



**FRITADEIRA SEM ÓLEO**  
**FREIDORA SIN ACEITE**  
**AIR FRYER**



**JFR011756**

Por favor leia atentamente as Instruções deste Manual.

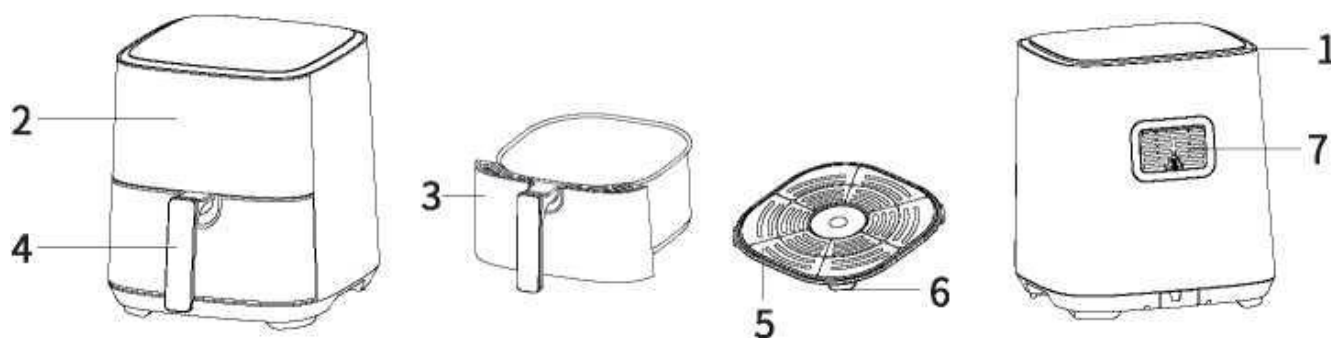
Lea con atención este Manual de Instrucciones.

Read the Instruction Manual carefully.

## **AVISO**

1. Antes de ligar o produto com à energia elétrica, verifique se a energia fornecida está de acordo com a potência nominal do produto.
2. Se houver danos nas fichas, no cabo de alimentação ou no produto, não deve continuar a utilizar o produto.
3. Se o cabo elétrico estiver danificado, para evitar perigo, deve ser substituído pela Assistência Técnica.
4. Este produto pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com membros imperfeitos, falta de experiência e conhecimentos relevantes (exceto psicopatia), mas a pessoa especialmente designada deve dar supervisão e orientação à sua utilização do produto, de modo a garantir a sua segurança.
5. Vigie as crianças, não as deixe usar o produto como brinquedo.
6. Quando o produto estiver ligado ou a arrefecer, o produto e o fio elétrico devem ser colocados num local fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
7. Não deixe o fio de alimentação tocar em superfícies com temperaturas elevadas.
8. Não toque nas tomadas e no painel de controlo do produto com as mãos molhadas.
9. Produto deve ser ligado com uma tomada com ligação à terra, e é necessário certificar-se de que é inserido corretamente.
10. Nunca ligue o produto a um temporizador externo, caso possa ocorrer perigo.
11. Nunca coloque o produto em cima ou perto de materiais combustíveis como a toalha de mesa, ou uma cortina, etc.
12. Nunca coloque o produto contra a parede ou outros produtos. Deve haver pelo menos 10 cm de espaço vazio atrás, ao lado esquerdo/direito, e em cima do produto. Não coloque coisas em cima do produto.
13. Nunca utilize o produto para fins não ilustrados no manual.
14. Produto deve ser vigiado por alguém enquanto estiver em funcionamento.
15. Durante o período de fritura sem gordura, será emitido vapor a altas temperaturas a partir da abertura da saída de ar. As mãos e o rosto devem estar afastados do vapor e da abertura de saída de ar. E deve-se ter em atenção o vapor e o ar quentes enquanto se afasta a Fritadeira do produto.
16. Ao utilizar o produto, a superfície em que ele toca pode tornar-se muito quente.
17. Se o produto estiver a deitar fumo, desligue-o imediatamente da corrente. Retire o recipiente do produto até ter deixado de deitar fumo.

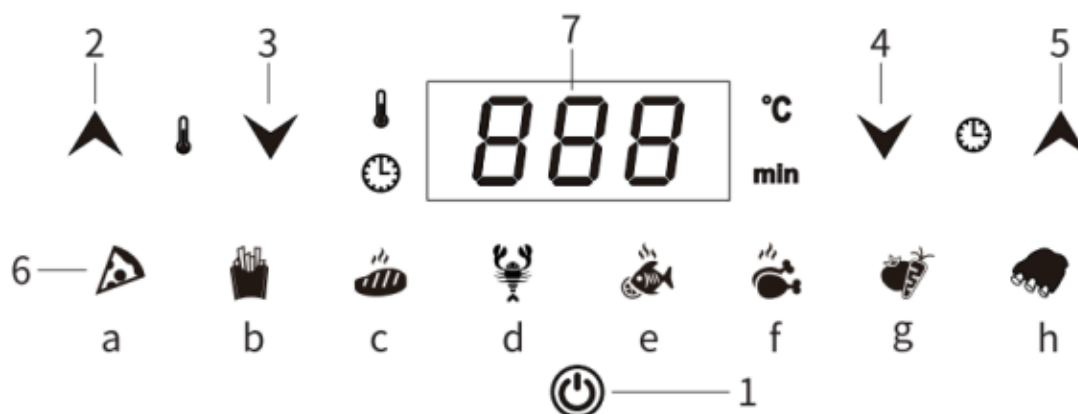
## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



- 1. Entrada de ar
- 2. Painel de controlo e ecrã
- 3. Recipiente
- 4. Pega

- 5. Bandeja
- 6. Proteção de silicone
- 7. Saída de ar

## PAINEL DE CONTROLO E ECRÃ



- 1. Botão de ligar/desligar
- 2. Botão de aumento de temperatura
- 3. Botão de diminuição de temperatura
- 4. Botão de diminuição do temporizador

