



MANUAL DE INSTRUCCIONES
FREIDORA
MODELO FR 1262



CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Modelo : FR 1262
 Voltaje : 220-240 V ~
 Frecuencia : 50 Hz
 Potencia : 840W
 Capacidad : 1,2 L.

ADECUADO PARA USO FAMILIAR.

Este producto es solo para uso doméstico

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

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 the 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 Name: 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 1262
 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: 10 Enero 2.019

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 aim 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.

PRECAUCIONES

Prepare cuidadosamente el manual de instrucciones antes de usar el producto. Guarde el manual como referencia en el futuro;

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios o otros daños a personas o bienes.

* LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES.

* No toque las superficies calientes, use manijas o perillas.

* Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el cuerpo principal en agua u otro líquido.

* Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.

* Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.

* No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.

* El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.

* No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque la superficie.

* No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.

* Para desconectar, coloque cualquier control en "APAGADO", luego retire el enchufe de la toma de corriente.

* No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

* Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del aparato está de acuerdo con el voltaje principal en su hogar.

* Ubique el aparato y el enchufe en la toma de corriente.

* Cuando utilice el aparato, proporcione un espacio de aire adecuado por encima y por todos los lados para la circulación del aire. No permita este aparato tocar cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables durante el uso.

* No deje este aparato desatendido durante su uso.

* Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente.

* Asegúrese de que las manijas estén correctamente ensambladas a la canasta y aseguradas en su lugar.

* No calentar sin comida adentro. z No abra la tapa al freír.

* Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años.

y arriba si son supervisados continuamente. Este aparato puede ser utilizado por personas con reducción física, sensorial o capacidades mentales o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso de El aparato de una manera segura y comprender los riesgos involucrados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.

* Los electrodomésticos de cocina deben colocarse en una situación estable con los mangos (si los hay) colocados para evitar el derrame del calor líquidos

* Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

* El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

* Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar. para evitar un peligro


* Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- casas de campo;

- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- ambientes tipo cama y desayuno.

 (Símbolo IEC 60417-5041 (2002-10) PRECAUCION Superficie Caliente

Usando su freidora

1. Introducir el aceite o la grasa.

- Abra la tapa superior.

- Levante la canasta con la manija.

- Coloque aproximadamente 1.0 litros de aceite o 0.9 kg de grasa dura en el cuerpo de la freidora (el nivel siempre debe estar entre las dos marcas en la pared del contenedor de aceite).

- Si usa bloques de grasa, córtelos en pedazos antes de colocarlos en el cuerpo.

- Ajuste el interruptor del controlador de temperatura a 140 (se enciende la luz indicadora roja). Para derretir la grasa necesita aproximadamente 6 minutos.

- Nunca intente derretir la grasa en la canasta.

2. Cocinar

- Enchufe la freidora.

- Ajuste el controlador de temperatura a la temperatura deseada dependiendo de lo que vaya a cocinar, el indicador "CALOR" se presenta.

- Cuando el indicador "HEAT" se apaga (después de aproximadamente 7-9 minutos) la freidora ha alcanzado la temperatura correspondiente. retirar la tapa superior.

- Fije el asa en la cesta.

- Pon la comida en la cesta.

- Baje la canasta al aceite lentamente; vigilando el nivel de aceite y la espuma para evitar que lleguen al borde del aceite

El recipiente que confirma el nivel de aceite es apropiado. Separe la manija. Cerrar la tapa.

- Cuando la comida esté cocida, gire en sentido antihorario el controlador de temperatura a la posición "OFF"; el indicador "HEAT" se apaga.

PRECAUTIONS:

Please carefully prepare the instruction manual, before using the product. Save the manual as a reference in the future;

IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance generates heat and steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damages to persons or property.

* READ ALL INSTRUCTIONS.

* Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.

* To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or main body in water or other liquid.

* 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.

* 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.

