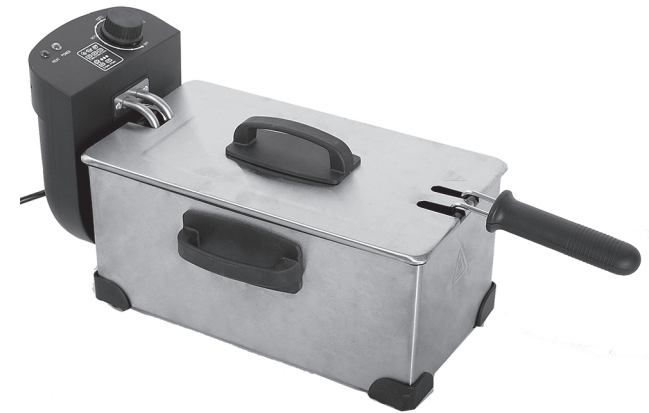




MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORA FR 3071



ADECUADO PARA USO FAMILIAR.
Este producto es solo para uso doméstico

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Modelo :	FR 3071
Voltaje:	220-240 V ~
Frecuencia :	50 Hz
Potencia	2.000W
Capacidad:	3 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: Lea las instrucciones de uso antes de utilizar la freidora. Compruebe que la tensión indicada en la placa de características de la freidora corresponde a la tensión de red. Conecte la freidora únicamente a una toma de corriente con toma de tierra. Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie bien las piezas individuales (consulte la sección "Limpieza"). Nunca sumerja el elemento de control/calentamiento en agua y no limpie estas partes con agua corriente. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida. Se recomienda utilizar aceite para freír o grasa líquida para freír. También se puede utilizar grasa sólida para freír. En este caso, se debe tener especial cuidado para asegurarse de que la grasa no salpique y el elemento calefactor se sobrecaliente (consulte la sección "Grasa sólida para freír" y "Consejos"). No encienda nunca la freidora si no está llena de aceite o grasa líquida. Utilice únicamente aceite o grasa que no haga espuma y sea apto para freír. Esta información se muestra en el empaque o etiqueta. La freidora debe llenarse con aceite o grasa entre las dos marcas (MAX y MIN) en el interior del recipiente. Antes de encender la freidora, asegúrese siempre de que esté llena con suficiente grasa o aceite. Un corte térmico de seguridad apaga la freidora en caso de sobrecalentamiento (consulte la sección "Seguridad"). Estas instrucciones muestran las cantidades máximas para freír y no deben excederse (ver tabla). Se libera vapor caliente durante la fritura. Manténgase a una distancia segura del vapor. Cuando la freidora esté en uso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo sobre la que se encuentra la freidora. Después del uso, ajuste el termostato a la configuración más baja (gire el termostato completamente en sentido antihorario). Desconecte el enchufe de la red y deje que el aceite o la grasa se enfríen. No mueva la freidora hasta que se haya enfriado y su contenido. Las piezas dañadas solo deben ser reemplazadas por un centro de servicio al cliente autorizado. La garantía quedará invalidada en caso de reparaciones no autorizadas. Conserve estas instrucciones para futuras consultas. **ADVERTENCIA: 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 si están supervisados con tinuamente. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños. Los niños deben estar vigilados para asegurar que no juegan con este aparato.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar un peligro. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado. Solo para uso en interiores. Solo para uso doméstico. El aparato de cocción debe colocarse en una situación estable con las asas (si las hay) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.  **PRECAUCIÓN:** Superficie caliente. las superficies pueden calentarse durante el uso. **DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD:** Fusible térmico de seguridad. En caso de sobrecalentamiento, el fusible térmico apagará la freidora. Esto puede suceder si la freidora no está llena con suficiente aceite o si se derrite grasa sólida para freír en la freidora. En el caso de la grasa sólida, el elemento calefactor no puede irradiar el calor producido con suficiente rapidez. Si el fusible térmico de seguridad apaga la freidora, debe ser reparada por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar un peligro. **Zona fría:** Durante el proceso de fritura, las partículas de comida se acumulan en el fondo del recipiente. Como el elemento calefactor está dispuesto debajo del recipiente y calienta el aceite/grasa en el área superior de la freidora, el aceite/grasa entre la base y el elemento calefactor permanece relativamente frío (zona fría). Esto evita que se quemen las partículas de comida en esta zona y ofrece la ventaja de poder utilizar el aceite o la grasa más de una vez.

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

FABRICADO CHINA PARA COMELEC

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 3071
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: 30 Julio 2021
Assinatura: 

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 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.

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.

