

GUARANTEE DOCUMENT

Thank you for purchasing this COMELEC product, this device has been checked in all its components meticulously, so we guarantee the correct operation, but for this to be the case we need that YOU read the instruction book carefully, as this will contribute to the best performance of this article. P.G.E, S.L guarantees to the buyer of this product, a total guarantee of TWO YEARS, governed by the established conditions whose regulation is found in Royal Legislative Decree 1/2007 of 16 December, which approves the revised text of the General Law for the Defense of Consumers and Users, (articles 114 to 127) P.G.E, S.L is committed to repairs are completely free, labor and spare parts, including. The Technical Assistance Service will resolve any repairs that may be required by this apparatus. Carefully review the INSTRUCTION BOOK included, on the use, maintenance and conservation of the device. Any anomaly that could occur due to non-observance of such instructions will not be protected for the guarantee. The date of sale of the device, for the purposes of warranty period, will be that which appears on the purchase invoice. Guarantee operation: As regards all those compliance defects detected by the technical assistance, which are manifested within six months of the delivery of the goods, it is assumed that they already existed on that date, the intervention will be completely free, (unless this hypothesis is incompatible with the nature or nature of the conformity defect). During the following eighteen months, it must be the user who demonstrates. That the lack of conformity it was coming at the time of delivery.

MANUFACTURED CHINA FOR COMELEC

DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer: PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L
Address: Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
Post Code, 46970 City: Alaquas VALENCIA
We declare under our responsibility that the product:

Product Description: Deep Fryer
Model: FR 3082
Brand: COMELEC

It complies with the European Union legislation in compliance with the 2004/108 / EU guidelines:

The standards apply:

EN 55014-1: 2006+A1:+A2:

EN 55014-2: 1997+A1:+A2:

EN 61000-3-2:2006+A1:+A2: / EN 61000-3-3:2013

Name: Pablo Gonzalez

Position: Administrador

Date: 25 Agosto 2021

Signature: 

INFORMATION ON RECYCLING

Disposal of the old appliance, the European Directive 2002/96 / EC on waste equipment Electrical and Electronic (WEEE), establishes that old appliances can not be thrown as municipal waste without normal classification. Appliances have to be collected separately with the to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The symbol "container with wheels" crossed out on the product reminds you of obligation, that when you dispose of the device must be collected separately.



Consumers should contact the local or retail authority to obtain information about the correct disposal of your old device.

Pragmatica Grupo Europeo, S.L
Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
46970 Alaquas VALENCIA Tfn. 963 313 252

USER _____

DATE OF SALE

Seller's signature and stamp

IMPORTANT: To make the guarantee effective, the SELLER must fill out, sign and stamp this Certificate. To receive assistance under the conditions set forth in this certificate, please submit to the Technical Service Authorized, this document next to the Purchase Invoice.

Comelec

MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORA FR 3082



ADECUADO PARA USO FAMILIAR
Este producto es solo para uso doméstico

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo : FR 3082
Voltaje: 220-240 V ~
Frecuencia : 50 Hz
Potencia 2.000W
Capacidad: 2 L.



**POR FAVOR LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL
ANTES DE PONER EN MARCHA.**

NO MANIPULE ESTA FREIDORA INTERNAMENTE.

Los textos, fotos, colores figuras y datos corresponden al nivel actual técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos

PRECAUCIONES:

Por favor, prepare cuidadosamente el manual de instrucciones, antes de usar el producto. Guarde el manual como referencia en el futuro: Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje local antes de conectar el aparato. * No utilice el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están dañados. * Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el servicio autorizado del fabricante, o persona igualmente cualificada a fin de evitar un peligro. * Nunca deje que el aparato funcione sin vigilancia. * **Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o mayores y personas con discapacidad física, sensorial o capacidades mentales o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión adecuada o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenda los peligros involucrados. * Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. * La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario. * Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. * El aparato está provisto de un doble termostato de seguridad. * No dañe, tire del cable de alimentación ni lo tuerza demasiado, no lo utilice para transportar cargas pesadas ni lo transforme para evitar descargas eléctricas, incendios u otros accidentes. No permita que los niños entren en contacto con la toma de corriente y el enchufe para evitar descargas eléctricas;**

CUIDADO: Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico.