* The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

* Do not let cord hang over edge of the table or counter, or touch the surface.

* Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

* To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.

* Do not use appliance for other than intended use.

* Before connecting the appliance, please check if the voltage indicated on the bottom of the appliance is in accordance with the main voltage in your home.

* Please locate the appliance and plug assessable to the power socket.

* When using the appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall covering, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.

* Do not leave this appliance unattended during use.

* Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil.

* Be sure handles are properly assemble to basket and locked in place.

* Do not heat without food inside. z Do not open the lid when frying.

* This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

* Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

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

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

* If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.


* This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

– farm houses;

– by clients in hotels, motels and other residential type environments;

– bed and breakfast type environments.

 (Symbol IEC 60417-5041 (2002-10) CAUTION, Hot Surface

Using your fryer

1. Introducing the oil or fat

- Open the top lid.

- Lift the basket using the handle.

- Place approximately 1.0 liters of oil or 0.9 kg of hard fat into the fryer body (the level must always be between the two marks on the oil container wall).

- If you use blocks of fat, cut them into pieces before placing them in the body.

- Set switch of the temperature controller to 140 (the red Indicator light comes on). To melt the fat needs roughly 6 minutes.

- Never attempt to melt fat in the basket.

2. Cooking

- Plug in the fryer.

- Set the temperature controller to the desired temperature depending on what you are going to cook, the indicator "HEAT" comes on.

- When the indicator "HEAT" goes out (after approx. 7-9 minutes) the fryer has reached the corresponding temperature. Remove the top lid.

- Attach the handle into basket.

- Put the food in the basket.

- Lower the basket into the oil slowly; watching the oil level and foam in order to keep them from reaching the fringe of the oil container confirming the oil level is appropriate. Detach the handle. Close the lid.

- When the food is cooked, turn anticlockwise the temperature controller to the position "OFF"; the indicator "HEAT" goes out. Open the lid, raise the basket and drain the oil.

- When cooking, the temperature controller will heat or stop heating according to the set temperature; the "HEAT" indicator light will flicker.

3. Cleaning

- Unplug the appliance when cleaning.
- Clean the outside of the fryer and the lid with a damp cloth.
- Never use abrasive pads or alcohol.
- Detach the handle from the basket.
- Wash the basket with hot water or washing-up liquid. Rinse and dry carefully.
- Never immerse the appliance in water or wash it directly by water.

Practical advice

1. Oils and fats

- * Always use oil and fats which can withstand high temperature. Do not mix different types of oil or fat.
- * Change the oil or fat when it becomes brown after cooking.

2. Preparing the food

- * Whatever the recipe used, the food must be perfectly dry: this will avoid overflowing and make the oil or fat last longer.
- * When preparing potato-based food (chips, crisps, etc.), cut them up and then wash them in cold water to remove the starch.
- * Dry them carefully. This will stop them sticking together.

3. Cooking

- * Do not overfill the basket. This will cause the oil temperature dropping and make the food greasy.
- * Do not keep the oil at high temperature for long periods. This will make it lose its properties.
- * Set the temperature controller to the lowest temperature while waiting between two batches.
- * Do not leave the cooked food in the basket in the draining position too long. The vapors could cause the food to lose its crispness and go soft.
- * Frozen food can be cooked in the basket without being defrosted.

4. After cooking

- * Oil or fat can be left in the fryer with its basket and lid on. It will not lose its properties.
- * Change the fat or oil regularly, after approximately 20 batches.

5. Care and maintenance

- Cleaning
 - * Clean the top lid, inner cover and fence lid with a damp cloth or sponge.

2. Repairing:

- * If there is any breakdown or damage, the appliance must be repaired by specialized people. Non-specialized people are not permitted to dismantle or repair the appliance.

FRITURE CHART

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

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

Abra la tapa, levante la canasta y drene el aceite.

- Al cocinar, el controlador de temperatura calentará o detendrá el calentamiento de acuerdo con la temperatura establecida; el indicador "CALOR" la luz parpadeará.