- 5. Botão de aumento do temporizador
- 6. Menu (listado abaixo)
- 7. Temporizador e indicação da temperatura

**Menu:** a) pizza, b) batatas fritas, c) bife, d) camarões, e) peixe, f) coxas de frango, g) vegetais, h) costela

**Configuração do menu por predefinição (Pode fazer ajustes de acordo com o gosto individual).**

| Alimentos                         | Pizza | Batatas fritas | Bife | Camarões | Peixe | Coxas de frango | Vegetais | Costela |
|-----------------------------------|-------|----------------|------|----------|-------|-----------------|----------|---------|
| Temperatura de funcionamento (°C) | 200   | 200            | 180  | 180      | 180   | 180             | 180      | 180     |
| Tempo de funcionamento (minutos)  | 8     | 22             | 18   | 12       | 14    | 21              | 15       | 20      |

## **ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

1. Retire todo o material de embalagem.
2. Retire a cola e os rótulos do produto.
3. Lave bem o recipiente de fritura e a bandeja de fritura com água quente, detergente e esponja não abrasiva.
4. Lave o interior e o exterior do produto com um pano húmido e quente.
5. A Fritadeira sem gordura utiliza a tecnologia de aquecimento de ar quente. Nunca use óleo ou gordura na Fritadeira.

## **UTILIZAÇÃO**

1. Coloque o equipamento sobre uma superfície seca, estável e resistente ao calor.
2. Quando o equipamento aquecer durante a sua utilização, certifique-se de que não está demasiado próximo de outros objetos.
3. Puxe o recipiente do equipamento pela respetiva pega. Coloque a bandeja no recipiente.
4. Coloque os ingredientes no recipiente. Encaixe o recipiente dentro do equipamento. Certifique-se de que são colocados corretamente e que fecha completamente. Caso contrário, o equipamento não irá funcionar.  
  
Atenção: Não toque no recipiente durante ou imediatamente após a sua utilização, devido à sua alta temperatura. Pegue no recipiente apenas pela pega.
5. Ligue a ficha a uma tomada adequada. A Fritadeira emite um sinal sonoro e entra em modo de espera. Clique no botão de ligar/desligar, o painel de controlo é exibido.
6. Clique no botão de ajuste da temperatura "+" para definir a temperatura desejada (80°C a 200°C). Clique no botão de ajuste do temporizador para definir o tempo desejado (1- 60 minutos). Também pode manter premido o botão de ajuste para um ajuste rápido.
7. Pode também clicar no botão do menu para escolher diretamente as funções de cozedura no menu. Se desejar ajustar um pouco o tempo e a temperatura, faça-o como descrito no passo 6. O ícone dos alimentos selecionados no menu irá piscar. Se precisar de alterar a seleção do menu enquanto o equipamento estiver em funcionamento, é necessário clicar primeiro no botão de ligar/desligar para o suspender.
8. Clique uma vez no botão de ligar/desligar; a máquina começa a funcionar e o botão de ligar/desligar pisca. O ecrã digital mostra a temperatura e o tempo definidos. Pode clicar novamente no botão de ligar/desligar para o suspender. Se não houver operação durante cerca

de 1 minuto enquanto o equipamento estiver em modo de suspensão, a máquina entrará automaticamente em modo de espera com 3 sinais sonoros.

9. Quando todo o processo de cozedura estiver terminado, aparece "OFF - Desligado" no ecrã, e depois o ventilador deixa de funcionar em poucos segundos. Também se pode desligar manualmente a máquina, mantendo premido durante 3 segundos o botão de ligar/desligar:
  - a) Se o equipamento estiver a funcionar, mostrará "OFF" no ecrã e entrará em modo de espera após alguns segundos;
  - b) Se o equipamento estiver em modo de configuração, entrará diretamente em modo de espera.
10. Puxe o recipiente do equipamento pela pega do recipiente. Verifique se os ingredientes estão prontos. Caso contrário, basta encaixar o recipiente de volta para dentro do equipamento. Ajuste a temperatura e o temporizador para alguns minutos extra. Em seguida, clique no botão de ligar/desligar para fazer funcionar a máquina de novo.

**NOTA:** Também pode puxar o recipiente para controlar e agitar os ingredientes durante o processo de cozedura. Quando voltar a encaixar o recipiente, a máquina continuará a funcionar com a configuração selecionada.
11. Esvazie o recipiente, colocando a comida diretamente numa tigela ou num prato. Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, use uma pinça. Para retirar ingredientes (por exemplo, carne de vaca, frango, carne, qualquer ingrediente com óleo, que terá excesso de gordura dos ingredientes recolhidos no fundo do recipiente), use pinças para retirar os ingredientes um a um. Para retirar ingredientes (por exemplo, batatas fritas, vegetais ou ingredientes sem excesso de óleo dos ingredientes), puxe o recipiente, e coloque os ingredientes diretamente na louça.
12. Após a cozedura, o equipamento está imediatamente pronto para cozinhar outra fornada de ingredientes, se necessário.

## RECOMENDAÇÕES

1. Os ingredientes mais pequenos requerem geralmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.
2. Uma maior quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo do que quantidades mais pequenas.
3. Agitar ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar alimentos fritos de forma não uniforme.
4. Aplique um pouco de óleo nas batatas frescas para um resultado estaladiço. Frite os seus ingredientes na Fritadeira poucos minutos depois de adicionar o óleo.
5. Não cozinhe ingredientes extremamente gordurosos tais como salsichas na Fritadeira.
6. Também pode utilizar a Fritadeira para reaquecer ingredientes. Para o fazer, ajuste o equipamento para 150 °C durante até 10 minutos.