USO: Freír con grasa sólida. Recomendamos el uso de aceite para freír o grasa líquida para freír en esta freidora. También se puede utilizar grasa sólida para freír. Para evitar salpicaduras de grasa y que la freidora se caliente demasiado, se deben tomar las siguientes precauciones: Cuando use grasa fresca, deje que los bloques de grasa se derrita lentamente a fuego moderado en una sartén normal. Vierta con cuidado la grasa derretida en la freidora. Enchufe el enchufe de red y encienda la freidora (consulte el apartado "freír"). Después de su uso, guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente. Si la grasa está demasiado fría, puede salpicar al recalentarla. Para evitar que esto suceda, pinche la grasa sólida con un tenedor varias veces. Tenga cuidado de no dañar el elemento calefactor. **ANTES DE FREÍR:** Antes de utilizar la freidora por primera vez, las piezas individuales deben limpiarse y secarse a fondo (consulte la sección "Limpiar la pieza"). Coloque la freidora en un nivel horizontal y una superficie estable. Si la freidora se coloca debajo de una campana extractora en la olla, debe asegurarse de que la olla esté apagada. Extraiga completamente el cable de alimentación del almacenamiento de cables. Quite la tapa. Retire la canasta. Despliegue el asa y fíjela con cuidado a la cesta. Llene la freidora seca y vacía con aceite (entre las marcas MAX y MIN). Grasa sólida líquida o derretida (consulte las secciones "Grasa sólida para freír" y "Consejos"). ¡Nunca mezcle diferentes tipos de grasas o aceites!. Enchufe el enchufe de red. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con partes calientes de la freidora. **FRITURA:** Encienda la freidora con el interruptor de encendido/apagado. Se encenderá la luz indicadora verde. Ponga el termostato en el ajuste de temperatura requerido. La temperatura de fritura correcta está en el paquete de alimentos ultracongelados o en la tabla en tres instrucciones. La luz de control de temperatura se ilumina en rojo. La grasa de aceite se calienta a la temperatura requerida dentro de 10 a 15 minutos. Mientras la freidora se calienta a temperatura, la luz de control se encenderá y apagará varias veces. La luz indicadora permanece encendida mientras el elemento calefactor se está calentando. Si el indicador no se enciende durante algún tiempo, el aceite o la grasa alcanzado la temperatura establecida. Solo fría la siguiente cesta cuando la luz indicadora no se encienda durante algún tiempo. Cuando use aceite o grasa líquida, la canasta puede permanecer en la freidora mientras calienta. La canasta también se puede dejar en la freidora si la grasa alrededor de la canasta se solidificó. Saque la canasta de la freidora y llene el producto a freír. No exceda las cantidades máximas de llenado especificadas en estas instrucciones (consulte la Tabla). Vuelva a colocar con cuidado la canasta en la freidora y coloque la tapa en el recipiente. Se proporciona una ventana de visualización en la tapa para observar el proceso de fritura. Durante el proceso de fritura, retire ocasionalmente la canasta del aceite de grasa y agite con cuidado el contenido.

DESPUÉS DE FREÍR: Después de freír, retire la tapa y coloque la canasta en la parte superior para permitir que el aceite gotee. Levante con cuidado la canasta del cuenco. Si es necesario, sacuda el exceso de aceite o grasa sobre la freidora. Coloque el producto frito en un bol o colador (forre con papel absorbente de cocina). Apague la freidora con el interruptor de encendido/apagado y ajuste el termostato al nivel más bajo (gire el termostato completamente en sentido antihorario). Si la freidora no se usa con regularidad, se recomienda almacenar el aceite o la grasa líquida después de enfriar en un recipiente preferiblemente en el refrigerador o en algún otro lugar fresco. Filtre el aceite o la grasa a través de un colador fino en el recipiente para eliminar las partículas de comida del aceite o la grasa. Para vaciar la freidora, retire la tapa y la cesta. Retire el recipiente de la freidora y vierta el aceite o la grasa (consulte la sección "Limpiar la pieza"). Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora y almacene la grasa en la freidora (consulte la sección "Grasa sólida para freír").

LIMPIEZA: ¡No sumerja nunca el aparato en agua! Retire el enchufe de la toma. Limpie ambos den tro de la freidora con regularidad. Limpie regularmente el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con una toalla limpia y suave. No utilice detergentes abrasivos. La cesta y el asa en agua tibia y jabón. Seque bien antes de reutilizar. Cuando reemplace el aceite, también puede limpiar el interior de la freidora. Vacíe la freidora y primero limpie el interior con una toalla de papel y luego limpie con un paño húmedo humedecido en agua jabonosa. Luego limpie el interior con un paño húmedo y déjelo secar.

CAMBIO DEL FILTRO ANTI OLOR: Su freidora viene completa con un filtro antiolor en la tapa. Debe reemplazarse después de aproximadamente 80 horas de uso.

CONSEJOS: Tabla de tiempo de fritura, Esta tabla muestra las cantidades de productos alimenticios y la temperatura requerida y los tiempos de fritura. Si las instrucciones del paquete del producto se desvían de los valores mostrados en esta tabla, se deben seguir las instrucciones del paquete..