3. Limpieza

- Desenchufe el aparato cuando lo limpie.
- Limpie el exterior de la freidora y la tapa con un paño húmedo.
- Nunca use almohadillas abrasivas o alcohol.
- Separe el asa de la cesta.
- Lave la canasta con agua caliente o detergente líquido. Enjuague y seque con cuidado.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo lave directamente con agua.

Consejo práctico

1. Aceites y grasas

- * Utilice siempre aceites y grasas que puedan soportar altas temperaturas. No mezcle diferentes tipos de aceites o grasas.
- * Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelva marrón después de cocinar.

2. Preparando la comida

- * Cualquiera que sea la receta utilizada, la comida debe estar perfectamente seca: esto evitará el desbordamiento y hará que el aceite o la grasa duren más.

- * Al preparar alimentos a base de papa (papas fritas, papas fritas, etc.), córtelos y luego lávelos en agua fría para eliminar el almidón.

- * Secarlos con cuidado. Esto evitará que se peguen.

3. Cocinando

- * No sobrellene la canasta. Esto hará que baje la temperatura del aceite y que la comida sea grasosa.
- * No mantenga el aceite a alta temperatura durante largos períodos. Esto hará que pierda sus propiedades.
- * Ajuste el controlador de temperatura a la temperatura más baja mientras espera entre dos lotes.

- * No deje los alimentos cocidos en la cesta en la posición de drenaje por mucho tiempo. Los vapores pueden hacer que la comida pierda su nitidez y suavidad.

- * Los alimentos congelados se pueden cocinar en la canasta sin descongelarlos.

4. Después de cocinar

- * Se puede dejar aceite o grasa en la freidora con la canasta y la tapa puesta. No perderá sus propiedades.
- * Cambie la grasa o el aceite regularmente, después de aproximadamente 20 lotes.

5. Cuidado y mantenimiento

1. Limpieza

- * Limpie la tapa superior, la tapa interior y la tapa de la cerca con un paño húmedo o una esponja.

2. Reparación:

- * Si hay alguna avería o daño, el aparato debe ser reparado por personas especializadas. Las personas no especializadas no son permitidos desmontar o reparar el aparato.

TABLA DE FRITURAS

Adjuntamos una tabla con tiempos de fritura por tipo

Temperatura	Tipo de Producto	Peso máximo recomendado por litro	Tiempo de Fritura (min.)		
			Fresco	Ultra congelado	Fresco o Descongelado
160º	Patatas caseras	300 g.	-----	4-5	-----
160º	Pescado fresco	240 g	-----	4-5	-----
170º	Alitas de pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
170º	Croquetas de queso	5	-----	4-5	6-7
170º	Verduras (champiñones, coliflor)	10-12	-----	2-3	-----
170º	Patatas congeladas (max 170º)	-----	250	-----	5-6
180º	Rollos de primavera	3	2	6-7	10-12
180º	Chicken Nuggets	10	12	3-4	4-5
180º	Albóndigas (pequeñas)	8-10	-----	3-4	4-5
180º	Fingers de pescado	8-10	8	3-4	4-5
180º	Mejillones	15-20	15	3-4	4-5
180º	Anillas de calamar	10-12	10	3-4	4-5
180º	Gambas-Langostinos	10-12	10	3-4	4-5
190º	Rodajas de Berenjena	300	---	3-4	---
190º	Croquetas de carne o pollo	5	4	4-5	6-7
190º	Donuts	4-5	---	5-6	---
190º	Cordón bleu	2	---	4-5	---



INSTRUCTIONS MANUAL DEEP FRYER MODEL FR 1262



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 las 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 quién demuestre. Que la falta de conformidad ya venía en el momento de la entrega.

FABRICADO CHINA PARA COMELEC

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.