## **ATENÇÃO:**

1. Não mergulhe o revestimento na água nem o lave debaixo da torneira.
2. Evite a entrada de qualquer líquido no equipamento para evitar choques elétricos ou curto-circuitos.
3. Mantenha todos os ingredientes no recipiente para evitar qualquer contacto com elementos de aquecimento.
4. Não cubra a entrada e a saída de ar enquanto o equipamento estiver em funcionamento. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre à volta e em cima do equipamento.
5. Encher o recipiente com óleo pode causar um risco de incêndio!
6. Não toque no interior do equipamento quando este estiver em funcionamento.
7. Tenha em atenção o vapor e o ar quentes quando retirar o recipiente do equipamento.
8. Durante o funcionamento, o vapor quente é libertado através da saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e da saída de ar.
9. Desligue e retire da tomada imediatamente o equipamento se vir algum fumo escuro a sair do equipamento, significa que a comida está demasiado cozinhada ou o equipamento avariou.

## **TABELA DE FRITURA**

Esta tabela mostra as quantidades de produtos alimentares e a temperatura e tempos de fritura necessários. Se as instruções na embalagem do produto se desviarem dos valores indicados nesta tabela, as instruções na embalagem devem ser seguidas.

| <b>Tipo</b>    | <b>Quantidade<br/>mínima - máxima<br/>de ingredientes<br/>(g)</b> | <b>Tempo<br/>(minutos)</b> | <b>Temperatura<br/>(°C)</b> | <b>Virar</b> | <b>Informação<br/>adicional</b> |
|----------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------|---------------------------------|
| Batatas fritas | 200-650                                                           | 20-25                      | 200                         | Virar        |                                 |
| costela        | 100-450                                                           | 20-25                      | 180                         | Virar        |                                 |
| Camarão        | 100-450                                                           | 10-18                      | 180                         | Virar        |                                 |
| Bolo           | 100-450                                                           | 8-15                       | 200                         | Virar        | Adicionar 1/2 colher de óleo    |
| Coxa de frango | 100-600<br>1-6 pedaços                                            | 18-25                      | 180                         | Virar        | Adicionar 1/2 colher de óleo    |
| Bife de carne  | 100-450<br>1-5 pedaços                                            | 18-21                      | 180                         | Virar        | Adicionar 1/2 colher de óleo    |
| Peixes         | 100-450                                                           | 10-18                      | 180                         | Virar        |                                 |

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

1. Antes de manusear ou lavar o equipamento, deixe-o arrefecer durante aproximadamente 30 minutos. Lave regularmente o equipamento em todo o seu interior e exterior.
2. Lave o exterior e o interior do equipamento com um pano húmido e seque-o com um pano limpo e macio.

3. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponjas.
4. Retire o recipiente para deixar o equipamento arrefecer mais rápido. Lave o recipiente e a bandeja de fritar em água quente com detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Seque-o bem antes de o utilizar.

## **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

| <b>Problema</b>                                               | <b>Causa possível</b>                                                                         | <b>Solução</b>                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>O equipamento não funciona.</b>                            | O equipamento não está ligado à tomada.                                                       | Ligue a ficha à tomada de parede ligada à terra.                                                                                                                                                           |
|                                                               | Não clicou no botão de ligar/desligar para ligar a máquina.                                   | Clique no botão de ligar/desligar para ligar o equipamento.                                                                                                                                                |
| <b>Os ingredientes não estão completamente fritos.</b>        | A quantidade de comida no recipiente é demasiado elevada.                                     | Coloque menos quantidade de ingredientes no recipiente. As fornadas mais pequenas são fritas de forma mais uniforme.                                                                                       |
|                                                               | A temperatura é demasiado baixa ou o tempo não é suficiente.                                  | Aumente a temperatura ou cozinhe por mais tempo.                                                                                                                                                           |
| <b>Os ingredientes não estão fritos de forma uniforme.</b>    | Diferentes tipos de alimentos podem precisar de ser agitados a meio do processo de cozedura.  | Agite os alimentos a meio do processo de cozedura.                                                                                                                                                         |
| <b>Os aperitivos fritos não estão estaladiços</b>             | Utilizou um tipo de aperitivos que devem ser cozinhados numa Fritadeira tradicional profunda. | Utilize aperitivos próprios para o forno ou pincele ligeiramente os aperitivos com óleo para um resultado mais estaladiço.                                                                                 |
| <b>Sai fumo branco do equipamento.</b>                        | Está a cozinhar ingredientes gordurosos.                                                      | Quando se fritam ingredientes gordurosos, o óleo é derramado para o recipiente. O óleo produz fumo branco e a Fritadeira pode aquecer. Isto não afeta o resultado da cozedura nem prejudica o equipamento. |
|                                                               | O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.                         | Lave devidamente o recipiente após cada utilização.                                                                                                                                                        |
| <b>As batatas frescas não estão fritas de forma uniforme.</b> | Não utilizou o tipo certo de batata.                                                          | Utilize batatas frescas.                                                                                                                                                                                   |
|                                                               | Ainda não lavou devidamente a batata em palitos antes de fritar.                              | Lave devidamente a batata em palitos para retirar a fécula do exterior dos palitos.                                                                                                                        |
| <b>As batatas fritas frescas não estão estaladiças.</b>       | O estaladiço das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água das batatas              | Certifique-se de que a batata em palitos foi devidamente seca antes de adicionar o óleo.                                                                                                                   |
|                                                               |                                                                                               | Corte a batata em palitos mais pequenos para um resultado mais estaladiço                                                                                                                                  |
|                                                               |                                                                                               | Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais estaladiço.                                                                                                                                          |

## **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA**

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

### **A GARANTIA CADUCA**

1. Caso o aparelho não tenha sido instalado por um Técnico Credenciado
2. Excedido o prazo legal em vigor para a Linha Doméstica e para Linha Hotelaria, a Garantia caduca e as Assistências serão efetuadas, debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.
3. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.