Temperatura	Tipo de producto	Máxima cantidad por ciclo		Tiempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Congelado	Fres. o descong.	Congelado
160° C	Patatas fritas caseras (Primer ciclo de fritura)	700g	--	4-5	--
	Pescado fresco	500g	--	5-7	--
170° C	Alitas de pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5	4	4-5	6-7
	Buñuelos patata pequeños	--	4	--	3-4
	Verduras fritas	10-12	--	2-3	--
	(Hongos, coliflor)	700g	--	--	--
	Patatas fritas caseras (Seg. ciclo fritura)175°C máx.	--	550g	3-4	5-6

Patatas fritas ultracongeladas como máximo 175°C					
180°C	Rollitos de primavera	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de pollo	10-12	10	3-4	4-5
	Mini bocadillos	10-12	10	3-4	4-5
	Albóndigas (pequeñas)	8-10	--	3-4	4-5
	Dedos de pescado	8-10	8	3-4	4-5
	Mejillones	15-20	15	3-4	4-5
	Anillos de calamar recubiertos	10-12	10	3-4	4-5
	Pescado rebozado	10-12	10	3-4	4-5
	Camarones	10-12	10	3-4	4-5
	Anillos de manzana	5	--	3-4	--
190°C	Patatas fritas	700g	550g	3-4	5-6
	Rodajas de berenjena	600g	--	3-4	--
	Croquetas de patata	5	4	4-5	6-7
	Croquetas de carne / pescado	5	4	4-5	6-7
	Rosquillas	4-5	--	5-6	--
	Camembert al horno (empanizado)	2-4	--	2-3	--
	Cordon Bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

CÓMO HACER PATATAS FRITAS DELICIOSAS Y CRUJIENTES:

Las patatas destinadas a freír deben ser nutritivas y no mostrar signos de germinación. Para freír se deben usar papas harinosas o firmes. Después de pelar las patatas, córtelas al gusto (en tiras o rodajas).

Ao fritar pela segunda vez. Retire o cesto da fritadeira algumas vezes e agite para soltar os chips. Assim todos terão multa. Mesmo, cor dourada. Os chips ultracongelados são pré-cozidos e, portanto, só precisam ser cozidos uma vez. Siga as instruções do pacote. **PRODUTOS ULTRA CONGELADOS:** Produtos ultracongelados (-16 a -18°) resfriam o óleo ou a gordura consideravel mente e por tanto,não frite com rapidez suficiente e podem absorver muito óleo ou gordura. Isso pode ser evitado da seguinte forma:Não frite grandes quantidades de uma vez (veja a Tabela). Aqueça o óleo pelo menos 15 minutos antes de adicionar o produto. Ajuste o termostato para a temperatura especificada nestas instruções ou na embalagem do produto.De preferência,deixe o produto ultracongelado descongelar à temperatura ambiente.Remova o máximo possível de gelo e água antes de colocar o produto na frigideira.Coloque o produto lenta e cuidadosamente na fri tadeira,pois os produtos ultracongelados têm a tendência de fazer com que o óleo ou a gordura quente borbulhem violentamente.

COMO REMOVER GOSTOS INDESEJADOS:Alguns alimentos, principalmente peixes.Libere os líquidos enquanto estão sendo fritos.Esses líquidos se acumulam no óleo ou na gordura de fri tura e afetam o cheiro e o sabor de outros produtos posteriormente fritos no mesmo óleo ou gor dura.O sabor do óleo ou gordura pode ser neutralizado da seguinte forma:Aqueça o óleo ou a gordura a 160°C e adicione duas fatias finas de pão ou um pouco de salsa à frigideira. Espere até que o óleo ou a gordura parem de borbulhar e retire o pão ou a salsa com uma escumadeira. O sabor da gordura do óleo agora é neutro novamente.**ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.**Os nutricio nistas recomendam o uso de óleos e gorduras vegetais contendo ácidos graxos insaturados (por exemplo, ácido linoléico).No entanto, perdem suas propriedades positivas mais rapidamente do que outros tipos e portanto,para ser alterado com mais freqüência. As seguintes informações são para orientação:Troque o óleo ou a gordura regularmente.Se a fritadeira for usada principalmente para chips e o óleo ou a gordura forem peneirados após cada uso.Pode ser usado de 10 a 12 ve zes.Não use o óleo ou por mais de seis meses.Observe as instruções na embalagem. Geralmen te,óleo ou gordura não podem ser usados por tanto tempo se forem usados para fritar principal mente produtos alimentícios que contenham proteínas,como carne ou peixe.Não misture óleo no vo com óleo usado. Mude o óleo ou a gordura se começar a espumar depois de aquecido, desen volver um cheiro estranho ou ficar escuro e/ou tiver consistência de xarope. **ARMAZENAR:** Guarde o aparelho em local seco e bem ventilado, fora do alcance das crianças quando não es tiver em uso.Limpe o aparelho conforme descrito,deixe secar completamente e guarde na emba lagem de origem quando não for usar por muito tempo para evitar sujar. **DISPOSIÇÃO:** O óleo usado ou a gordura líquida podem ser eliminados da melhor maneira, despejando-os de volta na garrafa de plástico original e fechando bem. (Cuidado! Deixe a gordura esfriar até a temperatura ambiente primeiro!). A gordura sólida deve solidificar na fritadeira e depois removida, e com uma colher ou espátula e embrulhado em jornal. Garrafas ou jornais devem ser colocados na lixeira ou descartados de acordo com os regulamentos nacionais aplicáveis.

Não use detergentes abrasivos.O cesto e a pega em água quente com sabão.Seque bem antes de reutilizar. Ao substituir o óleo, você também pode limpar o interior da fritadeira.Esvazie a fritadeira e primeiro limpe o interior com uma toalha de papel e,em seguida,limpe com um pano úmido umedecido em água com sabão.Em seguida, limpe o interior com um pano úmido e deixe secar.