ANTES DE SU USO: Monte el aparato correctamente antes de conectar en la toma de corriente

USO DE LA FREIDORA

Antes de usarla, coloque el asa en el soporte previsto para ello en la cesta, presionándola hacia adentro, como se indica en la ilustración, asegúrese de que el asa queda correctamente fijada.



Nunca use la Freidora sin aceite. Nunca ponga en el depósito ningún otro líquido, incluido agua. No use el aparato si el mismo o el cable presentan algún tipo de daño. * Coloque la Freidora en una superficie lisa y estable. * Como la Freidora alcanza una temperatura elevada cuando está en funcionamiento, asegúrese de que no esté cerca de otros objetos. * Quite la tapa y los accesorios. * Rellene la cubeta con el nivel de aceite deseado, asegúrese de que el nivel esté por encima del mínimo y por debajo del máximo indicado en la cubeta. * Para la obtención de una fritura optima se recomienda no mezclar diferentes tipos de aceite. * Introduzca el enchufe en una toma de corriente, el indicador luminoso de color rojo se encenderá. * Seleccione la temperatura adecuada al tipo de alimento que va a freír. * El control de temperatura color verde se encenderá. * Rellene el cestillo con el alimento a freír, e introdúzcalo en el depósito sujetándolo por el asa. * Para una correcta fritura, procure que los alimentos a freír estén completamente secos. Introduzca la cesta con cuidado en la cubeta a fin de prevenir el burbujeo. * Cuando se alcance la temperatura programada el indicador verde se apagará. Cuando acabe de freír escurra la cesta. * Deje escurrir la cesta, no la sacuda. * Ponga el termostato al mínimo. Cuando se enfrié colóquela la tapa y guárdela.

CONSEJO DE FRITURA: Use como máximo 100 gramos de patatas para freír por cada litro de aceite.

* Para productos ultra congelados use solo 50 gramos por litro, el hielo dificulta la fritura. * Cuando use patatas cortadas por Vd. para freír enjuáguelas y séquelas bien antes de freírlas. * Asegúrese de que la freidora está completamente fría antes de vaciar el aceite. * Cambie el aceite con regularidad, acumula suciedad y malos olores. En cualquier caso reemplace el aceite después de 10 ciclos de fritura. Reemplace completamente el aceite, no mezcle aceite nuevo y usado. Siga las instrucciones de su Ayuntamiento para el reciclaje de estos desechos.

TIPS

Place the fryer on a smooth and stable surface. Keep it away from flammable materials. Be sure to refill the fryer with the required level of oil and that it is never below the minimum. Never use the fryer if the appliance or cable is damaged. Never move the fryer during use, the oil becomes very hot and could burn, to move it, wait for the. Oil cooled completely. The Fryer is equipped with a double safety thermostat that turns off the appliance when it detects overheating. Never immerse the electrical part in water. Never leave the fryer running unattended. Make sure there are no children nearby when using the fryer. If the fryer or cable has any type of damage, go to the official technical service or store where you bought it for repair or exchange, do not try to repair it yourself.

SECURITY SYSTEM: The overheating safety system automatically turns off the fryer when it detects overheating. This can happen for not having refilling the fryer with sufficient oil level. If it ever happens, to put the fryer back into operation, you must do the next: Let the oil cool completely. With the help of a screwdriver, press the Reset button, located on the back of the fryer.



The fryer is ready for use again.

YOUR COMELEC FR 3082 FRYER COMES EQUIPPED WITH 3 DIFFERENT BASKETS:

To fry large quantities of food taking up the entire space of the bucket. Small ones of approximately 2.5 l. of capacity each, use them when you want to fry different types of food at the same time without mixing the flavors (meat and fish for example) or optimizing the frying times (meat and potatoes simultaneously by example).