### **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

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

Telef.: 00 351 252 910 351

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

<http://www.jocel.pt>



**SEDE:**

Rua Alto do Curro, n.º 280  
4770-569 S. COSME DO VALE  
V.N. de FAMALICÃO  
Telef: 252 910 350/2  
Fax: 252 910 368/9  
email: jocel@jocel.pt  
<http://www.jocel.pt>

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

|          |                            |
|----------|----------------------------|
| Aparelho | <b>FRITADEIRA SEM ÓLEO</b> |
| Marca    | <b>JOCEL</b>               |
| Modelo   | <b>JFR011756</b>           |

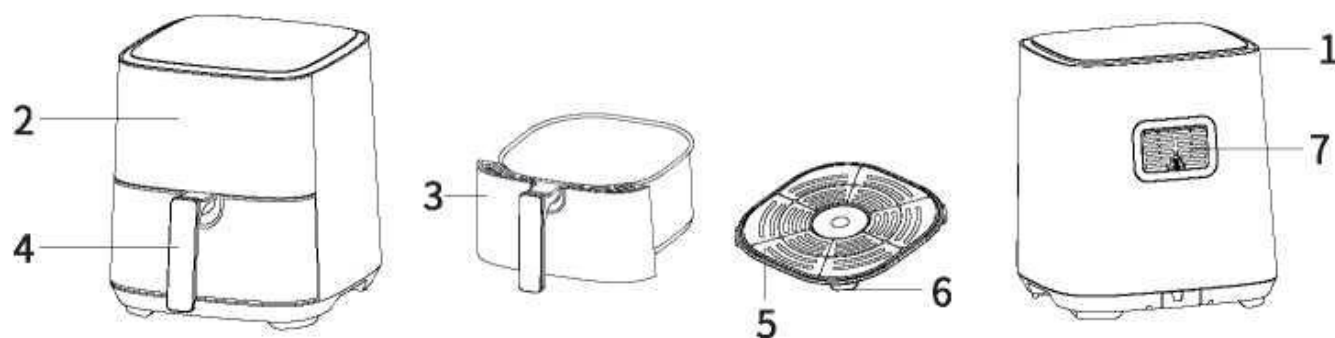
Está em conformidade com as seguintes diretivas europeias e normas de aplicação:

|                                  |                   |                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baixa Tensão                     | <b>2014/35/EU</b> | <b>EN 60335-2-9:2003+A1:04+A2:06+A12:07+A13:10+<br/>AC:11+EK1-AG2:2018-5<br/>EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+<br/>A1:2019+A14:2019+A2:2019<br/>EN 62233:2008</b> |
| Compatibilidade Electromagnética | <b>2014/30/EU</b> | <b>EN IEC 55014-1:2021<br/>EN IEC 55014-2:2021<br/>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021<br/>EN 61000-3-3:2013+A1:2019</b>                                                         |

## **ALERTA**

- 1.** Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe si la potencia suministrada se ajusta a la potencia nominal del producto.
- 2.** Si los conectores, el cable de alimentación o el producto están dañados, no debe seguir utilizando el producto.
- 3.** Si se rompe el cable de alimentación, para evitar peligros, debe ser sustituido por la Asistencia técnica.
- 4.** Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con extremidades imperfectas, con falta de experiencia y conocimientos pertinentes (excepto los psicópatas), pero la persona especialmente asignada debe supervisar y guiar mientras usan el producto, para garantizar su seguridad.
- 5.** Preste atención a los niños, no deje que jueguen con el producto como si fuera un juguete.
- 6.** Cuando el producto esté encendido o se esté enfriando, el producto y el cable de alimentación deben colocarse en un lugar fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 7.** No deje que el cable de alimentación toque superficies de alta temperatura.
- 8.** No introduzca nunca las manos mojadas en los conectores y el panel de control del producto
- 9.** El producto debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra, y hay que asegurarse de que está correctamente insertado.
- 10.** No conecte nunca el producto con un temporizador externo, ya que podría producirse un peligro.
- 11.** Nunca ponga el producto sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel, o una cortina, etc.
- 12.** Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, en los lados izquierdo y derecho y en la parte superior del producto. No coloque cosas encima del producto.
- 13.** No utilice nunca el producto para fines no previstos en el manual.
- 14.** El producto debe ser supervisado por alguien durante su funcionamiento.
- 15.** Durante el período de fritura sin grasas, se emitirá vapor con una temperatura elevada por la abertura de la salida de aire. Las manos y la cara deben estar alejadas del vapor y de la abertura de la salida de aire. Y se debe tener cuidado con el vapor y el aire caliente mientras se aleja la freidora del producto.
- 16.** Al utilizar el producto, la superficie que toca puede calentarse mucho.
- 17.** Si el producto echa humo, desenchúfelo inmediatamente de la corriente. Quite el recipiente de la freidora hasta que haya dejado de echar humo.

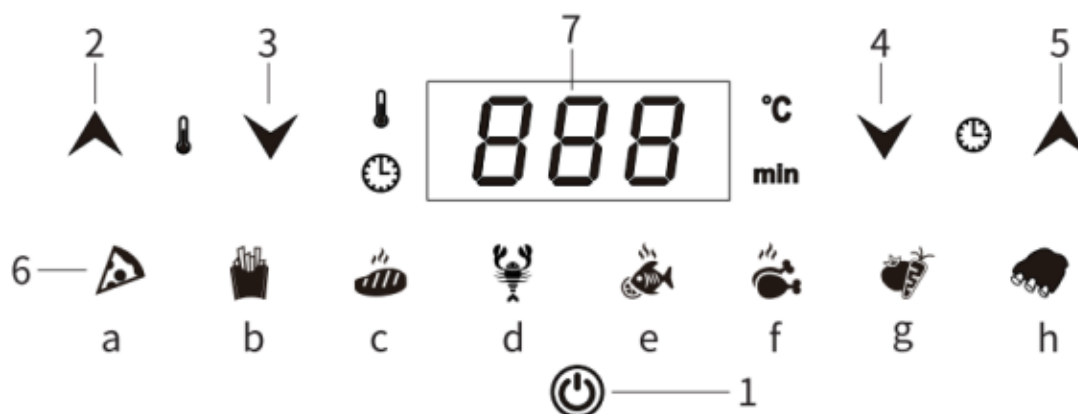
## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- 1. Entrada de aire
- 2. Panel de control y pantalla
- 3. Recipiente
- 4. Mango

