se incluyen en el proceso de clasificación selectivo son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.



ADVERTENCIA:

1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable para su seguridad.
2. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona igualmente calificada a fin de evitar un peligro.
4. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

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

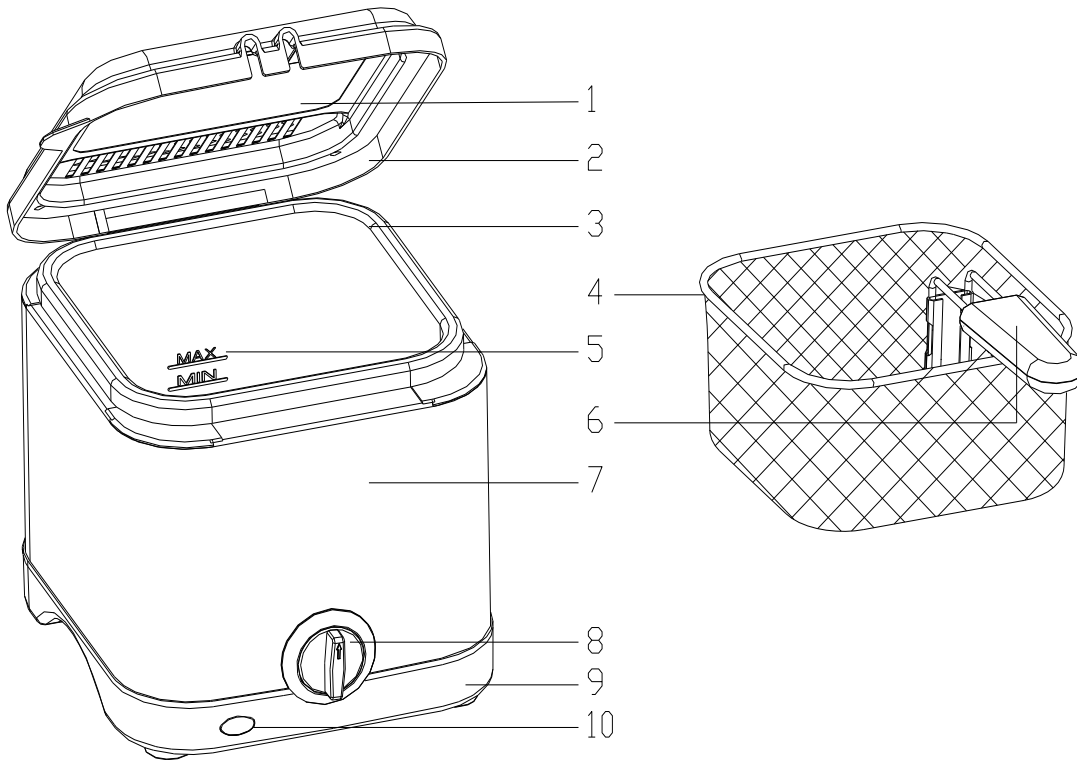
Aparato **FREIDORA**
Marca **JOCEL**
Modelo **JFRI011022**

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	2014/35/CE	EN 60335-1:2012+A11 EN 60335-2-13:2010+A11 EN 62233:2008
Compatibilidad Electromagnética	2014/30/CE	EN 55014-1:2006+A1+A2 EN 55014-2:1997+A1+A2 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013
Materiales en contacto con alimentos		Regulación 1935/2004

Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

FRYER PARTS



- 1. Viewing Window
- 2. Lid
- 3. Fixed Oil Pot
- 4. Fry Basket
- 5. Maximum Oil Level
- 6. Basket Handle
- 7. Housing
- 8. Thermostat knob
- 9. Base
- 10. Light Indicator

PRODUCT SPECIFICATIONS

Your fryer is equipped with a light indicator to ensure perfect results every time.

The lid, which is equipped with a built in filter, closes when vertical to ensure protection against splashing.

Your fryer is equipped with a thermostat and a cooking guide on the front panel to make cooking easier, without the need to look up a recipe.

The pot has an oil capacity of 1.2 litres.

1.2L Deep Fryer has a light indicator, to ensure perfect cooking every time.

The easy clean, coated cooking pot has a concealed element for added cooking capacity. The lid with built-in filter, clips into and upright position for a handy anti-splatter shield.

1.2L Deep Fryer has a rotary thermostat control with a cooking guide on the front panel to make deep frying easy, without having to refer to a recipe.

The deep fryer has a 1.2L oil capacity which is perfect for the smaller family. The adjustable basket height position ensures safe and convenient cooking.