TROCANDO O FILTRO ANTI-ODOR:Sua fritadeira vem completa com um filtro anti-odor na tampa Ele deve ser substituído após aproximadamente 80 horas de uso. Pontas.Tabela de tempo de fritura.Esta tabela mostra as quantidades de produtos alimentícios e a temperatura necessária e os tempos de fritura.Se as instruções na embalagem do produto se desviarem dos valores mostrados nesta tabela, as instruções na embalagem devem ser seguidas.

Temperatura		Tipo de producto	Quantidade por ciclo		Tempo de fritura (minutos)	
			Fresco	Congelado	Fres. o descong.	Congelado
160° C		Chips caseiros (Primeiro ciclo de fritura) Peixe fresco	700g 500g	-- --	4-5 5-7	-- --
170° C		Asas de frango	4-6	4-5	12-15	15-20
		Croquetes de queijo	5	4	4-5	6-7
		Bolinhos de batata	--	4	--	3-4
		Vegetais fritos	10-12	--	2-3	--
		(Cogumelos, couve-flor)	700g	--	--	--
		Chips caseiros (Seg.ciclo fritura) máx.175°C	--	550g	3-4 --	5-6
Chips ultracongelados máx. 175°C						
180°C		Rolinho primavera	3	2	6-7	10-12
		Nuggets de frango	10-12	10	3-4	4-5
		Mini lanches	10-12	10	3-4	4-5
		Bolinhos de carne (pequenos)	8-10	--	3-4	4-5
		Dedos de peixe	8-10	8	3-4	4-5
		Mexilhões	15-20	15	3-4	4-5
		Anéis de lula revestidos	10-12	10	3-4	4-5
		Peixe em massa	10-12	10	3-4	4-5
		Camarões	10-12	10	3-4	4-5
		Anéis de maçã	5	--	3-4	--
190°C		Batata frita	700g	550g	3-4	5-6
		Fatias de beringela	600g	--	3-4	--
		Croquetes de batata	5	4	4-5	6-7
		Croquetes de carne / peixe	5	4	4-5	6-7
		Donuts	4-5	--	5-6	--
		Camembert assado (empanado)	2-4	--	2-3	--
		Cordon bleu	2	--	4-5	--
		Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

Como fazer batatas fritas deliciosas e crocantes:As batatas destinadas à fritura devem ser nutritivas e não apresentar sinais de germinação.Batatas farinhas ou firmes devem ser usadas para fritar.Após descascar as batatas, corte-as à vontade (tiras ou rodelas). Coloque as batatas na água por aproximadamente uma hora antes de usar. Parte do açúcar, uma das principais substâncias responsáveis pela formação da acrilamida, é então liberada. Deixe as batatas secarem bem. Sem pre frite batatas fritas caseiras duas vezes.Primeiro por 4-6 minutos a 160° e depois 2-4 minutos a um máximo de 175°C ,

Coloque las patatas en agua durante aproximadamente una hora antes de usarlas.Luego se libera parte del azúcar,una de las principales sustancias responsables de la formación de acrilamida. Deje que las patatas se sequen por completo.Freír siempre las patatas fritas caseras dos veces. Primero durante 4-6 minutos a 160° y luego 2-4 minutos a un máximo de 175 °, Al freír por segunda vez.Saque la canasta de la freidora unas cuantas veces y agite para soltar las patatas fritas. De esta forma todos tendrán una multa. Incluso, color dorado.Las patatas fritas ultracongeladas están precocidas y, por lo tanto, solo necesitan cocerse una vez.Siga las instrucciones del paquete.

Productos ultracongelado:Los productos ultracongelados (-16 a -18° C) enfrían considerablemente el aceite o la grasa y, por lo tanto, no se fríen lo suficientemente rápido y pueden absorber demasiado aceite o grasa.Esto se puede prevenir de la siguiente manera.No freír grandes cantidades a la vez (ver tabla) Calentar el aceite por lo menos 15 minutos antes de agregar el producto. Ajuste el termostato a la temperatura especificada en estas instrucciones o en el paquete del producto.De preferencia, deje que el producto ultracongelado se descongele a temperatura ambiente Retire tanto hielo y agua como sea posible antes de colocar el producto en la freidora. Coloque el producto lenta y cuidadosamente en la freidora,ya que los productos ultracongelados tienden a hacer que el aceite o la grasa calientes burbujeen bruscamente y con fuerza.

Cómo eliminar los sabores no deseados: Algunos alimentos, especialmente pescado. Liberar líquidos mientras se fríen. Estos líquidos se acumulan en el aceite o la grasa de freír y afectan el olor y el sabor de otros productos posteriormente fritos en el mismo aceite o grasa. El sabor del aceite o la grasa se puede neutralizar de la siguiente manera:Caliente el aceite o la grasa a 160° C y agregue dos rebanadas finas de pan o un poco de perejil a la freidora. Espere hasta que el aceite o la grasa deje de burbujear y retire el pan o el perejil con una espumadera. El sabor de la grasa del aceite vuelve a ser neutro.