- 5. Bandeja
- 6. Funda de silicona
- 7. Salida de aire

## PANEL DE CONTROL Y PANTALLA



- 1. Botón de encender y apagar
- 2. Botón de aumento de temperatura
- 3. Botón de reducción de la temperatura
- 4. Botón de disminución del tiempo

- 5. Botón de aumento del tiempo
- 6. Menú (indicado a continuación)
- 7. Temporizador y pantalla de temperatura

**Menú:** a). pizza, b). patatas fritas, c). filete, d). gambas, e). pescado, f). muslos, g). verduras, h). costillas

## **Configuración predeterminada del menú (se puede ajustar según el gusto personal).**

| Comida                             | Pizza | Patatas Fritas | Filete | Gambas | Pescado | Muslos | Verduras | Costillas |
|------------------------------------|-------|----------------|--------|--------|---------|--------|----------|-----------|
| Temperatura de funcionamiento (°C) | 200   | 200            | 180    | 180    | 180     | 180    | 180      | 180       |
| Tiempo de funcionamiento (minutos) | 8     | 22             | 18     | 12     | 14      | 21     | 15       | 20        |

## **ANTES DEL PRIMER USO**

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpie bien el recipiente y la bandeja de freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y caliente.
5. La freidora utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

## **USO**

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y resistente al calor.
2. Dado que el aparato se calienta durante su uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.
3. Saque el recipiente del aparato por el mango de la bandeja. Coloque la bandeja para freír en el recipiente.
4. Coloque los ingredientes en la bandeja. Introduzca el recipiente en el aparato. Asegúrese de que está colocado correctamente y cerrado totalmente. De lo contrario, el aparato no funcionará. Cuidado: No toque el recipiente durante el uso o después de usarla en hace poco tiempo, ya que se calienta mucho. Sujete el recipiente sólo por el mango.
5. Conecte el conector de alimentación a una toma de corriente adecuada. La máquina emite un pitido y entra en modo suspensión. Pulse el botón de encendido/apagado y aparecerá el panel de control.
6. Pulse el botón de ajuste de la temperatura "+" para ajustar la temperatura deseada (de 80°C a 200°C). Pulse el botón de ajuste del temporizador para ajustar el tiempo deseado (1 - 60 minutos). También puede pulsar prolongadamente el botón de ajuste para un ajuste rápido.
7. También puede pulsar el botón de menú para elegir directamente las funciones de cocción en el menú. Si desea ajustar el tiempo y la temperatura un poco, haga el ajuste como indicado en el paso 6. El icono del alimento seleccionado en el menú parpadeará. Si necesita cambiar la selección del menú cuando el aparato está funcionando, debe pulsar primero el botón de encendido/apagado para hacer una pausa.
8. Pulse el botón de encendido/apagado una vez; la máquina empieza a funcionar y el botón de encendido/apagado parpadea. La pantalla digital muestra la temperatura y el tiempo ajustados. Puede pulsar de nuevo el botón de encendido/apagado para hacer una pausa. Si no hay ninguna

actividad durante aproximadamente 1 minuto en el estado de pausa, la máquina entrará automáticamente en modo suspensión con 3 pitidos.

9. Cuando todo el proceso de cocción haya terminado, se mostrará "OFF" en la pantalla, y entonces el ventilador dejará de funcionar dentro de unos segundos. También puede apagar el aparato manualmente pulsando prolongadamente el botón de encendido/apagado durante 3 segundos:

a) Si el aparato está funcionando, mostrará "OFF" en la pantalla y entrará en modo suspensión después de unos segundos;

b) si el aparato está en estado de ajuste, entrará en modo de suspensión directamente.

10. Saque el recipiente del aparato por el mango. Compruebe si los ingredientes están listos. Si no es así, vuelva a introducir el recipiente en el aparato. Ajuste la temperatura y el temporizador unos minutos más. A continuación, pulse el botón de encendido/apagado para que la máquina vuelva a funcionar.

**NOTA:** También puede sacar el recipiente para comprobar y agitar los ingredientes durante el proceso de cocción. Cuando vuelva a deslizar la bandeja, la máquina seguirá funcionando con el ajuste seleccionado.

11. Vacíe la bandeja, poniendo los alimentos en un bol o en un plato. Para sacar los ingredientes grandes o frágiles, levántelos del recipiente con unas pinzas. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, carne de vaca, pollo, carne, cualquier ingrediente con aceite de origen y tendrá el exceso de aceite de los ingredientes recogidos en el fondo de la bandeja), utilice pinzas para recoger los ingredientes uno por uno. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas, verduras o ingredientes sin exceso de aceite de los ingredientes), saque la bandeja, y vierta los ingredientes en el servicio de mesa.
12. Una vez terminada la cocción, el aparato está inmediatamente listo para preparar otra tanda de ingredientes si es necesario.

## CONSEJOS

1. Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación algo menor que los ingredientes más grandes.
2. Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor que las cantidades más pequeñas.
3. Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los alimentos se fríen de forma desigual.
4. Añada un poco de aceite a las patatas crudas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora a los pocos minutos de añadir el aceite.
5. No prepare en la freidora ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas.
6. También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes. Para ello, ajuste el aparato a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

## **CUIDADO:**

1. No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo. Evite que entre líquido en el aparato para evitar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
2. Mantenga todos los ingredientes en el recipiente para evitar cualquier contacto con los elementos de calentamiento.
3. No cubra la entrada y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento. Deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor y por encima del aparato.
4. Llenar el recipiente con aceite puede provocar peligro de incendio.
5. No toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
6. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire el recipiente del aparato.
7. Durante el funcionamiento, sale vapor caliente por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de la salida de aire.
8. Apague y desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo, lo que significa que los alimentos se han cocinado demasiado o que el aparato se ha averiado.