FRITURE CHART

We enclose a table with frying times by types of food.

Temperature	Kind of product	Maximum weight recommended per liter			Frying time Minutes
		Fresh	Ultra frozen	Fresh or defrosted	
			Ultra frozen	Fresh or defrosted	Ultra frozen
160°	Homemade Potatoes	300 g.	-----	4-5	-----
160°	Fresh fish	240 g	-----	4-5	-----
170°	Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
170°	Cheese croquettes	5	-----	4-5	6-7
170°	Vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	-----	2-3	-----
170°	Frozen potatoes (max 170°)	-----	250	-----	5-6
180°	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
180°	Chicken Nuggets	10	12	3-4	4-5
180°	Small meatballs	8-10	-----	3-4	4-5
180°	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
180°	Mussels	15-20	15	3-4	4-5
180°	Squid rings	10-12	10	3-4	4-5
180°	Shrimp - Prawns	10-12	10	3-4	4-5
190°	Sliced Eggplant	300	---	3-4	---
190°	Meat or chicken croquettes	5	4	4-5	6-7
190°	Donuts	4-5	---	5-6	---
190°	Cordón bleu	2	---	4-5	---

PRECAUTIONS:

Please carefully prepare the instruction manual, before using the product. Save the manual as reference in the future; * Check if the voltage indicated on the device corresponds to the local voltage before connecting the device. * Do not use the appliance if the mains cable, plug or other parts are damaged. If the power cord is damaged, you must be replaced by the authorized service of the manufacturer, or equally qualified person in order to avoid a danger. * Never let the device run unattended.

*** This device can be used by children 8 years of age or older and people with physical, sensory or mental disabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given proper supervision or instructions on the use of the device safely and understand the dangers involved. * Children they must be monitored to ensure that they do not play with the device. * Children should not play with the device. The cleaning and maintenance to be performed by the user * Must not be performed by children unless they are over 8 years of age and are under supervision. * Keep the device and its cable out of reach of children. ***

The device is equipped with a double safety thermostat. * Do not damage, pull the power cord or twist it too much, do not use it to carry heavy loads or transform it to avoid electric shock, fire or other accidents. * Do not allow children to come into contact with the power outlet and plug to avoid electric shock;

WATCH OUT. This appliance is designed for domestic use only.

BEFORE ITS USE. Mount the appliance correctly before putting the plug in the socket

USE OF THE FRYER

Before using it, place the handle on the support provided for in the basket, pressing it inwards, as indicated in the illustration. make sure that the handle is correctly fixed.



Never use the fryer without oil. * Never put any other liquid in the tank, including water. * Do not use the appliance if it or the cable is damaged. * Place the Fryer on a smooth and stable surface. * As the Fryer reaches a high temperature when it is running, make sure it is not close to others. objects.

* Remove the cover and accessories. * Fill the bucket with the desired oil level, make sure that the level is above the minimum and below the maximum indicated in the bucket. * To obtain an optimal frying it is recommended not to mix different types of oil. * Insert the plug into an outlet, the red indicator light will turn on. * Select the temperature appropriate to the type of food to be fried. * The green temperature control will turn on. * Fill the basket with the food to be fried, and place it in the container by holding it by the handle. * For proper frying, ensure that the food to be fried is completely dry. Insert the basket carefully in the bucket to prevent bubbling. * When the set temperature is reached the green indicator will turn off. * When you finish frying, drain the basket. * Let the basket drain, do not shake it * Set the thermostat to a minimum. * When it cooled, put the lid on and keep it. **FRITURE**

COUNCIL : Use a maximum of 100 grams of potatoes for frying per liter of oil. * For ultra-frozen products use only 50 grams per liter, ice makes frying difficult. * When using potatoes cut by frying, rinse and dry well before frying. * Make sure the fryer is completely cold before emptying the oil. * Change the oil regularly, accumulates dirt and bad odors. In any case replace the oil after 10 cycles of frying replace oil completely, do not mix new and used oil. * Follow the instructions of your City Council to the recycling of this waste.

