



FRITADEIRA SEM ÓLEO
FREIDORA SIN ACEITE
AIR FRYER



JFR011787

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL

ÍNDICE

Advertências 3

Antes da primeira utilização 5

Preparação de funcionamento 5

Instruções gerais (Figura 1) 5

Menu 6

Funcionamento do produto 6

Limpeza 9

Armazenamento 9

Diafragma de circuito (figura 2) 9

Avaria e métodos de resolução10

Condições de garantia11

Declaração de conformidade12

BREVE INTRODUÇÃO

Obrigado pela sua preferência. Obrigado por escolher a nossa fritadeira sem óleo.

A fritadeira sem óleo recentemente apresentada ajudá-lo-á a cozinhar os alimentos e as refeições das quais gosta de modo mais saudável.

A fritadeira sem óleo utiliza o princípio de ar quente combinado com circulação de ar de alta velocidade (troca de ar rápida) e oferece um aquecimento abrangente único. Deste modo, para a maioria dos alimentos, não precisa adicionar óleo para cozinhar. Com a nossa fritadeira sem óleo, dispõe agora de uma maneira mais conveniente de preparar pratos deliciosos, tais como bolos e bolachas, etc.

ADVERTÊNCIAS

Antes de utilizar este produto, leia atentamente o manual de instruções e conserve-o para referência futura.

I. PERIGO

- Não coloque a Fritadeira em água nem o lave sob água corrente, uma vez que este contém componentes elétricos e de aquecimento.
- Não permita que água ou outros líquidos entrem no produto, uma vez que poderão ocorrer choques elétricos.
- Coloque sempre os ingredientes no cesto de fritura para fritar, evitando assim o seu contacto com os componentes de aquecimento.
- Enquanto o produto estiver a funcionar, não cubra as aberturas de entrada e saída de ar.
- Nunca coloque óleo na fritadeira, uma vez que poderá causar um incêndio.
- Não toque no interior do produto enquanto este estiver em funcionamento.

II. ADVERTÊNCIAS

- Antes de conectar o produto à corrente elétrica, verifique se a potência fornecida está de acordo com a potência nominal do produto.
- Se houver danos nas fichas, cabo de alimentação ou no produto, não deverá utilizar o produto.
- Se o cabo de alimentação estiver partido, de modo a evitar riscos, este deve ser substituído por Técnicos Qualificados do fabricante ou departamento semelhante.
- Este produto pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos ou pessoas com deficiências físicas, falta de experiência e conhecimento relevante (excepto pessoas com condições psicológicas), mas a pessoa especialmente designada deverá supervisionar e dirigir a sua utilização do produto, assegurando assim a sua segurança.
- Atente às crianças, não as deixe brincar com o produto como se fosse um brinquedo.

- Quando o produto estiver ligado ou a arrefecer, o produto e o cabo de alimentação devem ser colocados num local fora do alcance das crianças com idade inferior a oito anos.
- Nunca deixe o cabo de alimentação tocar em superfícies com temperaturas elevadas.
- Nunca insira mãos molhadas nas fichas e no painel de controlo do produto.
- O produto deverá ser ligado a uma tomada de terra e deverá certificar-se de que está corretamente inserido.
- Nunca ligue o produto com um temporizador externo, pois poderá representar um perigo.
- Nunca coloque o produto sobre ou perto de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas, etc.
- Nunca coloque o produto contra uma parede ou outros eletrodomésticos. Deverá haver um espaço livre de pelo menos 10 cm na parte traseira, lado esquerdo / direito e parte superior da Fritadeira. Não coloque objetos cima da Fritadeira.
- Nunca utilize o produto para fins não ilustrados no manual.
- O produto deve ser supervisionado durante o seu funcionamento.
- Durante o período de fritura sem óleo, vapor de elevada temperatura sairá pela abertura de saída de ar. Deverá manter as mãos e o rosto afastado do vapor e da abertura de saída de ar. Deverá tomar atenção ao vapor e ar quente ao afastar o cesto da Fritadeira.
- Quando utilizar o produto, a superfície onde está colocado poderá ficar bastante quente.
- Se o produto libertar fumo, desligue-o imediatamente da corrente. Remova o cesto do produto após este parar de libertar fumo.

III. AVISO

- Coloque o produto numa superfície nivelada, regular e estável.
- O produto limita-se a utilização doméstica normal. Não deverá ser utilizado em refeitórios de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. E não deverá ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, casas de hóspedes, bed & breakfast ou outros ambientes de alojamento.
- Se o cliente não utilizar corretamente o produto, utilizar o produto para fins profissionais ou semiprofissionais ou não seguir as instruções no manual durante a utilização, tal utilização indevida invalidará a garantia. Não nos responsabilizamos por danos causados pelo anterior.
- O produto deverá ser enviado para um centro de reparação autorizado pela nossa empresa para reparação. Não repare o produto por si mesmo. Tal ação invalidará a garantia.
- Desligue sempre da corrente após utilização.
- Antes de tratar ou limpar o produto, deverá esperar 30 minutos para que este arrefeça.
- Assegure-se de que os alimentos fritos no produto obtém uma cor dourada e não preta ou castanha. Os pedaços queimados devem ser descartados.

IV. DESLIGAR AUTOMÁTICO

- O produto está equipado com um temporizador. Quando o temporizador chegar a 0, o produto apitará e desligar-se-á automaticamente.
- Para desligar o produto manualmente, toque no tecla ligar/desligar.

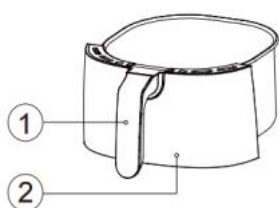
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os materiais da embalagem.
2. Remova a cola e as etiquetas no produto.
3. Limpe o cesto e o tabuleiro de fritura completamente com água quente, detergente e uma esponja não-abrasiva.
4. Limpe o interior e o exterior do produto com um pano molhado morno.
5. A fritadeira sem óleo utiliza tecnologia de aquecimento a ar quente. Nunca coloque óleo ou gordura na fritadeira.

PREPARAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

1. Coloque o produto numa superfície nivelada, regular e estável. Não coloque o produto numa superfície que não seja resistente ao calor.
2. Coloque corretamente o tabuleiro de fritura no cesto de fritura.
3. Nunca coloque óleo ou outro líquido no cesto de fritura. Nunca cubra a abertura de entrada de ar do produto, uma vez que tal impedirá o fluxo de ar e reduzirá o efeito de aquecimento a ar quente.