## **TABLA DE FRITURA**

Esta tabla muestra las cantidades de producto alimenticio y los tiempos de temperatura y fritura necesarios. Si las instrucciones del envase del producto se desvían de los valores indicados en esta tabla, deben seguirse las instrucciones del envase.

| <b>Tipo</b>    | <b>Cantidad mínima y máxima de ingredientes alimentarios (g)</b> | <b>Tiempo (minutos)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Agitar</b> | <b>Información Adicional</b> |
|----------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------|------------------------------|
| Patatas Fritas | 200-650                                                          | 20-25                   | 200                     | Agitar        |                              |
| Costillas      | 100-450                                                          | 20-25                   | 180                     | Agitar        |                              |
| Gambas         | 100-450                                                          | 10-18                   | 180                     | Agitar        |                              |
| Pastel         | 100-450                                                          | 8-15                    | 200                     | Agitar        | Añadir 1/2 cuchara de aceite |
| Muslo          | 100-600 l-6un                                                    | 18-25                   | 180                     | Agitar        | Añadir 1/2 cuchara de aceite |
| Bistec         | 100-450 1-5 un                                                   | 18-21                   | 180                     | Agitar        | Añadir 1/2 cuchara de aceite |
| Pescado        | 100-450                                                          | 10-18                   | 180                     | Agitar        |                              |

## **LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN**

1. Antes de manipular o limpiar el aparato, déjelo enfriar durante unos 30 minutos. Limpie el aparato en todo su interior y exterior con regularidad.
2. Limpie el exterior y el interior del aparato con un paño húmedo y séquelo con un paño suave y limpio.
3. Nunca utilice limpiadores o esponjas abrasivos.

4. Retire el recipiente para que el aparato se enfríe rápidamente. Limpie el recipiente y la bandeja de freír en agua caliente con un líquido de limpieza y una esponja no abrasiva. Séquelos bien antes de utilizarlos.

## **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

| <b>Problema</b>                                                  | <b>Posible causa</b>                                                                              | <b>Solución</b>                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>El aparato no funciona.</b>                                   | El aparato no está enchufado.                                                                     | Poner el conector de alimentación en una toma de corriente con conexión a tierra.                                                                                                                           |
|                                                                  | No ha pulsado el botón de encendido/apagado para encender la máquina.                             | Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.                                                                                                                                               |
| <b>Los ingredientes no se fríen completamente.</b>               | Demasiada cantidad de comida en la bandeja.                                                       | Ponga cantidades más pequeñas de ingredientes en la bandeja. Cantidades más pequeñas se fríen más uniformemente.                                                                                            |
|                                                                  | La temperatura está demasiado baja o el tiempo no es suficiente.                                  | Aumente la temperatura o cocine por más tiempo.                                                                                                                                                             |
| <b>Los ingredientes se fríen de forma no uniforme.</b>           | Los diferentes tipos de alimentos pueden necesitar ser agitados a mitad del tiempo de cocción.    | Agitar los alimentos a mitad del tiempo de cocción.                                                                                                                                                         |
| <b>Los aperitivos fritos no quedan crujientes</b>                | Ha utilizado un tipo de aperitivos que deben cocinarse en una freidora tradicional.               | Utilice aperitivos hechos para ser horneados o ponga un poco de aceite en los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.                                                                           |
| <b>Sale humo blanco del aparato.</b>                             | Estás preparando ingredientes grasientos.                                                         | Cuando se fríen ingredientes grasientos, el aceite se filtrará en la bandeja. El aceite produce humo blanco y el recipiente puede calentarse. Esto no afecta al resultado de la cocción ni daña el aparato. |
|                                                                  | El recipiente todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.                                | Limpie el recipiente correctamente después de cada uso.                                                                                                                                                     |
| <b>Las patatas fritas frescas se fríen de forma no uniforme.</b> | No ha utilizado el tipo de patata adecuada.                                                       | Utilice patatas frescas.                                                                                                                                                                                    |
|                                                                  | No se han enjuagado bien los bastones de patata antes de freírlos.                                | Enjuague bien los bastones de patata para eliminar el almidón del exterior de los mismos.                                                                                                                   |
| <b>Las patatas fritas frescas no quedan crujientes.</b>          | El grado de crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan | Asegúrese de que los bastones de patata se han secado bien antes de añadir el aceite.                                                                                                                       |
|                                                                  |                                                                                                   | Corte los bastones de patata en un tamaño más pequeño para obtener un resultado más crujiente                                                                                                               |
|                                                                  |                                                                                                   | Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.                                                                                                                                        |

## **CONDICIONES DE GARANTIA**

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

### **LA GARANTIA TERMINA:**

1. Si el dispositivo no ha sido instalado por un técnico calificado.
2. Superado el período legal en vigor para la línea doméstica y hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costes de mano de obra en función de las tasas vigentes.
3. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.