Alimentación saludable: Los nutricionistas recomiendan el uso de aceites y grasas vegetales que contengan ácidos grasos insaturados (por ejemplo, ácido linoleico). Sin embargo, pierden sus propiedades positivas más rápidamente que otros tipos por lo tanto, debe cambiarse con más frecuencia. La siguiente información es orientativa: Cambie el aceite o la grasa con regularidad. Si la freidora se utiliza principalmente para patatas fritas y el aceite o la grasa se tamiza después de cada uso. Puede usarse de 10 a 12 veces. No utilice el aceite durante más de seis meses. Siga las instrucciones del paquete. Por lo general, el aceite o la grasa no se pueden utilizar durante tanto tiempo si se utilizan para freír principalmente productos alimenticios que contienen proteínas, como carne o pescado.No mezcle aceite nuevo con aceite usado. Cambie el aceite o la grasa si comienza a formar espuma después de calentarse, desarrolla un olor extraño o se vuelve oscuro y/o tiene una consistencia similar a un almíbar.

Almacenamiento: Guarde el aparato en un lugar seco y bien ventilado fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso Limpie el aparato como se describe, déjelo secar por completo y guárdelo en su embalaje original cuando no lo utilice durante un tiempo prolongado para evitar que se ensucie.

Disposición: La mejor manera de eliminar el aceite usado o la grasa líquida es vertiéndolo de nuevo en la botella de plástico original y sellando bien.(¡Precaución!;Primero deje que la grasa se enfríe a temperatura ambiente!). Se debe dejar que la grasa sólida se solidifique en la freidora y luego se debe retirar, p. con cuchara o espátula y envuelto en papel de periódico.Las botellas o los periódicos deben colocarse en el cubo de la basura o desecharse de acuerdo con las normativas nacionales vigentes.

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 manifestasen 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 Eléctrica
Modelo: FR3071
Marca: COMELEC
Es conforme con la legislación de la Unión Europea
cumpliendo las directrices 2004/108/EU.
Se aplican los estándares:
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: 30 Julio 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
46970 Alaquas 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.