INSTRUÇÕES GERAIS (FIGURA 1)



1. Pega



2. Cesto



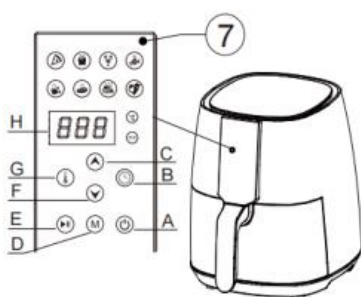
3. Tabuleiro

4. Entrada de ar

5. Saída de ar

6. Cabo de alimentação

7. Painel de controlo



A. Tecla de Ligar/Desligar

B. Tecla de Tempo

C. Tecla para Aumentar

D. Tecla Menu de Funções Predefinidas

E. Tecla de Pausar/Iniciar

F. Tecla para Reduzir

G. Tecla de Temperatura

H. Tecla de Visualização

MENU

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

FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

A fritadeira sem óleo pode ser utilizada para cozinhar muitos tipos de ingredientes. O manual adicional de preparação de alimentos ajudá-lo-á a compreender este produto.

I. INSTRUÇÕES

1. Insira a ficha na tomada com ligação à terra.
2. Retire o cesto de fritura cuidadosamente da fritadeira sem óleo.
3. Coloque os ingredientes no cesto de fritura.

AVISO:

1. Coloque o tabuleiro dentro do cesto de fritura antes de colocar os ingredientes.
2. A quantidade de ingredientes nunca deverá ser demasiado alta ou demasiado baixa, uma vez que poderá afetar a qualidade final da fritura.
3. Encaixe novamente o cesto de fritura na fritadeira sem óleo. (**Aviso:** Não toque na fritadeira pouco depois do seu início de funcionamento, evite queimar-se. Pode apenas mover a fritadeira ao segurar a pega.)
4. Ajuste a temperatura correta pressionando a tecla de temperatura para a aumentar ou reduzir. (Consulte a secção “Definições” deste capítulo.)
5. Determine o tempo de cozedura dos ingredientes. (Consulte a secção “Definições” deste capítulo.)
6. Para ligar o produto, ajuste o tempo de cozedura. (Se o produto arrancar a frio, deverá adicionar três minutos ao tempo de cozedura.)

O temporizador iniciará a sua contagem decrescente do tempo segundo o tempo definido.

Durante o funcionamento da fritadeira sem óleo, a luz indicadora de aquecimento acender-se-á e desligar-se-á continuamente. Tal demonstra que os componentes de aquecimento se ligam e desligam continuamente, de modo a manter a temperatura definida.

O excesso de óleo dos ingredientes acumular-se-á no fundo do cesto de fritura.

7. Alguns ingredientes precisam ser virados a meio da cozedura (consulte a secção “Definições” deste capítulo). Para virar os ingredientes, segure a pega e retire o cesto de fritura do produto. Vire então os ingredientes. Em seguida, coloque novamente o cesto de fritura na fritadeira sem óleo.
8. Quando o temporizador apitar, tal significa que o tempo definido acabou. Retire o cesto de fritura do produto e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
Aviso: Pode também desligar manualmente o produto durante o seu funcionamento. Para tal, toque na tecla de ligar/desligar.
9. Confirme se os ingredientes estão bem cozinhados. Se os ingredientes precisarem de cozinhar durante mais algum tempo, coloque o cesto de fritura no produto e ajuste o temporizador para mais alguns minutos.
10. Não vire o cesto de fritura, pois tal fará com que o excesso de óleo acumulado no fundo do cesto de fritura verta sobre os ingredientes. Após cozinhar com a fritadeira sem óleo, o cesto de fritura e os ingredientes ainda estarão bastante quentes. Evite queimar-se e não toque diretamente nos ingredientes com as mãos. Dependendo dos diferentes tipos de ingredientes na fritadeira sem óleo, a fritadeira poderá ainda estar a emitir vapor.
11. Utilize pinças para retirar os ingredientes do cesto de fritura para os colocar em tigelas ou pratos.
12. Após concluir a cozedura de uma fornada de ingredientes, a fritadeira sem óleo pode começar a cozinhar outra quantidade de ingredientes a qualquer momento.

II. DEFINIÇÕES

A tabela seguinte ajudá-lo-á a escolher as Definições básicas para os ingredientes que deseja cozinhar.

Nota: Atente que estas Definições oferecem apenas uma referência. Uma vez que os ingredientes podem variar em fonte, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que estas são as melhores Definições para os seus ingredientes. Uma vez que a tecnologia de troca de ar pode aquecer novamente o ar dentro do produto imediatamente, retirar o cesto de fritura da fritadeira sem óleo durante o funcionamento pouco afetará o processo de cozedura.

III. NOTA

1. Em comparação com ingredientes de maior tamanho, os ingredientes mais pequenos precisarão de menos tempo para cozinhar.
2. Com grandes quantidades de ingredientes, o tempo de cozedura deverá ser aumentado um pouco. Com quantidades menores de ingredientes, o tempo poderá ser reduzido um pouco.
3. Durante o processo de cozedura, virar os alimentos pequenos pode promover um efeito de cozedura final e pode ajudar os ingredientes a obter uma fritura bem distribuída.
4. Ao adicionar pequenas quantidades de óleo a batatas frescas, estas podem ficar mais crocantes. Após adicionar o óleo, os ingredientes devem repousar durante bastantes minutos antes de serem fritos na fritadeira sem óleo.
5. Nunca cozinhe ingredientes com um elevado teor de óleo na fritadeira sem óleo, tais como salsichas, etc.
6. As refeições que podem ser cozinhadas no forno também podem ser cozinhadas na fritadeira sem óleo.

7. O melhor peso dos ingredientes para cozinhar batatas crocantes é 400g.
8. Pode fazer pão rápido e convenientemente ao utilizar uma massa pré-fermentada. Em comparação com massa caseira, a massa pré-fermentada requer um tempo de cozedura menor.
9. Pode utilizar a fritadeira sem óleo para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, configure a temperatura a 150°C, o tempo de cozedura máximo é 10 minutos.