### **ASISTENCIA TÉCNICA:**

Para pedir asistencia técnica de vuestros aparatos, nuestros servicios están disponibles a través de los siguientes contactos:

Telef. 00 34 914 879 573

<http://www.jocel.es>



**SEDE:**  
Rua Alto do Curro, n.º 280  
4770-569 S. COSME DO VALE  
V.N. de FAMALICÃO  
Telef: 252 910 350/2  
Fax: 252 910 368/9  
email: [jocel@jocel.pt](mailto:jocel@jocel.pt)  
<http://www.jocel.pt>

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| Aparato | <b>FREIDORA SIN ACEITE</b> |
| Marca   | <b>JOCEL</b>               |
| Modelo  | <b>JFR011756</b>           |

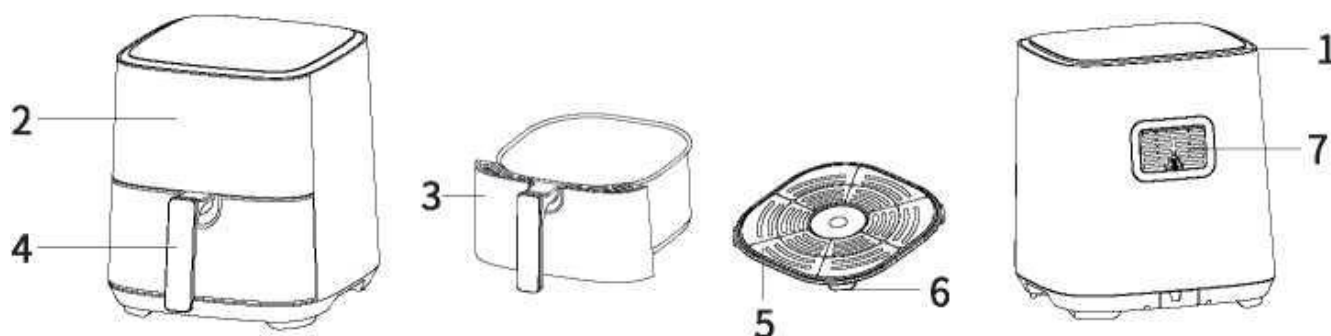
Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

|                                 |                   |                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baja Voltaje                    | <b>2014/35/EU</b> | <b>EN 60335-2-9:2003+A1:04+A2:06+A12:07+A13:10+<br/>AC:11+EK1-AG2:2018-5<br/>EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+<br/>A1:2019+A14:2019+A2:2019<br/>EN 62233:2008</b> |
| Compatibilidad Electromagnética | <b>2014/30/EU</b> | <b>EN IEC 55014-1:2021<br/>EN IEC 55014-2:2021<br/>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021<br/>EN 61000-3-3:2013+A1:2019</b>                                                         |

## **WARNING**

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plugs, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by the Technical Assistance.
4. This product can be used by child over the age of 8 and persons with imperfect limbs, lack of relevant experience and knowledge (Except for psychopath), but the specially assigned person must give supervision and guidance to their using the product, thus to ensure their safety.
5. Take care of the children, do not let them play the product as toy.
6. When the product is in power or is cooling, the product and the power wire must be placed at a location out of reach of children under the age of 8.
7. Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
8. Never insert wet hands into the plugs and controlling panel of the product.
9. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
10. Never connect the product with external timer, in case danger might occur.
11. Never put the product on or near combustible material like the table cloth, or the curtain etc.
12. Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10cm of free space for the back side, left/ right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
13. Never use the product for purposes not illustrated in the manual.
14. The product must be watched by someone while operating.
15. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
16. When using the product, the surface that it touches might become very hot.
17. If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the pan away from the product until it stops smoking.

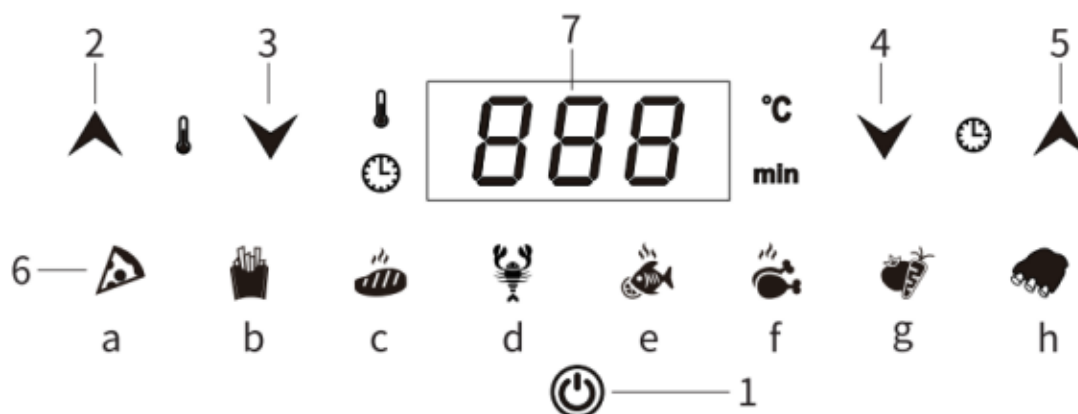
## PARTS DESCRIPTION



- 5. Air inlet
- 6. Control panel and display
- 7. Pan
- 8. Handle

- 5. Baking Tray
- 6. Silicone case
- 7. Air outlet

## CONTROL PANEL AND DISPLAY



- 5. On/off button
- 6. Temperature increase button
- 7. Temperature decrease button
- 8. Timer decrease button

- 5. Timer increase button
- 6. Menu (listed below)
- 7. Timer and temperature display

**Menu:** a), pizza, b). chips, c). steak, d). shrimps, e). fish, f). drumsticks, g). vegetable, h). rib

### Menu setting in default (You may make adjustment according to the individual taste.)

| Food                     | Pizza | Chips | Steak | Shrimps | Fish | Drumsticks | Vegetable | Rib |
|--------------------------|-------|-------|-------|---------|------|------------|-----------|-----|
| Working temperature (°C) | 200   | 200   | 180   | 180     | 180  | 180        | 180       | 180 |
| Working time (minutes)   | 8     | 22    | 18    | 12      | 14   | 21         | 15        | 20  |

## **BEFORE FIRST USE**

1. Remove all the packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying pan and the tray thoroughly with hot water, detergent and non abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.
5. The fat-free fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