isso evita que as partículas de alimentos nesta zona queimem e oferece a vantagem de poder usar o óleo ou a gordura mais de uma vez. **USO:** Fritar com gordura sólida Recomendamos o uso de óleo ou gordura líquida para fritar nesta fritadeira. Gordura sólida para fritar também pode ser usada. Para evitar que respingos de gordura e a fritadeira fiquem muito quentes, devem ser tomadas as seguintes precauções: Ao usar gordura fresca, deixe os blocos de gordura derreterem lentamente em fogo moderado em uma frigideira normal. Despeje cuidadosamente a gordura derretida na frigideira funda. Conecte o plugue de alimentação e ligue a fritadeira (consulte a seção "fritar"). Após o uso, guarde a fritadeira com a gordura solidificada em temperatura ambiente. Se a gordura estiver muito fria, pode respingar ao ser reaquecida! Para evitar que isso aconteça, cutuque várias vezes a gordura sólida com um garfo. Tenha cuidado para não danificar o elemento de aquecimento. **ANTES DE FRITAR:** Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, as peças individuais devem ser limpas e secas cuidadosamente (consulte a seção "Limpeza"). Coloque a fritadeira em uma superfície plana e estável. Se a fritadeira for colocada abaixo de um exaustor no fogão, certifique-se de que o fogão esteja desligado. Puxe o cabo de alimentação totalmente para fora do armazenamento do cabo. Remova a tampa. Remova a cesta. Abra a alça e prenda-a cuidadosamente ao cesto. Encha a fritadeira seca e vazia com óleo (entre as marcas MAX e MIN). Gordura líquida ou sólida derretida (consulte as seções "Gordura sólida para fritar" e "Dicas"). Nunca misture diferentes tipos de gordura ou óleo! Conecte o plugue de alimentação. O cabo de alimentação não deve entrar em contato com as partes quentes da fritadeira. **FRITAR :** Ligue a fritadeira no botão liga / desliga. A luz indicadora verde acenderá. Defina o termostato para a configuração de temperatura necessária. A temperatura de fritura correta está na embalagem de alimentos ultracongelados ou na tabela em três instruções. A luz de controle de temperatura fica vermelha. A gordura do óleo é aquecida à temperatura necessária dentro de 10 a 15 minutos. Enquanto a fritadeira está aquecendo até a temperatura, a luz de controle acende e apaga várias vezes. A luz indicadora permanece acesa enquanto o elemento de aquecimento estiver aquecendo. Se o indicador não acender por algum tempo o óleo ou a gordura atingiu a temperatura ajustada. Frite a próxima cesta somente quando a luz indicadora não acender por algum tempo. Ao usar óleo ou gordura líquida, o cesto pode permanecer na fritadeira enquanto aquece. O cesto também pode ser deixado na fritadeira, se a gordura em torno do cesto solidificar. Retire o cesto da fritadeira e recheie o produto a ser frito. Não exceda as quantidades máximas de enchimento especificadas nestas instruções (consulte a Tabela). Com cuidado, coloque o cesto na fritadeira e coloque a tampa na tigela. Uma janela de visualização é fornecida na tampa para observar o processo de fritura. Durante o processo de fritura, ocasionalmente retire o cesto do óleo de gordura e agite cuidadosamente o conteúdo. **DEPOIS DE FRITAR:** Após a fritura, retire a tampa e coloque o cesto por cima para permitir que o óleo escorra. Retire cuidadosamente o cesto da tigela. Se necessário, sacuda o excesso de óleo ou gordura na fritadeira. Coloque o produto frito em uma tigela ou peneira (forne com papel absorvente). Desligue a fritadeira no botão liga/desliga e ajuste o termostato para o nível mais baixo (gire o termostato totalmente no sentido anti-horário.). Se a fritadeira não for usada regularmente. Recomenda-se armazenar o óleo ou a gordura líquida após o resfriamento em um recipiente de preferência na geladeira ou em outro local fresco. Filtre o óleo ou a gordura por uma peneira fina e coloque-o no recipiente para remover as partículas de comida do óleo da gordura. Para esvaziar a fritadeira, remova a tampa e a cesta. Remova a tigela da fritadeira e despeje o óleo ou a gordura (consulte a seção "Limpeza") Se a fritadeira contiver gordura sólida, deixe a gordura solidificar na fritadeira e armazene a gordura na fritadeira (consulte a seção "Gordura sólida para fritar"). **LIMPEZA** Nunca mergulhe o aparelho em água! Remova o plugue da tomada. Limpe ambos dentro da fritadeira regularmente. Limpe regularmente a parte externa da fritadeira com pano úmido e seque-a com uma toalha limpa e macia.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA: Leia as instruções de uso antes de usar a fritadeira. Verifique se a voltagem indicada na placa de tipo da fritadeira corresponde à voltagem da rede. Conecte a fritadeira apenas a uma tomada de parede com contato de aterramento. Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, limpe bem as peças individuais (consulte a seção "Limpeza"). Nunca mergulhe o elemento de controle/aquecimento em água e não limpe essas peças em água corrente. Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura líquida. Recomenda-se a utilização de óleo ou gordura líquida para fritar. Gordura sólida para fritar também pode ser usada. Neste caso, deve-se ter um cuidado especial para garantir que a gordura não respingue e o elemento de aquecimento superaqueça (consulte a seção "Gordura sólida para fritar" e "Dicas"). Nunca ligue a fritadeira se não estiver cheia de óleo ou gordura líquida. Use apenas óleo ou gordura que não faça espuma seja adequado para fritar. Essas informações são mostradas na embalagem ou no rótulo. A fritadeira deve ser enchida com óleo ou gordura entre as duas marcas (MAX e MIN) no interior da tigela. Antes de ligar a fritadeira, certifique-se sempre de que ela está cheia com gordura ou óleo suficiente. Um corte térmico de segurança desliga a fritadeira em caso de superaquecimento (consulte a seção "Segurança"). Estas instruções indicam as quantidades máximas para fritar e não devem ser ultrapassadas (ver Tabela). O vapor quente é liberado durante a fritura. Mantenha uma distância segura do vapor. Quando a fritadeira estiver em uso, deve ser mantida fora do alcance das crianças. Não permita que o cabo fique pendurado na borda de uma mesa ou superfície de trabalho onde a fritadeira esteja apoiada. Após o uso, ajuste o termostato para a configuração mais baixa (gire o termostato totalmente no sentido anti-horário). Desligue a ficha da rede e deixe o óleo ou gordura arrefecer. Não mova a fritadeira até que ela e seu conteúdo tenham esfriado. As peças danificadas só devem ser substituídas por um centro de atendimento ao cliente autorizado. A garantia será invalidada no caso de reparos não autorizados. Guarde estas instruções para referência futura. **AVISO: Este aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas continuamente. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou uma pessoa igualmente qualificada para evitar perigos. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado. Apenas para uso interno. Apenas para uso doméstico. O aparelho de cozinha deve ser posicionado em uma situação estável com as alças (se houver) posicionadas para evitar derramamento de líquidos quentes.

Cuidado superfície quente. as superfícies podem ficar quentes durante o uso.



Dispositivos de segurança. Link térmico de segurança. Em caso de sobreaquecimento, a ligação térmica desliga a fritadeira. Isso pode acontecer se a fritadeira não tiver óleo suficiente ou se a gordura sólida derreter na frigideira. No caso da gordura sólida, o elemento de aquecimento é incapaz de irradiar o calor produzido com rapidez suficiente. Se a ligação térmica de segurança desligar a fritadeira, ela deve ser reparada pelo fabricante, seu agente de serviço ou uma pessoa com qualificação semelhante para evitar perigos. **ZONA FRIA:** Durante o processo de fritura, as partículas de alimentos se acumulam no fundo da tigela. Como o elemento de aquecimento está disposto abaixo da tigela e aquece o óleo/gordura na área superior da fritadeira, o óleo/gordura entre a base e o elemento de aquecimento permanece relativamente frio (zona fria).