IV. RECEITAS

Tipo	Quantidade mínima/máxima de ingredientes	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Viragem	Informação adicional
Batatas fritas	200-600	20-25	180	Virar	
Costeletas	100-450	20-25	180	Virar	
Camarão	100-450	10-15	180	Virar	
Bolo	100-450	13-18	200	Virar	Adicionar 1/2 colher de óleo
Coxa	100-600 1-6 pedaços	18-25	200	Virar	Adicionar 1/2 colher de óleo
Bife de vaca	100-450 1-5 pedaços	18-21	180	Virar	Adicionar 1/2 colher de óleo
Peixe	100-450	10-15	200	Virar	

Aviso: Se a fritadeira sem óleo arrancar a frio, deverá adicionar três minutos ao tempo de cozedura.

V. FAZER BATATAS FRITAS CASEIRAS

De modo a obter o melhor efeito, aconselhamo-lo a utilizar batatas pré-cozinhadas (ex. batatas congeladas). Para fazer batatas fritas caseiras, siga os seguintes passos.

- a. Descasque a batatas e corte-as em palitos pequenos.
- b. Demolhe os palitos de batata numa tigela durante 20 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha.
- c. Deite azeite numa tigela com uma colher, coloque os palitos de batata na tigela e mexa-os, até todos os palitos de batata estiverem uniformemente untados.
- d. Retire os palitos de batata da tigela com as mãos ou utensílios de cozinha, deixe o azeite em excesso na tigela. Então coloque as batatas no cesto de fritura.

Aviso:

1. Coloque o tabuleiro no cesto de fritura antes de colocar as batatas.
2. Não despeje todas as batatas no cesto de fritura de uma vez, de modo a evitar a acumulação excessiva de óleo no fundo do cesto.
3. Frite as batatas, seguindo as instruções neste capítulo.

LIMPEZA

Limpe o produto após cada utilização.

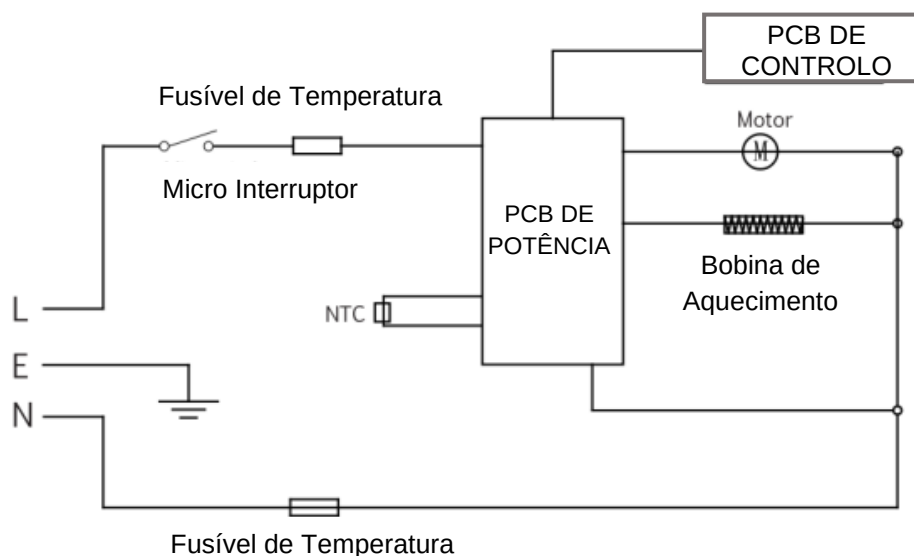
O interior do cesto de fritura, tabuleiro de fritura e do produto têm um revestimento de tinta antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, uma vez que danificará o revestimento de tinta antiaderente.

1. Desligue a ficha da tomada, deixe o produto arrefecer.
2. Utilize um pano molhado para limpar o exterior do produto.
3. Limpe o cesto ou o tabuleiro de fritura com água quente, detergente e uma esponja não-abrasiva. Adicione água quente ao tanque de fritura, juntamente com algum detergente. Coloque o tabuleiro de fritura no cesto e deixe o cesto e o tabuleiro de fritura de molho durante 10 minutos.
4. Limpe o interior do produto com água quente e uma esponja não-abrasiva.
5. Utilize uma escova de limpeza para limpar os componentes de aquecimento, remova os resíduos de alimentos.
6. Com uma escova limpa, limpe rapidamente a abertura de entrada e de saída de ar, de modo a não afetar o fluxo de entrada e de saída de ar.

ARMAZENAMENTO

1. Desconecte o produto da ficha e deixe-o arrefecer completamente.
2. Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos.
3. Arrume o cabo de alimentação.

DIAGRAMA DE CIRCUITO (FIGURA 2)



AVARIA E MÉTODOS DE RESOLUÇÃO

Problema	Possíveis Causas	Método de Resolução
A fritadeira não funciona.	1. A ficha do produto não está inserida na tomada. 2. O utilizador não configurou o temporizador.	Insira a ficha na tomada de ligação à terra. Toque na tecla de tempo para configurar o tempo correto necessário para a cozedura e então ligue o aparelho.
Os ingredientes na fritadeira sem óleo não estão bem cozinhados.	1. Demasiados ingredientes no cesto de fritura. 2. A temperatura de aquecimento está demasiado baixa. 3. O tempo de cozedura é demasiado curto.	1. Coloque os ingredientes no cesto de fritura em pequenas quantidades. Assim, a fritura será melhor distribuída. 2. Toque na tecla de temperatura para ajustar a temperatura necessária (Consulte a secção “Definições” no capítulo “Funcionamento do Produto”). 3. Toque na tecla de tempo para decidir o tempo de cozedura (Consulte a secção “Definições” no capítulo “Funcionamento do Produto”).
Os ingredientes não cozinham uniformemente na fritadeira sem óleo.	Alguns ingredientes devem ser virados durante o processo de cozedura.	Se alguns ingredientes estiverem em cima ou agarrados a outros ingredientes (ex. batatas fritas), estes deverão ser virados durante o processo de cozedura (Consulte a secção “Definições” no capítulo “Funcionamento do Produto”).
O alimento frito na fritadeira sem óleo não está crocante.	O alimento frito que escolheu deverá ser cozinhado numa fritadeira tradicional.	Pode optar por um alimento apto para forno ou pode adicionar óleo ao alimento para o deixar mais crocante.
Sai fumo branco do produto.	1. Está a cozinhar ingredientes com elevado teor de óleo. 2. Ainda existe restos de óleo da última utilização no cesto de fritura.	1. Quando cozinha ingredientes com um teor de óleo comparativamente alto na fritadeira sem óleo, grandes quantidades de fumo infiltrarão o cesto de fritura. O óleo produzirá fumo de óleo branco e o cesto de fritura poderá ficar mais quente do que o normal. Mas tal não afetará o efeito de cozedura final. 2. O fumo branco é produzido pelo aquecimento do óleo ou gordura dentro da fritadeira. Assegure-se de que limpa o cesto de fritar depois de cada utilização.
As batatas fritas caseiras não fritam uniformemente na fritadeira sem óleo.	Não demolhou corretamente as batatas antes de as fritar.	Utilize batatas frescas e siga as instruções no capítulo “Fazer Batatas Fritas Caseiras”.
As batatas fritas feitas na fritadeira sem óleo não estão crocantes.	O nível de crocante é determinado pelo teor de óleo e humidade das batatas.	1. Certifique-se de que seca corretamente as batatas antes de lhes adicionar óleo. 2. Ao cortar as batatas em pedaços mais pequenos, pode torná-las mais leves e crocantes. 3. As batatas podem ficar mais leves e crocantes se lhes adicionar uma pequena quantidade de óleo.