CLEANING AND MAINTENANCE : Clean the fryer internally and externally regularly. * Clean both inside and outside with a soft damp cloth. * Do not use abrasive products. * The basket can be washed with hot soapy water, dry it well afterwards. * Dishwasher washing is not recommended. * The electrical part must never be submerged in water or any other liquid

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO: Limpie la freidora interna y externamente con regularidad. Limpie tanto interior como exterior con un trapo suave y húmedo. No use productos abrasivos. La cesta se puede lavar con agua jabonosa caliente, séquela bien después. No se recomienda lavar en lavavajillas. La parte eléctrica no debe sumergirse nunca en agua ni en ningún otro líquido.

CONSEJOS: Coloque la freidora en una superficie lisa y estable. Manténgala alejada de materia les inflamables. Asegúrese de rellenar la freidora con el nivel requerido de aceite y que este nunca esté por debajo del mínimo. Nunca usa la freidora si el aparato o el cable están dañados. No mueva nunca la freidora durante su uso, el aceite se pone muy caliente y podría quemarse, para moverla, espere a que el aceite se enfríe completamente. La Freidora está provista de un doble termostato de seguridad que apaga el aparato cuando detecta sobrecalentamiento. Nunca deje la freidora funcionando sin vigilancia. Asegúrese de que no hayan niños cerca cuando use la freidora. Si la freidora o el cable presentan algún tipo de daño, acuda al servicio técnico oficial o tienda donde la compró para su reparación o canje, no intente repararla Vd. mismo. **SISTEMA DE SEGURIDAD:** El sistema de seguridad contra sobrecalentamiento, apaga automáticamente la freidora cuando detecta sobrecalentamiento. Ello puede ocurrir por no haber rellenado la freidora con el suficiente nivel de aceite. Si alguna vez lo ocurre, para volver a poner la freidora en funcionamiento, debe hacer lo siguiente: Deje que el aceite se enfríe completamente. Con la ayuda de un destornillador, pulse el botón Reset, colocado en la parte trasera de la freidora. La freidora está de nuevo lista para su uso.

SU FREIDORA COMELEC FR 3082 VIENE EQUIPADA CON 3 CESTILLOS DIFERENTES:

1 Para freír grandes cantidades de alimentos ocupando todo el espacio de la cubeta. 2 pequeños de aproximadamente 2,5 l. de capacidad cada uno, úselos cuando quiera freír a la vez distintos tipos de alimentos sin mezclar los sabores (carne y pescado por ejemplo) u optimizar los tiempos de fritura (carne y patatas simultáneamente por ejemplo). **TABLA DE FRITURA:** Adjuntamos una tabla con tiempos de fritura por tipos de alimentos.

Tipo de Producto	Peso máximo recomendado por litro			Tiempo de Fritura (min.)
	Fresco	Ultra congelado	Fresco o Descongelado	Ultra -congelado
Patatas caseras	300 g.	-----	4-5	-----
Pescado fresco	240 g	-----	4-5	-----
Alitas de pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
Croquetas de queso	5	-----	4-5	6-7
Verduras (champiñones, coliflor)	10-12	-----	2-3	-----
Patatas congeladas (max 170g)	-----	250	-----	5-6
Rollos de primavera	3	2	6-7	10-12
Chicken Nuggets	10	12	3-4	4-5
Albóndigas (pequeñas)	8-10	-----	3-4	4-5
Fingers de pescado	8-10	8	3-4	4-5
Mejillones	15-20	15	3-4	4-5
Anillas de calamar	10-12	10	3-4	4-5
Gambas-Langostinos	10-12	10	3-4	4-5
Rodajas de Berenjena	300	---	3-4	---
Croquetas de carne o pollo	5	4	4-5	6-7
Donuts	4-5	---	5-6	---
Cordón bleu	2	---	4-5	---