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Nombre del 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 Eléctrica

Modelo: FR 1262

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: 10 Enero 2.019

Firma:

Pragmatica Grupo Europeo, S.L

Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons

46970 Alaquas VALENCIA Tfno. 963 313 252

USUARIO:

FECHA DE VENTA

Firma y sello 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model : FR 1262
The rated power: 220-240 ~
Frequency : 50 Hz
Power : 840 W
Capacity: 1,2 L

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

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



MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRA ELÉTRICA MODELO FR 1262



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Model : FR 1262
Tensão : 220-240 V ~
Frequência : 50 Hz
Potência elétrica : 840 W
Capacidade : 1,2 L

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

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 o 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 ao comprador deste produto, uma garantia total de DOIS ANOS, regida pelo 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 a 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 assistência técnica, 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 o natureza ou natureza do defeito de conformidade).

Durante os dezoito meses seguintes, deve ser o usuário que demonstra. Que a falta de conformidade já chegou no momento da entrega.

FABRICADO CHINA PARA COMELEC

MEIO AMBIENTE

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 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

Nome do Fabricante PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L
Endereço: Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
Código postal, 46970 Cidade: Alaquas VALENCIA
Declaramos sob nossa responsabilidade que o produto:

Descrição do produto: Fritadeira Elétrica
Modelo: FR 12622
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

Name: Pablo Gonzalez

Posição na empresa : Administrador

Data: 10 Enero 2.019

Assinatura:

Pragmatica Grupo Europeo, S.L

Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons

46970 Alaquas VALENCIA Tfnno. 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. Salve o manual como referência no futuro;
IMPORTANTES SALVAGUARDAS

Este aparelho gera calor e vapor durante o uso. Devem ser tomadas as devidas precauções para evitar o risco de queimaduras, incêndios ou outros danos a pessoas ou bens.

* LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.

* Não toque em superfícies quentes, use alças ou botões.

* Para proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, os plugues ou o corpo principal em água ou outro líquido.

* Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes da limpeza.

* Deixe esfriar antes de colocar ou retirar as peças e antes de limpar o aparelho.

* Não opere nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho ou tenha sido danificado em qualquer maneira. Devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste.

* O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.

* Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão, nem toque na superfície.

* Não coloque sobre ou próximo a queimadores a gás ou a eletricidade quentes ou em forno aquecido.

* Para desconectar, gire qualquer controle para "OFF" e remova o plugue da tomada.

* Não use o aparelho para outros fins que não o pretendido.

* Antes de conectar o aparelho, verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho está de acordo com a tensão principal em sua casa.

* Por favor, localize o aparelho e o plugue que possa ser acessado na tomada.

* Ao usar o aparelho, forneça espaço de ar adequado acima e em todos os lados para a circulação de ar. Não permita que este aparelho tocar em cortinas, revestimentos de parede, roupas, toalhas de prato ou outros materiais inflamáveis durante o uso.

* Não deixe este aparelho sem vigilância durante o uso.

* Deve-se tomar muito cuidado ao mover um aparelho contendo óleo quente.

* Verifique se as alças estão montadas corretamente na cesta e travadas no lugar.

* Não aqueça sem alimentos dentro. z Não abra a tampa ao fritar.

* Este aparelho não deve ser utilizado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e acima, se forem supervisionadas continuamente. Este aparelho pode ser usado por pessoas com problemas físicos, sensoriais ou capacidades mentais ou falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso de o aparelho de maneira segura e compreenda os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças.

* Os utensílios de cozinha devem ser posicionados em uma situação estável com as alças (se houver) posicionadas para evitar derramamento de calor líquidos.

* As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

* O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.

* Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma para evitar um risco.

* Este aparelho foi projetado para ser usado em aplicações domésticas e similares, como:

- áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

- casas de fazenda;

- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;

- ambientes do tipo bed and breakfast.