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 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

<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	FRITADEIRA SEM ÓLEO
Marca	JOCEL
Modelo	JFR011787

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

Baixa Tensão	2014/35/EU	EN 62233:2008 EN 60335-2- 9:2003+A1:A4 +A2:06+A12:07+A13:10+AC :11+EK1-AG2:2018-05 EN 60335-1:2012+AC:2014+ A11:2014+A13:2017+A1:2019+ A2:2019+A14:2019
Compatibilidade Electromagnética	2014/30/EU	EN IEC 55014-1:202 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

ÍNDICE

Advertencias	14
Antes del primer uso	16
Preparativos para la operación	16
Instrucciones generales (figura 1)	16
Menu	17
Operación del producto	17
Limpieza	20
Almacenamiento	20
Diagrama del circuito (figura 2)	10
Avería y método de resolución	21
Condiciones de garantía	22
Declaración de conformidad	23

BREVE INTRODUCCIÓN

Gracias por su preferencia. Gracias por elegir nuestra freidora sin aceite.

La nueva freidora sin aceite le ayudará a cocinar los alimentos y comidas que le gustan de una forma más sana.

La freidora sin aceite utiliza el principio del aire caliente combinado con la circulación de aire a alta velocidad (intercambio rápido de aire) y ofrece un calentamiento integral único. De este modo, para la mayoría de los alimentos, no es necesario añadir aceite para cocinarlos. Con nuestra freidora sin aceite tendrá una forma más cómoda de preparar deliciosos platos, como pasteles, galletas, etc.

ADVERTENCIAS

Antes de utilizar este producto, lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas.

I. PELIGRO

- No introduzca la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y calefactores.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el producto, ya que podrían producirse descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes en la cesta de freír, evitando así que entren en contacto con los elementos calefactores.
- Mientras el producto esté en funcionamiento, no cubra las aberturas de entrada y salida de aire.
- No ponga nunca aceite en la freidora, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el interior del producto mientras esté en funcionamiento.

II. ADVERTENCIAS

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la potencia suministrada se ajusta a la potencia nominal del producto.
- Si los enchufes, el cable de alimentación o el producto están dañados, no debe utilizar el producto.
- Si se rompe el cable de alimentación, para evitar riesgos, debe ser sustituido por los técnicos de reparación del fabricante, el departamento de reparaciones del fabricante o similar.
- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de ocho años o personas con discapacidades físicas, falta de experiencia y conocimientos pertinentes (excepto personas con trastornos psicológicos), pero la persona especialmente designada debe supervisar y dirigir su uso del producto, garantizando así su seguridad.
- Cuidado con los niños, no deje que jueguen con el producto como si fuera un juguete.

- Cuando el producto esté enchufado o enfriándose, el producto y el cable de alimentación deben colocarse en un lugar fuera del alcance de los niños menores de ocho años.
- Nunca deje que el cable de alimentación toque superficies a alta temperatura.
- No introduzca nunca las manos mojadas en los enchufes y el panel de control del producto.
- El producto debe conectarse a un enchufe con toma de tierra y debe asegurarse de que está correctamente insertado.
- No conecte nunca el producto a un temporizador externo, ya que podría resultar peligroso.
- Nunca coloque el producto encima o cerca de materiales inflamables, como manteles o cortinas, etc.
- Nunca coloque el producto contra una pared u otros productos. Debe haber un espacio libre de al menos 10 cm en la parte trasera, los laterales izquierdo y derecho y la parte superior del producto. No coloque nada encima del producto.
- No utilice nunca el producto para fines no indicados en el manual.
- El producto debe ser supervisado durante su funcionamiento.
- Durante la fritura sin aceite saldrá vapor a alta temperatura por la abertura de salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas de la salida de vapor y aire. Preste atención al vapor y al aire caliente cuando aleje la cesta del producto.
- Al utilizar el producto, la superficie que toca puede calentarse bastante.
- Si el producto desprende humo, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica. Retire la cesta del producto cuando deje de humear.

III. AVISO

- Coloque el producto sobre una superficie nivelada, plana y estable.
- El producto está limitado a un uso doméstico normal. No debe utilizarse en comedores de comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Y no debe ser utilizado por clientes de hoteles, moteles, pensiones, bed & breakfast u otros alojamientos.
- Si el cliente no utiliza el producto correctamente, lo destina a fines profesionales o semi profesionales o no sigue las instrucciones del manual durante su uso, dicho uso indebido invalidará la garantía. No nos hacemos responsables de los datos causados por lo anterior.
- El producto debe enviarse a un centro de reparación autorizado por nuestra empresa para su reparación. No repare el producto usted mismo. Dicha acción invalidará la garantía.
- Desenchúfelo siempre después de usarlo.
- Antes de tratar o limpiar el producto, hay que esperar 30 minutos a que se enfríe.
- Asegúrese de que los ingredientes fritos del producto obtienen un color dorado y no negro o marrón. Los trozos quemados deben desecharse.

IV. APAGAR AUTOMÁTICO

- El producto está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llegue a 0, el producto emitirá un pitido y se apagará automáticamente.
- Para apagar el producto manualmente, pulse el botón de encendido/apagado.

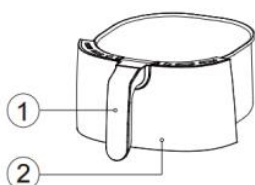
ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales del envase.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpie bien la cesta 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 sin aceite utiliza tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca ponga aceite o grasa en la freidora.