Comelec

INSTRUCTIONS MANUAL DEEP FRYER FR 3071



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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model :	FR 3071
The rated power:	220-240 ~
Frequency:	50 Hz
Power:	2.000 W
Capacity :	3 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

SAFETY INSTRUCTIONS: Please read the instructions for use before using the deep fat fryer. Check that the voltage stated on the type plate of the deep fat fryer corresponds to the mains voltage. Only connect the deep fat fryer to a wall socket-outlet with earthing contact. Before using the deep fat fryer for the first time, clean the individual parts thoroughly (see section "Cleaning") Never immerse the control/heating element in water and do not clean these parts under running water. Ensure that all parts are completely dry before filling the deep fat fryer with oil or liquid fat. It is recommended to use frying oil or liquid frying fat. Solid frying fat can also be used. In this case, special care must be taken to ensure that the fat does not spatter and the heating element overheats (see section "Solid frying fat " and "Tips"). Never switch on the deep fat fryer if it is not filled with oil or liquid fat. Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying. This information is shown on the packaging or label. The deep fat fryer must be filled with oil or fat between the two marks (MAX & MIN) on the inside of the bowl. Before switching on the deep fat fryer, always ensure that it is filled with sufficient fat or oil. A safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer in the event of overheating (see section "Safety"). These instructions show the maximum quantities for frying and must not be exceeded (see Table). Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam. When the deep fat fryer is in use, it must be kept out of the reach of children. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or work surface on which the deep fat fryer is standing. After use, set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fat fryer until it and its contents have cooled down. Damaged parts must only be replaced by an authorized customer service center. The warranty will be invalidated in the case of unauthorized repairs. Please retain these instructions for future reference. **WARNING: This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used 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.** 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. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system. For indoor use only. For household use only. Cooking appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

CAUTION: Hot surface. Surfaces are liable to get hot during use.



SAFETY DEVICES: Safety thermal link In the event of overheating, the thermal link will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal link switches off the deep fat fryer, it must be repaired by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. **COLD ZONE:** During the frying process, food particles collect on the bottom of the bowl. As the heating element is arranged below the bowl and heats the oil/fat in the upper area of the deep fat fryer, the oil/fat between the base and the heating element remains relatively cold (cold zone). This prevents the food particles in this zone burning and offers the advantage of being able to use the oil or fat more than once. **USAGE:** Frying with solid fat We recommend the use of frying oil or liquid frying fat in this deep fat fryer. Solid frying fat can also be used. In order to prevent fat spatter and the deep fat fryer becoming too hot, the following precautions should be taken: When using fresh fat, allow the blocks of fat to melt slowly on a moderate heat in a normal frying pan. Carefully pour the melted fat into the deep fat fryer. Plug in the mains plug and switch on the deep fat fryer (see section "frying").

Comelec

MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADEIRA ELÉTRICA FR 3071



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

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Model :	FR 3071
Tensão :	220-240 V ~
Frequência :	50 Hz
Potência elétrica:	2.000 W
Capacidade:	3L

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

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: FR3071
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: 30 Julio 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 Tfno. 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.

After use, store the deep fat fryer with the resolidified fat at room temperature. If the fat is too cold, it can spatter when reheated!. To prevent this happening, poke the solid fat with a fork several times; Take care not to damage the heating element. **BEFORE FRYING:** Before using the deep fat fryer for the first time, the individual parts must be cleaned and dried thoroughly (See section "Cleaning"). Place the deep fat fryer on a horizontal level and stable surface. If the deep fat fryer is placed below an extractor hood on the cooker, it must be ensured that the cooker is switched off. Pull the power cord fully out of the cable storage. Remove the lid. Remove the basket. Fold out the handle and attach it carefully to the basket. Fill the dry and empty deep fat fryer with oil (between MAX and MIN marks). Liquid or melted solid fat (see sections "Solid frying fat" and "Tips"). Never mix different types of fat or oil!. Plug in the mains plug. The power cord must not come into contact with hot parts of the deep fat fryer. **FRYING:** Switch on the deep fat fryer at the on/off switch. The green indicator light will light up. Set the thermostat to the required temperature setting. The correct frying temperature is on the deep-frozen food pack or in the table in three instructions. The temperature control light shows red. The oil fat is heated to the required temperature within 10 to 15 minutes. Whilst the deep fat fryer is heating to temperature, the control light will go on and off several times. The indicator light remains lit as long as the heating element is heating. If the indicator does not light up for some time, the oil or fat has reached the set temperature. Only fry the next basket when the indicator light does not light up for some time. When using oil or liquid fat, the basket can remain in the deep fat fryer whilst heating. The basket can also be left in the deep fat fryer if the fat around the basket solidified. Remove the basket from the deep fat fryer and fill product to be fried. Do not exceed the maximum filling quantities specified in these instructions (see Table). Carefully replace the basket in the deep fat fryer and place the lid on the bowl. A view window is provided in the lid to observe the frying process. During the frying process, occasionally remove the basket from the oil of fat and carefully shake the contents. **AFTER**