## **USE**

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the pan from the appliance by the pan handle. Put the tray into the pan.
4. Place the ingredients into the pan. Slide the pan into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise, the appliance will not work. Caution: Do not touch the pan during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
5. Connect the power plug to a suitable outlet. The machine sends out one beep sound and enters into standby. Press the on/off button, the control panel is displayed.
6. Press the temperature adjustment button "+" to set your desired temperature (80°C to 200°C). Press the timer adjustment button to set desired time (1 - 60 minutes). You can also long press the adjustment button for rapid adjustment.
7. You can also press the menu button to directly choose the cooking functions in the menu. If you wish to adjust the time and temperature a little, please make adjustment as step 6. The selected food icon in the menu will flash. If you need to change the menu selection when the appliance is working, you need to first press the on/off button to make a pause.
8. Press the on/off button once; the machine starts working and the on/off button flashes. The digital display shows the set temperature and time. You can press the on/off button again to make a pause. If there is no operation for about 1 minute in the pause state, the machine will automatically enter into standby with 3 beep sounds.
9. When the whole cooking process is finished, "OFF" is shown on the display, and then the blower will stop working in a few seconds. You can also manually turn off the machine by long pressing the on/off button for 3 seconds:

a) If the appliance is working, it will show "OFF" on the display and enter into standby after few seconds;

b) if the appliance is in the state of setting, it will enter into standby directly.

10. Pull out the pan from the appliance by the pan handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the pan back into the appliance. Set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the on/off button to run the machine again. NOTE: You can also pull out the pan to check and shake the ingredients during cooking process. When you slide back the pan, the machine will continue to work with the selected setting.

**NOTE:** NOTE: You can also pull out the basket to check and shake the ingredients during cooking process. When you slide back the basket, the machine will continue to work with the selected setting.

11. Empty the pan, putting the food into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the pan by a pair of tongs. To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the pan), please use tongs to pick ingredients one by one. remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please pull out the pan, and pour ingredients to tableware.
12. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

## TIPS

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time than smaller quantities.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help to prevent unevenly-fried food.
4. Apply some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To do this, set the device to 150 °C for up to 10 minutes.

## CAUTION:

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the pan to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
5. Filling the pan with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.

9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

## **FRYING 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.

| Type      | Minimum-<br>Maximum food<br>ingredients<br>amount (g) | Time<br>(minutes) | Temperature<br>(°C) | Overturning | Additional information  |
|-----------|-------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|-------------|-------------------------|
| Chips     | 200-650                                               | 20-25             | 200                 | Overturning |                         |
| rib       | 100-450                                               | 20-25             | 180                 | Overturning |                         |
| Shrimp    | 100-450                                               | 10-18             | 180                 | Overturning |                         |
| Cake      | 100-450                                               | 8-15              | 200                 | Overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Drumstick | 100-600<br>1-6pcs                                     | 18-25             | 180                 | Overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Beefsteak | 100-450<br>1-5 pcs                                    | 18-21             | 180                 | Overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Fish      | 100-450                                               | 10-18             | 180                 | Overturning |                         |

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the pan to let the appliance cool down more quickly. Clean the pan and tray in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

## **TROUBLE SHOOTING**

| <b>Problem</b>                                   | <b>Possible cause</b>                                                          | <b>Solution</b>                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>The appliance does not work.</b>              | The appliance is not plugged in.                                               | Put the mains plug in an earthed wall socket.                                                                                                                                     |
|                                                  | You have not pressed the on/off button to turn on the machine.                 | Press the on/off button to turn on the appliance.                                                                                                                                 |
| <b>The ingredients are not fried completely.</b> | The amount of the food in the pan is too high.                                 | Put smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly.                                                                                             |
|                                                  | The temperature is too low or the time is not enough.                          | Increase the temperature or cook more time.                                                                                                                                       |
| <b>The ingredients are fried unevenly.</b>       | Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.          | Shake food halfway during the cooking time.                                                                                                                                       |
| <b>Fried snacks are not crispy</b>               | You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.   | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.                                                                                                  |
| <b>White smoke comes out from the appliance.</b> | You are preparing greasy ingredients.                                          | When you fry greasy ingredients, oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance. |
|                                                  | The pan still contains grease residue from previous use.                       | Clean the pan properly after each use.                                                                                                                                            |
| <b>Fresh fries are fried unevenly.</b>           | You haven't used the right potato type.                                        | Use fresh potatoes.                                                                                                                                                               |
|                                                  | You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.                   | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.                                                                                                 |
| <b>Fresh fries are not crispy.</b>               | The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries | Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.                                                                                                       |
|                                                  |                                                                                | Cut the potato sticks smaller for a crispier result                                                                                                                               |
|                                                  |                                                                                | Add slightly more oil for a crispier result.                                                                                                                                      |

## **GENERAL WARRANTY TERMS**

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

## **THE WARRANTY EXPIRES**

1. If the appliance has not been installed by an Accredited Technician.
2. Exceeded the current legal period, for home appliances and for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of labor hand, according to current fees
3. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.

## **TECHNICAL ASSISTANCE**

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

Telef. 00 351 252 910 351

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

<http://www.jocel.pt>



HEADQUARTERS:  
Rua Alto do Curro, n.º 280  
4770-569 S. COSME DO VALE  
V.N. de FAMALICÃO  
Telef: 252 910 350/2  
Fax: 252 910 368/9  
email: jocel@jocel.pt  
http://www.jocel.pt

## DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

|         |                  |
|---------|------------------|
| Product | <b>AIR FRYER</b> |
| Brand   | <b>JOCEL</b>     |
| Model   | <b>JFR011756</b> |

Complies with the following European directives and standards implementation

|                               |                   |                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Low Voltage                   | <b>2014/35/EU</b> | <b>EN 60335-2-9:2003+A1:04+A2:06+A12:07+A13:10+<br/>AC:11+EK1-AG2:2018-5<br/>EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+<br/>A1:2019+A14:2019+A2:2019<br/>EN 62233:2008</b> |
| Electromagnetic Compatibility | <b>2014/30/EU</b> | <b>EN IEC 55014-1:2021<br/>EN IEC 55014-2:2021<br/>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021<br/>EN 61000-3-3:2013+A1:2019</b>                                                         |