PREPARATIVOS PARA LA OPERACIÓN

1. Coloque el producto sobre una superficie nivelada, plana y estable. No coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque correctamente la bandeja en la cesta de freír.
3. Nunca ponga aceite u otro líquido en la cesta de freír. No cubra nunca la abertura de entrada de aire del producto, ya que impediría el flujo de aire y reduciría el efecto de calentamiento por aire caliente.

INSTRUCCIONES GENERALES (FIGURA 1)



1. Asa

2. Cesta

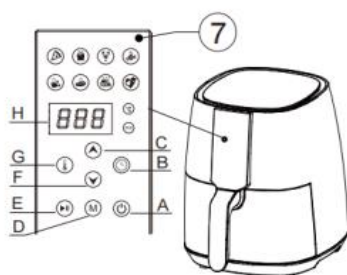
3. Bandeja

4. Entrada de aire

5. Salida de aire

6. Cable de alimentación

7. Panel de control



A. Botón de encendido/apagado

F. Botón de reducción

B. Botón de tiempo

G. Botón de temperatura

C. Botón de aumento

H. Pantalla de visualización

D. Botón de menú de funciones preestablecidas

E. Botón de pausa / inicio

COMIDA	PIZZA	PATATAS FRITAS	FILETE	GAMBAS	PESCADO	MOSLOS	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

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

La freidora sin aceite puede utilizarse para cocinar muchos tipos de ingredientes. El manual adicional de preparación de alimentos le ayudará a comprender este producto.

I. INSTRUCCIONES

1. Inserte el enchufe en la toma con toma de tierra.
2. Retire con cuidado la cesta de freír de la freidora sin aceite.
3. Coloque los ingredientes en la cesta de freír.

Advertencia:

1. Coloque la bandeja de freír en la cesta de freír antes de poner los ingredientes en la cesta.
2. La cantidad de ingredientes nunca debe ser demasiado alta ni demasiado baja, ya que puede afectar a la calidad final de la fritura.
3. Vuelva a colocar la cesta de freír en la freidora sin aceite. (**Advertencia:** No toque la freidora poco después de que se haya puesto en marcha, evite quemarse. Sólo puede mover la freidora sujetándola por el asa).
4. Ajuste la temperatura correcta tocando el botón de temperatura para aumentarla o disminuirla. (Véase la sección "Ajustes" de este capítulo).
5. Determine el tiempo de cocción de los ingredientes (Véase la sección "Ajustes" de este capítulo).
6. Para encender el producto, ajuste el tiempo de cocción. (Si el producto empieza frío, debe añadir tres minutos al tiempo de cocción).

El temporizador iniciará la cuenta atrás según el tiempo programado.

Durante el funcionamiento de la freidora sin aceite, la luz indicadora de calentamiento se encenderá y apagará continuamente. Esto demuestra que los componentes de calefacción se encienden y apagan continuamente para mantener la temperatura ajustada.

El exceso de aceite de los ingredientes se acumulará en el fondo de la cesta de freír.

7. Algunos ingredientes deben darse la vuelta a mitad de la cocción (Véase la sección "Ajustes" de este capítulo). Para dar la vuelta a los ingredientes, sujete el asa y retire la cesta de freír del producto. A continuación, dea la vuelta los ingredientes. A continuación, vuelva a colocar la cesta de freír en la freidora sin aceite.

8. Cuando el temporizador emite un pitido, significa que ha transcurrido el tiempo programado. Retire la cesta de freír del producto y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
Advertencia: También puede apagar el producto manualmente durante el funcionamiento. Para ello, pulse el botón de encendido/apagado.
9. Compruebe que los ingredientes estén bien cocidos. Si los ingredientes necesitan cocinarse un poco más, coloque la cesta de freír en el producto y programe el temporizador durante unos minutos más.
10. No voltee la cesta de freír, ya que esto hará que el exceso de aceite que se ha acumulado en el fondo de la cesta de freír se derrame sobre los ingredientes. Después de cocinar con la freidora sin aceite, la cesta de freír y los ingredientes seguirán estando bastante calientes. Evite quemarse y no toque los ingredientes directamente con las manos. Dependiendo de los diferentes tipos de ingredientes de la freidora sin aceite, ésta puede seguir emitiendo vapor.
11. Utilice unas pinzas para sacar los ingredientes de la cesta de freír y ponerlos en cuencos o en platos.
12. Después de terminar de cocinar un lote de ingredientes, la freidora sin aceite puede empezar a cocinar otro lote de ingredientes en cualquier momento.

II. AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a elegir los Ajustes básicos para los ingredientes que desee cocinar.

Nota: Tenga en cuenta que estos Ajustes sólo ofrecen una referencia. Dado que los ingredientes pueden variar en cuanto a origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que éstos sean los mejores Ajustes para sus ingredientes. Dado que la tecnología de intercambio de aire puede recalentar el aire del interior del producto inmediatamente, retirar la cesta de freír de la freidora sin aceite durante el funcionamiento no afectará al proceso de cocción.

III. NOTA

1. En comparación con los ingredientes más grandes, los ingredientes más pequeños necesitarán menos tiempo de cocción.
2. Con cantidades mayores de ingredientes, el tiempo de cocción debe aumentarse ligeramente. Con cantidades menores de ingredientes, el tiempo puede reducirse ligeramente.
3. Durante el proceso de cocción, dar la vuelta a los alimentos pequeños puede favorecer el efecto final de la cocción y ayudar a que los ingredientes consigan una fritura bien distribuida.
4. Añadiendo pequeñas cantidades de aceite a las patatas frescas, éstas quedan más crujientes. Después de añadir el aceite, los ingredientes deben reposar varios minutos antes de freírlos en la freidora sin aceite.
5. No cocine nunca en la freidora sin aceite ingredientes con un alto contenido en aceite, como salchichas, etc.
6. Los platos que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora sin aceite.
7. El mejor peso de ingredientes para cocinar patatas crujientes es de 400 g.
8. Puede hacer pan rápida y cómodamente utilizando una masa prefermentada. En comparación con la masa casera, la masa prefermentada requiere menos tiempo de cocción.

9. Puede utilizar la freidora sin aceite para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C, el tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

IV. RECETAS

Tipo	Cantidad mínima/máxima de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Dar la vuelta	Información complementaria
Patatas fritas	200-600	20-25	180	Dar la vuelta	
Costillas	100-450	20-25	180	Dar la vuelta	
Gambas	100-450	10-15	180	Dar la vuelta	
Pastel	100-450	13-18	200	Dar la vuelta	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Muslo	100-600 1-6 piezas	18-25	200	Dar la vuelta	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Bistec	100-450 1-5 piezas	18-21	180	Dar la vuelta	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pescado	100-450	10-15	200	Dar la vuelta	

Advertencia: Si la freidora sin aceite se pone en marcha en frío, deberá añadir tres minutos al tiempo de cocción.