DOCUMENTO DE GARANTIA

Gracias por haber adquirido este producto COMELEC, este aparato ha sido chequeado en todos sus componentes minuciosamente, por lo que garantizamos el funcionamiento correcto, pero para que esto sea así necesitamos que USTED lea atentamente el libro de instrucciones, pues así contribuirá al mejor rendimiento de este artículo. P.G.E.S.L garantiza al comprador de este producto, una garantía total de DOS AÑOS, rigiéndose por condiciones establecidas cuya regulación se encuentra en el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de Noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, (art. 114 a 127). P.G.E.S.L se compromete a que las reparaciones sean totalmente gratuitas, mano de obra y recambios, incluidos. El Servicio de Asistencia Técnica resolverá cualquier reparación que eventualmente pudiera precisar este aparato. Revise atentamente el LIBRO DE INSTRUCCIONES que se incluye, sobre el uso, mantenimiento y conservación del aparato. Cualquier anomalía que pudiera producirse por la inobservancia de tales instrucciones no quedará amparada por la garantía. La fecha de venta del aparato, a efectos de plazo de garantía, será la que figure en la factura de compra. Operatividad de la garantía: Por lo que se refiere a todos aquellos defectos de conformidad detectados por el técnico, que se manifiesten en un plazo de seis meses desde la entrega del bien, se supone que ya existían en dicha fecha, la intervención será totalmente gratuita, (a menos que ésta hipótesis sea incompatible con la naturaleza o la índole del defecto de conformidad). Durante los siguientes dieciocho meses, deberá ser el usuario quien demuestre. Que la falta de conformidad ya venía en el momento de la entrega.

FABRICADO CHINA PARA COMELEC

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Fabricante: PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L
Dirección: Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
Codigo Postal, 46970 Ciudad: Alaquas VALENCIA
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto
Descripción del Producto: Freidora Electrica
Modelo: FR 3082
Marca: COMELEC
Es conforme con la legislación de la Unión Europea
cumpliendo las directrices 2004/108/EU.
Se aplican los estandares:
EN 55014-1: 2006+A1:+A2:
EN 55014-2: 1997+A1:+A2:
EN 61000-3-2:2006+A1:+A2: / EN 61000-3-3:2013
Nombre: Pablo Gonzalez
Cargo: Administrador
Fecha: 25 Agosto 2021
Firma: 

INFORMACIÓN SOBRE EL RECICLAJE

Eliminación del electrodoméstico viejo, la Directiva Europea 2002/96 / CE sobre residuos de aparatos eléctricos y Electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados como basura municipal sin clasificar normal. Aparatos tienen que ser recogidos por separado con el fin de optimizar la recuperación y reciclado de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo "contenedor con ruedas" tachado en el producto le recuerda su obligación, que cuando se deshaga del aparato debe ser recogido por separado. Los consumidores deben contactar con la autoridad local o minorista para obtener información sobre la correcta eliminación de su viejo aparato.



Pragmatica Grupo Europeo, S.L
Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
46970Alaquas Valencia Tno. 963 313 252

Usuario:

FECHA DE VENTA:

Sello y Firma del Vendedor

IMPORTANTE: Para hacer efectiva la garantía, el VENDEDOR debe llenar, firmar y timbrar este Certificado. Para recibir atención bajo las condiciones expuestas en este certificado, sírvase presentar al Servicio Técnico Autorizado, este documento junto a la Factura de Compra.

Comelec

INSTRUCTIONS MANUAL DEEP FRYER FR 3082



CE

SUITABLE FOR FAMILY USE.
This product is for home use only.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model : FR 3082
The rated power : 220-240 ~
Frequency : 50 Hz
Power : 2.000 W
Capacity: 2 L

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY OF THIS MANUAL BEFORE STARTING.