(Símbolo IEC 60417-5041 (2002-10) CUIDADO Superfície quente

Usando sua fritadeira

1. Introduzindo o óleo ou a gordura

- Abra a tampa superior.

- Levante a cesta usando a alça.

- Coloque aproximadamente 1,0 litros de óleo ou 0,9 kg de gordura no corpo da fritadeira (o nível deve estar sempre entre as duas marcas na parede do recipiente de óleo).

- Se você usar blocos de gordura, corte-os em pedaços antes de colocá-los no corpo.

- Coloque o interruptor do controlador de temperatura em 140 (a luz indicadora vermelha acende). Para derreter a gordura, são necessários aproximadamente 6 minutos.

- Nunca tente derreter gordura na cesta.

2. Cozinhar

- Conecte a fritadeira.

- Defina o controlador de temperatura para a temperatura desejada, dependendo do que você vai cozinhar, o indicador "HEAT" vem lá

- Quando o indicador "HEAT" se apaga (após aproximadamente 7-9 minutos), a fritadeira atinge a temperatura correspondente.

Retirar a tampa superior.

- Prenda a alça na cesta.

- Coloque a comida na cesta.

- Abaixar a cesta no óleo lentamente; observando o nível e a espuma do óleo para impedir que alcancem a margem do óleo recipiente confirmando o nível de óleo é apropriado. Retire a alça. Feche a tampa.

- Quando os alimentos estiverem cozidos, gire o regulador de temperatura no sentido anti-horário para a posição "OFF"; o indicador "HEAT" apaga-se. Abra a tampa, levante a cesta e drene o óleo.

- Ao cozinhar, o controlador de temperatura aquece ou para de aquecer de acordo com a temperatura definida; o indicador "HEAT" a luz pisca.

3. Limpeza

- Desligue o aparelho durante a limpeza.

- Limpe a parte externa da fritadeira e a tampa com um pano úmido.

- Nunca use esfregões abrasivos ou álcool.

- Retire a alça da cesta.

- Lave o cesto com água quente ou detergente para a louça. Enxágüe e seque com cuidado.

- Nunca mergulhe o aparelho em água ou lave-o diretamente com água.

Conselho prático

1. Óleos e gorduras

* Sempre use óleo e gorduras que possam suportar altas temperaturas. Não misture diferentes tipos de óleo ou gordura.

* Troque o óleo ou a gordura quando dourar após o cozimento.

2. Preparando a comida

* Seja qual for a receita usada, o alimento deve estar perfeitamente seco: isso evitará transbordar e fará com que o óleo ou a gordura dure mais.

* Ao preparar alimentos à base de batata (batatas fritas, batatas fritas, etc.), corte-os e lave-os em água fria para remover o amido.

* Seque-os cuidadosamente. Isso os impedirá de permanecer juntos.

3. Cozinhar

* Não encha demais a cesta. Isso fará com que a temperatura do óleo caia e torne a comida oleosa.

* Não mantenha o óleo em alta temperatura por longos períodos. Isso fará com que perca suas propriedades.

* Defina o controlador de temperatura para a temperatura mais baixa enquanto aguarda entre dois lotes.

* Não deixe os alimentos cozidos na cesta na posição de drenagem por muito tempo. Os vapores podem causar a perda de alimento crocância e ficar macio.

* Alimentos congelados podem ser cozidos na cesta sem descongelar.

4. Depois de cozinhar

* Óleo ou gordura podem ser deixados na fritadeira com a cesta e a tampa. Não perderá suas propriedades.

* Troque a gordura ou o óleo regularmente, após aproximadamente 20 lotes.

5. Cuidado e manutenção

1. Limpeza

* Limpe a tampa superior, a tampa interna e a tampa da cerca com um pano úmido ou uma esponja.

2. Reparando:

* Se houver qualquer avaria ou dano, o aparelho deve ser reparado por pessoas especializadas. Pessoas não especializadas não são permitido desmontar ou reparar o aparelho.

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	---