V. HACER PATATAS FRITAS CASERAS

Para obtener el mejor efecto, le aconsejamos que utilice patatas precocinadas (por ejemplo, patatas congeladas). Para hacer patatas fritas caseras, sigue estos pasos.

1. Pele las patatas y corte en palitos.
2. Remoja los palitos de patata en un bol durante 20 minutos, sáquelos y séquelos con papel de cocina.
3. Vierta el aceite de oliva en un bol con una cuchara, coloque los palitos de patata en el bol y remuévalos, hasta que todos los palitos de patata estén cubiertos uniformemente.
4. Saque los palitos de patata del bol con las manos o con utensilios de cocina, deje el exceso de aceite en el bol. A continuación, coloque las patatas en la cesta de freír.

Advertencia:

1. Coloque la bandeja de freír en la cesta de freír antes de colocar las patatas en la cesta.
2. No vierta todas las patatas a la vez en la cesta de freír, para evitar una acumulación excesiva de aceite en el fondo de la cesta de freír al final.
3. Fríe las patatas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

LIMPIEZA

Limpie el producto después de cada uso.

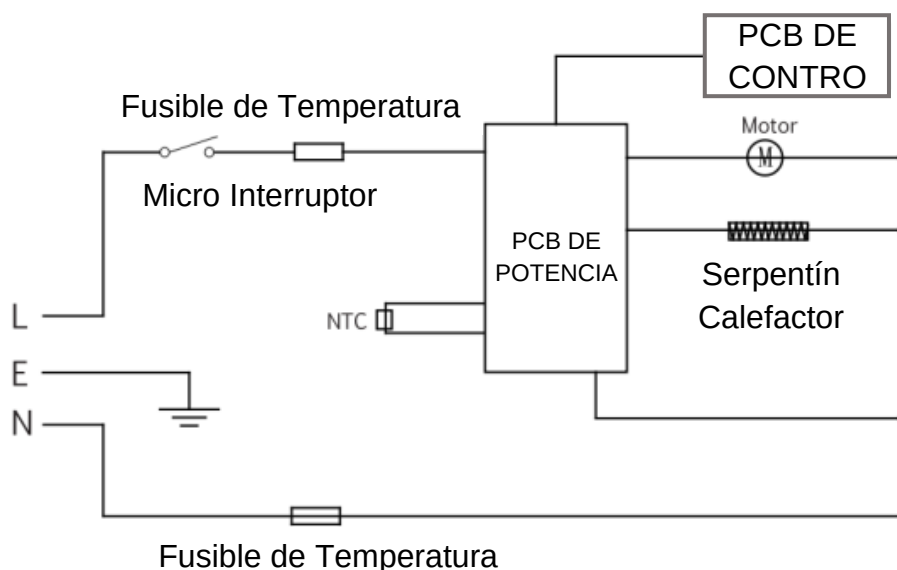
El interior de la cesta de freír, la bandeja de freír y el producto tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que dañarían el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente, deje que el producto se enfríe.
2. Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior del producto.
3. Limpie la cesta o bandeja de freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Añada agua caliente a la cesta de freír, junto con un poco de detergente. Coloque la bandeja de freír en la cesta y deje la cesta y la bandeja en remojo durante 10 minutos.
4. Limpie el interior del producto con agua tibia y una esponja no abrasiva.
5. Utilice un cepillo de limpieza para limpiar los componentes de la calefacción y eliminar los restos de comida.
6. Con un cepillo limpio, limpie rápidamente la abertura de entrada y salida de aire para no afectar el flujo de entrada y salida de aire.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el producto y deje que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Fije el cable de alimentación.

DIAGRAMA DEL CIRCUITO (FIGURA 2)



AVERÍA Y MÉTODO DE RESOLUCIÓN

Problema	Posibles causas	Método de resolución
La freidora no funciona.	1. El enchufe del producto no está insertado en la toma de corriente. 2. El usuario no ha ajustado el temporizador.	Inserte el enchufe en la toma con toma de tierra. Toque el botón de tiempo para ajustar el tiempo correcto de cocción y encienda el aparato.
Los ingredientes de la freidora sin aceite no se cocinan correctamente.	1. Demasiados ingredientes en la cesta de freír. 2. La temperatura de calentamiento es demasiado baja. 3. El tiempo de cocción es demasiado corto.	1. Coloque los ingredientes en la cesta de freír en pequeñas cantidades. Así la fritura se repartirá mejor. 2. Toque el botón de temperatura para ajustar la temperatura deseada (Véase la sección "Ajustes" en el capítulo "Operación del producto"). 3. Toque el botón de tiempo para decidir el tiempo de cocción (Véase la sección "Ajustes" en el capítulo "Operación del producto").
Los ingredientes no se cocinaron uniformemente en la freidora sin aceite.	Algunos ingredientes deben darse la vuelta durante el proceso de cocción.	Si algunos ingredientes están encima o pegados a otros ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), éstos deben darse la vuelta durante el proceso de cocción (Véase la sección "Ajustes" en el capítulo "Operación del producto").
Los fritos hechos en una freidora sin aceite no quedan crujientes.	Los fritos que haya elegido deben cocinarse en una freidora tradicional.	Puede optar por un alimento apto para hornear o puede añadir aceite al alimento para que quede más crujiente.
Sale humo blanco del producto.	1. Está cocinando ingredientes con un alto contenido en aceite. 2. Todavía queda aceite del último uso en la cesta de freír.	1. Cuando cocine ingredientes con un contenido relativamente alto de aceite en la freidora sin aceite, se filtrarán grandes cantidades de humo en la cesta de freír. El aceite producirá humo blanco y la cesta de freír puede calentarse más de lo normal. Pero esto no afectará al efecto final de la cocción. 2. El humo blanco se produce al calentar el aceite o la grasa del interior de la freidora. Asegúrese de limpiar la cesta de la freidora después de cada uso.
Las patatas fritas caseras no se fríen uniformemente en la	No ha remojado bien las patatas antes de freírlas.	Utilice patatas frescas y siga las instrucciones del capítulo "Hacer patatas fritas caseras".
Las patatas fritas hechas en la freidora sin aceite no son crujientes.	El crujiente viene determinado por el contenido de aceite y humedad de las patatas.	1. Asegúrese de secar bien las patatas antes de añadirles aceite. 2. Si corta las patatas en trozos más pequeños, conseguirá que queden más ligeras y crujientes. 3. Las patatas pueden quedar más ligeras y crujientes si se les añade una pequeña cantidad de aceite.