DO NOT HANDLE THIS DEEP FRYER INTERNALLY.

The texts, photos, colors, figures and data correspond to the current technical level from the moment they have been printed. We reserve the right to modifications motivated by the permanent development of the technique in our product

Comelec

MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRA ELÉTRICA FR 3082



CE

ADEQUADO PARA USO DA FAMÍLIA.
Este produto é apenas para uso doméstico.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Model : FR 3082
Tensão : 220-240 V ~
Frequência : 50 Hz
Potência elétrica: 2.000 W
Capacidade: 2 L

**POR FAVOR LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ANTES DE POR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO.
NUNCA MANIPULE INTERNAMENTE.**

Os textos, fotos, cores, figuras e dados deste manual correspondem ao nível técnico no momento da sua impressão. Reservamo-nos o direito de introduzir modificações, motivadas pelo desenvolvimento técnico dos nossos produtos

DOCUMENTO DE GARANTIA

Obrigado por adquirir este produto COMELEC este dispositivo foi verificado em todos os seus componentes meticulosamente, por isso garantimos funcionamento correto, mas para isso é necessário VOCÊ leu cuidadosamente o manual de instruções, pois isso contribuirá para o melhor desempenho deste artigo. A COMELEC garante comprador deste produto, uma garantia total de DOIS ANOS, regida pelas condições estabelecidas cuja regulamentação se encontra no Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de Novembro, que aprova o texto revisado da Lei Geral de Defesa do Consumidor e Usuários, (artigos 114 a 127). COMELEC está empenhada em reparos são completamente livres, mão de obra e peças de reposição, inclusive. O Serviço de Assistência Técnica resolverá todos os reparos que este dispositivo possa exigir. Reveja cuidadosamente o LIVRO DE INSTRUÇÕES incluído, sobre a utilização, manutenção e conservação do dispositivo. Qualquer anomalia que possa ocorrer devido à não observância de tais instruções não será coberta pela garantia. A data de venda do dispositivo, para fins do período de garantia, será aquela que aparece na fatura de compra. Operação de garantia: Em relação a todos os defeitos de conformidade detectados pelo assistente técnico, que se manifestam no prazo de seis meses a contar da entrega das mercadorias, presume-se que já existiam em dita data, a intervenção será totalmente gratuita (a menos que essa hipótese seja incompatível com a natureza ou natureza do defeito de conformidade) Durante os primeiros meses seguintes, deve ser usuário que demonstra. Que a falta de conformidade já chegou no momento da entrega.

FABRICADO CHINA PARA COMELEC

INFORMAÇÕES DE RECICLAGEM

Eliminação correta deste produto. Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana que representem a eliminação de resíduos descontrolada, reciclagem responsável para promover a reutilização de recursos materiais sustentáveis. Para devolver o seu dispositivo usado, use os sistemas de retorno e pegar ou entrar em contato com o estabelecimento onde você comprou o produto. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.



DECLARACION DE CONFORMIDAD

Fabricante : PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L.
Endereço: Tapissers 10 Polígono Industrial Els Mollons
Código postal: 46970 Cidade: Alaquas VALENCIA
Declaramos sob nossa responsabilidade que o produto:
Descrição do produto: Fritadeira Elétrica
Modelo: FR 3082
Marca: COMELEC
Está em conformidade com a legislação da União Europeia em conformidade com as orientações 2004/108/UE
Os padrões se aplicam:
EN 55014-1: 2006+A1:+A2:
EN 55014-2: 1997+A1:+A2:
EN 61000-3-2:2006+A1:+A2: / EN 61000-3-3:2013
Nome: Pablo Gonzalez
Posição na empresa : Administrador
Data: 25 Agosto 2021
Assinatura:

Pragmatica Grupo Europeo, S.L
Tapissers 10 Polígono Industrial Els Mollons
46970 Alaquas VALENCIA Tfno. 963 313 252

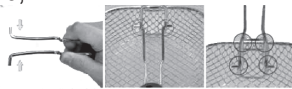
USER:

DATA DE VENDA
Assinatura e selo do vendedor

IMPORTANTE: Para retornar à garantia efetiva, ou VENDEDOR você deve preencher, assimilar e certificar o Certificado. Para receber atendimento sob as condições estabelecidas neste certificado, envie para o Serviço Técnico Autorizado, este documento ao lado da fatura de compra.