FRYING: After frying, remove the lid and place the basket at the top to allow the oil to drip off. Carefully lift the basket out of the bowl. If necessary, shake off the excess oil or fat over the deep fat fryer. Place the fried product in a bowl or sieve (line with absorbent kitchen paper.) Switch off the deep fat fryer at the on/off switch and set the thermostat to the lowest level (turn the thermostat fully anticlockwise.) If the deep fat fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat. To empty the deep fat fryer, remove the lid, basket. Remove the bowl from the deep fat fryer and pour out the oil or fat (see section "Cleaning"). If the deep fat fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fat fryer and store the fat in the deep fat fryer (see section "Solid frying fat"). **CLEANING:** Never immerse the appliance in water! Remove the plug from the socket. Clean both inside the fryer regularly. Regularly clean the outside of the fryer with damp cloth and dry it with a soft, clean towel. Do not use abrasive detergents. The basket and the handle in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing. When replacing the oil, you can also clean the inside of the fryer. Empty the fryer and first clean the inside with a paper towel and then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Then wipe the inside with a damp cloth and allow it to dry. **CHANGING THE ANTI-ODOUR FILTER:** Your fryer comes complete with an anti-odour filter in lid. This should be replaced after approximately 80 hours of use. **TIPS:** Frying Time Table This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Temperature		Type of product	Maximum quantity per cycle		Frying time (minutes)	
			Fresh	Deep frozen	Fresh or defrosted	Deep frozen
160° C	Home-made chips (First frying cycle)	700g	--	4-5		--
	Fresh fish	500g	--	5-7		--
170° C	Chicken wings	4-6	4-5	12-15		15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5		6-7
	Small potato fritters	--	4	--		3-4
	Fried vegetables (Mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3		--
	Home –made chips (Sec. frying cycle) max.175°C	700g	--	3-4		--
		--	550g	--		5-6
Deep-frozen chips max.175°C						
180°C	Spring rolls	3	2	6-7	10-12	
	Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5	
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5	
	Meat balls(small)	8-10	--	3-4	4-5	
	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5	
	Mussels	15-20	15	3-4	4-5	
	Coated squid rings	10-12	10	3-4	4-5	
	Fish in batter	10-12	10	3-4	4-5	
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5	
	Apple rings	5	--	3-4	--	
190°C	Potato chips	700g	550g	3-4	5-6	
	Aubergine slices	600g	--	3-4	--	
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7	
	Meat/Fish croquettes	5	4	4-5	6-7	
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--	
	Baked camembert (breaded)	2-4	--	2-3	--	
	Cordon bleu	2	--	4-5	--	
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--	

HOW TO MAKE DELICIOUS, CRISP CHIPS: Potatoes intended for deep-frying should be nourishing and not show signs of sprouting. Floury or firm potatoes should be used for deep-frying. After peeling the potatoes, cut them as desired (strips or slices). Lay the potatoes in water for approx one hour before use. Part of the sugar, one of the primary substances responsible for the formation of acryl amide, is then released. Allow the potatoes to dry thoroughly. Always deep-fry home-made chips twice. First for 4-6 minutes at 160° and then 2-4 minutes at a maximum of 175°, When deep-frying for the second time. Lift the basket out of the deep-fryer a few times and shake to loosen the chips. This way they will all have a fine. Even, golden color. Deep-frozen chips are pre-cooked and therefore only need to be deep-fired once. Please follow the instructions on the packet. **DEEP- FROZEN PRODUCTS:** Deep-frozen products (-16 to -18°C) cool the oil or fat considerably and therefore do not fry quickly enough and can absorb too much oil or fat. This can be prevented as follows: Do not fry large quantities at one time (see Table). Heat the oil at least 15 minutes before adding the product. Set the thermostat to the temperature specified in these instructions or on the product pack. Preferably allow the deep-frozen product to defrost at room temperature. Remove as much ice and water as possible before placing the product in the deep fat fryer. Place the product slowly and carefully in the deep fat fryer as deep-frozen products have the tendency to cause the hot oil or fat to abruptly bubble fiercely.

How to remove undesired tastes: Some foodstuffs, particularly fish. Release liquids whilst being fried. These liquids collect in the frying oil or fat and affect the smell and taste of other products subsequently fried in the same oil or fat. The taste of the oil or fat can be neutralized as follows: Heat the oil or fat to 160° and add two thin slices of bread or some parsley to the deep fat fryer. Wait until the oil or fat stops bubbling and remove the bread or parsley with a slotted spoon. The taste of the oil fat is now neutral again. **HEALTHY EATING:** Nutritionists recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e. g. linoleic acid). However, lose their positive properties more quickly than other types and therefore to be changed more frequently. The following information is for guidance: Change the oil or fat regularly. If the deep fat fryer is used mainly for chips and the oil or fat is sieved after each use. It can be used 10 to 12 times. Do not use the oil or for longer than six months. Observe the instructions on the pack. Oil or fat can generally not be used as long if it is used to fry mainly protein containing food products such as meat or fish. Do not mix fresh oil with used oil. Change the oil or fat if it begins to foam after heated, develops a strange taste of smell or becomes dark and/or has syrup like consistency. **STORAGE:** Store the appliance in a dry, well-ventilated position out of reach of children when not in use. Clean the appliance as described, let it dry completely and store in its original package when not using for a long time to avoid soiling. **DISPOSAL:** Used oil or liquid fat can be best disposed of by pouring it back into the original plastic bottle and sealing well. (Caution! Let the fat cool down to room temperature first!). Solid fat should be allowed to solidify in the deep fat fryer and then removed e.g. with a spoon or spatula and wrapped in newspaper. Bottles or newspaper should be placed in the dustbin or disposed of according to applicable national regulations.