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 costos de mano de obra en función de las tarifas 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
<http://www.jocel.pt>

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo

Aparato	FREIDORA SIN ACEITE
Marca	JOCEL
Modelo	JFR011787

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación

Baja Voltaje	2014/35/EU	EN 62233:2008 EN 60335-2- 9:2003+A1:A4 +A2:06+A12:07+A13:10+AC :11+EK1-AG2:2018-05 EN 60335-1:2012+AC:2014+ A11:2014+A13:2017+A1:2019+ A2:2019+A14:2019
Compatibilidad Electromagnética	2014/30/EU	EN IEC 55014-1:202 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

INDEX

Attentions.....	25
Before the first use	27
Operation preparation	27
General instruction (figure 1)	27
Menu	28
Operating this product	28
Cleaning	31
Storage	31
Circuit diagram (figure 2)	31
Malfunction and treating method	32
General warranty terms	33
Declaration of conformity	34

BRIEF INTRODUCTION

Thanks for your favor. Thank you for choosing our air fryer.

The newly introduced air fryer will help you to cook the food and refreshment you like in a healthier manner.

The air fryer uses the principle of hot air combining with high-speed air cycling (fast air change), it will provide a one-time comprehensive heating, so for most food, there is no need to add oil for cooking. With our air fryer, now you have a more convenient way to make delicious food like cakes and milk egg biscuits etc.

ATTENTIONS

Before using this product, please read through the instruction manual, and preserve the booklet for later reference.

I. DANGER

- Do not soak the crust into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the crust.
- Do not let water or other liquid flow into the product, in case electric shocks might take place.
- Always put the food ingredients in the frying tank for frying, thus to avoid their contact with the heating components.
- While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
- Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
- Do not touch the inside of the product while it is working.

II. WARNING

- Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided in accordance with the rated power of the product.
- If there are damages to the plugs, power wire or the product, you should no longer use the product.
- If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, manufacturer repairing department or similar departments.
- 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.
- Take care of the children, do not let them play the product as toy.
- 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.

- Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
- Never insert wet hands into the plugs and controlling panel of the product.
- The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
- Never connect the product with external timer, in case danger might occur.
- Never put the product on or near combustible material like the table cloth, or the curtain etc.
- Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10cm of free space for the backside, left/ right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
- Never use the product for purposes not illustrated in the manual.
- The product must be watched by someone while operating.
- 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.
- When using the product, the surface that it touches might become very hot.
- If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.

III. NOTICE

- Put the product on a surface that is leveled, even, and stable.
- The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, offices, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
- If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product for professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.
- The product must be sent to the repairing center authorized by our company for repairing. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
- Always unplug the power after use.
- Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.
- Ensure that the food ingredients fried in the product turn into the golden color, and not the black or brown color. The burned places should be given away.

IV. AUTOMATIC CLOSING

- The product is equipped with a timer. When the timer countdown the time to 0, the product will ring and close automatically.
- To close the product manually, touch the power button.

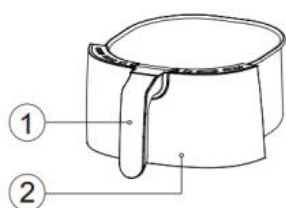
BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all the packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying tank and the frying 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 air fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

OPERATION PREPARATION

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Put the frying tray into the fryer tank correctly.
3. Never pour oil or other liquid into the fryer tank. Never put things cover the air inlet opening of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

GENERAL INSTRUCTION (FIGURE 1)



1. Handle



2. Pan



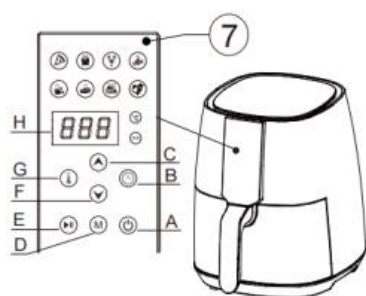
3. Baking Tray

4. Air Inlet

5. Air Outlet

6. Power Cord

7. Control Panel



A. Power on/off button

B. Time button

C. Increase button

D. Preset menu function button

E. Pause/start button

F. Decrease button

G. Temperature button

H. Display screen

MENU

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

OPERATING THIS PRODUCT

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual will assist you to understand this product.

I. INSTRUCTIONS

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Pull out the frying tank carefully from the fat-free fryer.
3. Put the food ingredients into the frying tank.

Notice:

1. Put the frying tray in the frying tank before put the food ingredients into the frying tank.
2. The amount of food ingredients never too much or too little, because it may affect the final quality of frying.
3. Slip the frying tank back to the fat-free fryer. (**Notice:** Do not touch the fryer shortly after its operation, avoid scald. One can only move the fryer by holding the handle.)
4. Adjust to the right temperature by touching the temperature button to increase or decrease. (Please refer to the "Settings" part of this chapter.)
5. Determine the time for cooking the food ingredients. (Please refer to the "Settings" part of this chapter.)
6. To turn on the product, please adjust the time for cooking. (If the product starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.)

The timer will begin to countdown the time according to the setting time.

During the operation of the fat-free fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus to maintain of the setting temperature.

The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying tank.

7. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the "Settings" part of this chapter). To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the frying tank from the product, and then make the turning. After that, slip the frying tank back to the fat-free fryer.
8. The ringing of the timer means that the setting time has expired. Then pull the frying tank out of the product, and put it on heat-resistant surface.

Notice: You can also close the product manually when it's working. To do this, touch the power button.

9. Check to see if the food ingredients are cooked ripe. If the food ingredients require more cooking, then slip the frying tank into the product, and set the timer with some minutes more.
10. Do not overturn the frying tank, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying tank to leak onto the food ingredients. After cooking with the fat-free fryer, the frying tank and the food ingredients are still very hot, avoid scald, do not use hand touch the food ingredients directly. With respect to different types of food ingredients in the fat-free fryer, there might be steam jetting out from the fryer.
11. Use clamps take the food ingredients from the frying tank into the bowls or plates.
12. After completing the cooking of one batch of food ingredients, the fat-free fryer can begin to cook another batch of food ingredients at any time.

II. SETTINGS

The following table will assist you to choose the basic Settings for the food ingredients you want to cook.