PRECAUÇÕES:

Por favor, prepare cuidadosamente o manual de instruções, antes de usar o produto. Guarde o manual como referência no futuro: * Verifique se a voltagem indicada no dispositivo corresponde à voltagem local antes de conectar o dispositivo. * Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou outras peças estiverem danificadas. * Se o cabo de alimentação estiver danificado, você dever ser substituído pelo serviço autorizado do fabricante, ou pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar um perigo. * Nunca deixe o dispositivo funcionar sem vigilância. * **Este dispositivo pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e pessoas com deficiência física, sensorial ou mental ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem sido dadas supervisão ou instruções adequadas sobre o uso do dispositivo com segurança e entender os perigos envolvidos.** * Crianças eles devem ser monitorados para garantir que eles não joguem com o dispositivo. * As crianças não devem brincar com o dispositivo. * A limpeza e manutenção a ser realizada pelo usuário * Não deve ser realizada por crianças a menos que tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob supervisão. * Mantenha o dispositivo e seu cabo fora do alcance das crianças. * O dispositivo está equipado com um termostato de segurança duplo. Não danifique, não puxe o cabo de alimentação nem torça demais, não o use para transportar cargas pesadas ou transformá-lo para evitar choque elétrico, incêndio ou outros acidentes. * Não permita que crianças entrem em contato com a tomada e plugue para evitar choque elétrico: **CARE.** * Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. **ANTES DE USAR.** Monte o aparelho corretamente antes de colocar o plugue na tomada. **USO DA FRITADEIRA.** Antes de usá-lo, coloque a alça no suporte fornecido no cesto, pressionando-o para dentro, como indicado a lustração, certifique-se de que o identificador esteja corretamente fixado.