IMPORTANT SAFE GUARDS

To reduce the risk of personal injury or property damage, when using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all Instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) 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 to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

8. Do not use outdoors, for indoor use only.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off "0", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
15. No user-service able parts inside. Do not attempt to service this product
16. 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.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
18. 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.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
20. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons 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 understand the hazards involved. children shall not play with the appliance.
21. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
22. For household use only.
23. Do not immerse the appliance into water
24. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Subject to technical changes without notice.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Unpack the fryer and read the instructions carefully

Clean the unit thoroughly before using for the first time.

Clean the basket in a dishwasher or with warm, soapy water, rinse and dry carefully.

OPERATING INSTRUCTIONS

Place the deep fryer on a stable flat surface.

Fill the frying bowl (oil pot) with fresh cooking oil. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures. Ensure the oil is above the Min mark and below the Max mark, seen on the inside of the bowl.

Plug the heater into the wall socket and switch on the wall socket.

Turn the rotary thermostat to the temperature setting required.

The 'Power on' light will glow.

Place the food in the frying basket, and slowly lower the basket into the oil. Place the lid onto the unit.

When the food finished cooking, lift the lid. Be careful when removing the lid, as hot steam may be emitted. Lift the basket out of the oil to drain, using the basket handle. Once the oil is drained, serve as desired.

Always unplug the deep fat fryer after use.

COOKING GUIDELINES:

Frozen food will lower the temperature of the oil, so do not put too much in at once. Frozen food will thus also take a little longer to cook.

It is advised to coat low-starch foods before cooking. This ensures tasty results and prevents the food from drying out during cooking.

The following is a time guide for common foods. This is a guide only.

Food	Temperature	Weight	Time
Fresh chips	190°C	350g	10-15min.
Frozen chips	190°C	350g	10-15min.
Fish fillet	150°C	250g	8-12min.
Haddock in batter	190°C	250g	10-15min.
Haddock in batter	170°C	250g	12-18min.
Frozen plaice	190°C	250g	12-18min.
Meat	150°C	300g	8-10min.
Frozen hamburgers	150°C	300g	8-15min.
Chicken portions in crumbs small/medium size	170°C	300g	12-15min.
Chicken portions in crumbs large size	170°C	300g	12-18min.
Fresh chicken drumsticks	170°C	300g	12-15min.

STORING THE APPLIANCE

Storing the Fryer

1. Ensure that the fryer has cooled completely before putting away.
2. Wrap de cable for storage.
3. Store the fryer in a dry place, out of reach of children.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always remember to unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning.

Leave the oil to cool completely. Oil or fat retains its temperature for a long time after use, so not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.

Do not immerse the unit in water or any other liquid, or hold it under a running tap to clean.

The body of the appliance should be cleaned with a damp cloth. Do not use bleach or other abrasive substance or solvents

Wash the basket and cover and lid in a dishwasher or in hot soapy water. Rinse and dry before use.

When changing the oil, the fryer should be wiped out with absorbent paper then with damp cloth and a little detergent and finally cleaned with a dry cloth. To avoid damage to the interior of the oil pot, no abrasive products or powders should be used.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unpleasant Odors	The filter is blocked. The oil old. The oil is not suited to the fryer.	Replace the filter Change the oil every 20 uses. Use good quality vegetable oil, or another other suitable to the fryer.
There's condensation under the screen	The lid hasn't been closed properly	Check that the lid is closed securely
Oil is overflowing	The amount of oil exceeds the maximum level. There is too much food in the basket. The food is not dry.	Reduce the amount of oil. Check the quantities indicated in the COOKING GUIDE. Dry food before cooking.
Food is not crispy	The cooking temperature is too low. There is too much food in the basket.	Adjust the temperature accordingly. Check the quantities indicated in the COOKING GUIDE.
The chips are sticky.	The cut potato has not been washed thoroughly (with clean water).	Ensure that the potato chips have been washed before frying.

Recycling

This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This means that this product must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment.

For further information, please contact your local or regional authorities.

Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.



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.
3. 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.
4. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

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

<http://www.jocel.pt>

DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product **DEEP FRYER**
Brand **JOCEL**
Model **JFRI011022**

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	2014/35/CE	EN 60335-1:2012+A11 EN 60335-2-13:2010+A11 EN 62233:2008
Electromagnetic Compatibility	2014/30/CE	EN 55014-1:2006+A1+A2 EN 55014-2:1997+A1+A2 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013
Food contact materials	Regulation	1935/2004