Note: Please remember that these Settings offer only a reference. For food ingredients differ in source, size, shape and brand, we cannot guarantee to provide the best Settings for your food ingredients. As the fast air change technology can give renewed heating to the air inside the product immediately, so, to pull the frying tank out of the fat-free fryer during the operation will hardly affect the process of cooking.

III. NOTE

1. Compare with the food ingredients with larger size, the small size food ingredients will require less time for cooking.
2. With larger amount of food ingredients, the time for cooking will only be required to increase a little, with lesser amount of food ingredients, the time will only be required to decrease a little.
3. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
4. By adding small amount of oil to the fresh potatoes, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the fat-free fryer.
5. Never cook the food ingredients with high oil content in the fat-free fryer, like the sausages etc.
6. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.
7. The best weight of the food ingredients for cooking crisp chips is 400g.
8. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.
9. You can use the fat-free fryer to reheat the food ingredients. To reheat the food ingredients, please set the temperature at 150°C, the maximum cooking time is 10 minutes.

IV. RECIPES

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Chips	200-600	20-25	180	Overturning	
Rib	100-450	20-25	180	Overturning	
Shrimp	100-450	10-15	180	Overturning	
Cake	100-450	13-18	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Drumstick	100-600 1-6pcs	18-25	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Beef steak	100-450 1-5pcs	18-21	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Fish	100-450	10-15	200	Overturning	

Notice: If the fat-free fryer starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

V. MAKE FRYING CHIPS BY YOURSELF

For the purpose to have the best effect, we advise you to use the pre baked chips (e.g. frozen chips). To make frying chips by yourself, please follow the steps below.

1. Husk the potatoes and cut them into small chips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 20 minutes, fetch them out and drain them on the paper for cooking room use.
3. Pour olive oil into the bowl with a spoon, put the potato chips into the bowl and mix them round, until all the potato chips are oiled evenly.
4. Fetch the potatoes chips out of the bowl with your hands or kitchen wares, leave the redundant oil in the bowl. Then pour the potato chips into the frying tank.

Notice:

1. Put the frying tray in the frying tank before put the potato chips into the frying tank.
2. Do not pour all the potato chips into the frying tank in just one time, thus to prevent too much oil being collected at the bottom of the frying tank in the end.
3. Fry the potato chips following the instructions in this chapter.

CLEANING

Clean the product each time after using.

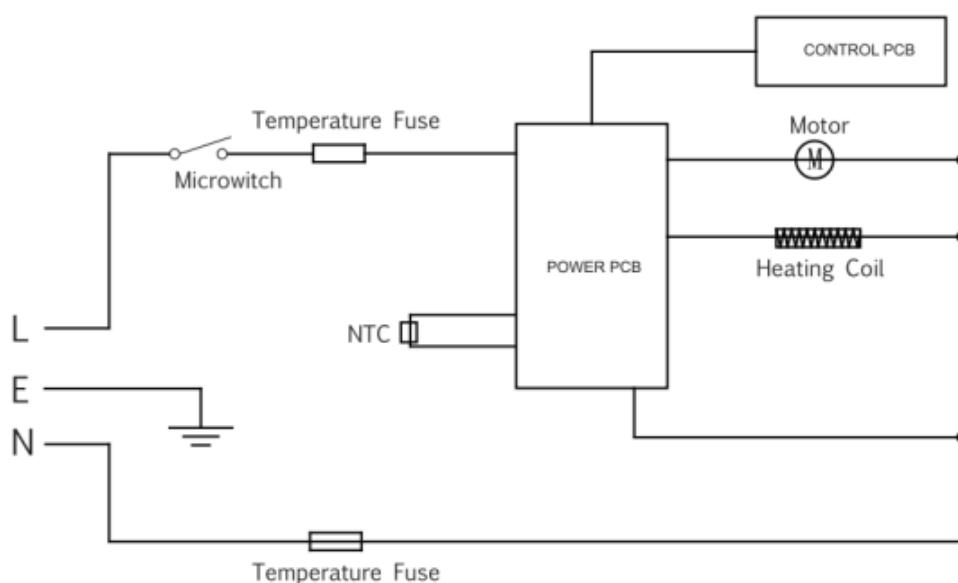
The inside of the frying tank, frying tray and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.
2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
3. Clean the frying tank or frying tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the frying tank together with some detergent. Put the frying tray into the frying tank, and then soak the frying tank and the frying tray for 10 minutes.
4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.
5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away remaining food residual.
6. A timely manner with a clean brush to clean the air inlet opening and the air outlet opening, so as not to affect the air inlet and the outlet air flow.

STORAGE

1. Pull out the plug of the product, and let it cool down thoroughly.
2. Make sure that all the components are cleaned and dried.
3. Pack up the power wire.

CIRCUIT DIAGRAM (FIGURE 2)



MALFUNCTION AND TREATING METHOD

Problem	Possible Causes	Solving Method
The fryer does not work	1.The plug of product is not inserted into the power socket. 2.User have failed to set the timer.	Insert the plug into the grounded power socket. Touch the time button to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients cooked by the fryer not ripe enough	1.Too much food ingredients in the frying tank. 2.The heating temperature enacted is too low. 3.The cooking time is too short.	1.Put the food ingredients into the frying tank in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2.Touch the temperature button to set the temperature require, (refer to the "Settings" part in the chapter of Operating this Product") 3.Touch the time button to decide the time for cooking, (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")
Food ingredients not baked evenly in the fryer	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking, (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product")
The fried refreshment coming out of the fryer is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer.	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product	1. You are cooking food ingredients with a high content of oil. 2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying tank.	1.When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying tank. The oil will produce white oil fume, and the frying tank might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking effect. 2.The white smoke produced by heating the oil and fat inside the fryer. Make sure to clean the frying tank each time after the using.
Fresh crisps are not fried evenly inside the fryer	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and following the instructions in "Make Frying Chips by yourself" chapter.
The fried chips coming out of the fryer is not crisp	The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.	1.Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2.By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp. 3.The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them.

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

<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	AIR FRYER
Brand	JOCEL
Model	JFR011787

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	2014/35/EU	EN 62233:2008 EN 60335-2- 9:2003+A1:A4 +A2:06+A12:07+A13:10+AC :11+EK1-AG2:2018-05 EN 60335-1:2012+AC:2014+ A11:2014+A13:2017+A1:2019+ A2:2019+A14:2019
Electromagnetic Compatibility	2014/30/EU	EN IEC 55014-1:202 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021