Nunca use a fritadeira sem óleo. * Nunca coloque nenhum outro líquido no tanque, incluindo água. * Não use o aparelho se ele ou o cabo estiverem danificados. * Coloque a fritadeira em uma superfície lisa e estável. * À medida que a fritadeira atinge uma temperatura alta quando está em funcionamento, certifique-se de que ela não esteja próxima de outros objetos. * Remova a tampa e os acessórios. * Encha o balde com o nível de óleo desejado, verifique se o nível está acima do mínimo e abaixo do máximo indicado no balde. * Para obter uma fritura ideal, recomenda-se não misturar diferentes tipos de óleo. * Insira o plugue em uma tomada, a luz indicadora vermelha acenderá. * Selecione a temperatura apropriada para o tipo de alimento a ser frito. * O controle de temperatura verde será ativado. * Encha o cesto com o alimento a fritar e coloque-o no recipiente, segurando-o pelo manípulo. * Para uma fritura adequada, certifique-se de que o alimento a ser frito esteja completamente seco. Insira o cesto cuidadosamente no balde para evitar borbulhamento. * Quando a temperatura definida é atingida, o indicador verde será desligado. * Quando terminar de fritar, drene a cesta. * Deixe o cesto escorrer, não agite. * Coloque o termostato ao mínimo. * Quando esfriar, coloque a tampa e mantenha-a. **CONSELHO DE FRITURA:** Use no máximo 100 gramas de batata para fritar por litro de óleo. * Para produtos ultracongelados, use apenas 50 gramas por litro, o gelo dificulta a fritura. * Ao usar batatas cortadas fritando, lave e seque bem antes de fritar. Certifique-se de que a fritadeira esteja completamente fria antes de esvaziar o óleo. * Troque o óleo regularmente, acumule sujeira e maus odores. * Em qualquer caso, substitua o óleo após 10 ciclos de fritar. Substitua o óleo completamente, não misture óleo novo e usado. * Siga as instruções do seu Conselho Municipal para a reciclagem desse lixo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO: Limpe a fritadeira interna e externamente regularmente. Limpe por dentro e por fora com um pano macio e úmido. Não use produtos abrasivos. A cesta pode ser lavada com água quente com sabão e depois secar bem. Lavar a máquina de lavar louça não é recomendado. A parte elétrica nunca deve ser submersa em água ou qualquer outro líquido. **DICAS** Coloque a fritadeira numa superfície lisa e estável. Mantenha-o longe de materiais inflamáveis. Certifique-se de reabastecer a fritadeira com o nível de óleo necessário e de que nunca fique abaixo do mínimo. Nunca use a fritadeira se o aparelho ou o cabo estiverem danificados. Nunca movimente a fritadeira durante o uso, o óleo fica muito quente e pode queimar, para movê-lo, espere o óleo arrefecido completamente. A Fritadeira está equipada com um termostato de segurança duplo que desliga o aparelho quando detecta o superaquecimento. Nunca mergulhe a parte elétrica na água. Nunca deixe a fritadeira funcionando sem supervisão. Certifique-se de que não há crianças por perto quando utilizar a fritadeira. Se a fritadeira ou o cabo apresentar algum tipo de dano, dirija-se ao serviço técnico oficial ou à loja onde o comprou para reparo ou troca, não tente consertá-lo você mesmo. **SISTEMA DE SEGURANÇA:** O sistema de segurança contra sobreaquecimento desliga a fritadeira quando detecta sobreaquecimento. Isso pode acontecer por não ter reenchido a fritadeira com um nível de óleo suficiente. Se isso acontecer, colocar a fritadeira de volta em operação, você deve fazer o seguinte: Deixe o óleo esfriar completamente. Com a ajuda de uma chave de fenda, pressione o botão Reset, localizado na parte de trás da fritadeira. A fritadeira está pronta para uso novamente.



SUA FRITADE COMELEC FR 3082 VEM EQUIPADA COM 3 DIFERENTES CESTOS:

Para fritar grandes quantidades de comida, ocupando todo o espaço do balde. Pequenos de aproximadamente 2,5 l de capacidade cada, use-os quando quiser fritar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo sem misturar os sabores (carne e peixe, por exemplo) ou otimizar os tempos de fritura (carne e batatas simultaneamente exemplo). **TABELA DE FRITURA:** Colocamos uma mesa com tempos de fritura por tipo de comida.

Temperatura	Tipo de produto	Peso máximo recomendado por litro		Tempo de fritura Minutos	
		Fresco	Ultra congelado	Fresco ou descongelado	Ultra congelado
160º	Batatas Caseiras	300 g.	-----	4-5	-----
160º	Peixe fresco	240 g	-----	4-5	-----
170º	Asas de frango	4-6	4-5	12-15	15-20
170º	Croquetes de queijo	5	-----	4-5	6-7
170º	Legumes (cogumelos, couve-flor)	10-12	-----	2-3	-----
170º	Batatas congeladas (máx. 170º)	-----	250	-----	5-6
180º	Rolinho primavera	3	2	6-7	10-12
180º	Nuggets de frango	10	12	3-4	4-5
180º	Almôndegas pequenas	8-10	-----	3-4	4-5
180º	Dedos de peixe	8-10	8	3-4	4-5
180º	Mexilhões	15-20	15	3-4	4-5
180º	Anéis de lula	10-12	10	3-4	4-5
180º	Camarão -	10-12	10	3-4	4-5
190º	Berinjela fatiada	300	---	3-4	---
190º	Croquetes de carne ou frango	5	4	4-5	6-7
190º	Donuts	4-5	---	5-6	---
190º	Cordón bleu	2	---	4-5	---