



FREIDORA SIN ACEITE- MANUAL DE INSTRUCCIONES
AIR FRYER- INSTRUCTION MANUAL
FRITEUSE SANS HUILE- MANUEL D'INSTRUCTIONS
FRITADEIRA SEM ÓLEO- MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRUIDORA SENSE OLI – MANUAL D'INSTRUCCIONS



FDR 8010

Sonifer,S.A.

Avenida de Santiago, 86 30007 Murcia España

sonifer@sonifer.es / www.orbegozo.com

Made in PRC

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

Llegiu atentament aquest manual abans d'utilitzar aquest aparell i deseu-lo per a futures consultes. Només així podreu obtenir els millors resultats i la màxima seguretat d'ús.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones de uso de este aparato antes de su puesta en funcionamiento y procure guardar este manual, la garantía, el recibo y la caja con su embalaje.

Generales:

- 1.** Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que éste implica. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- 2.** Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
- 3.** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 4. PRECAUCIÓN:** Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.

5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en www.orbegozo.com.
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

Específicas:

- No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes o cuelgue sobre el borde de un banco de trabajo,

ya que un niño podría tirar del cable y hacer caer la freidora.

- Después de limpiar la freidora, asegúrese de que todas las piezas están completamente secas.
- No deje la freidora desatendida mientras está funcionando.
- No utilice la freidora si tiene algún tipo de daño, ya sea en el cable o en el enchufe. Haga que la revisen o que la reparen: consulte el apartado "reparaciones".
- Lleve cuidado con el vapor durante el uso de la freidora y al abrir la tapa.
- No coloque la freidora cerca de placas de cocción calientes o sobre éstas.
- La freidora está destinada únicamente al uso doméstico.
- Los niños deben estar vigilados para evitar que jueguen con la freidora.
- No sumerja la freidora en agua para limpiarla.
- No utilice la freidora en el exterior.
- Siempre desenchufe la freidora después de utilizarla.
- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.
- Este aparato está previsto para su utilización como aparato de uso doméstico y análogo como pequeñas áreas

de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casa de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entorno del tipo albergues.

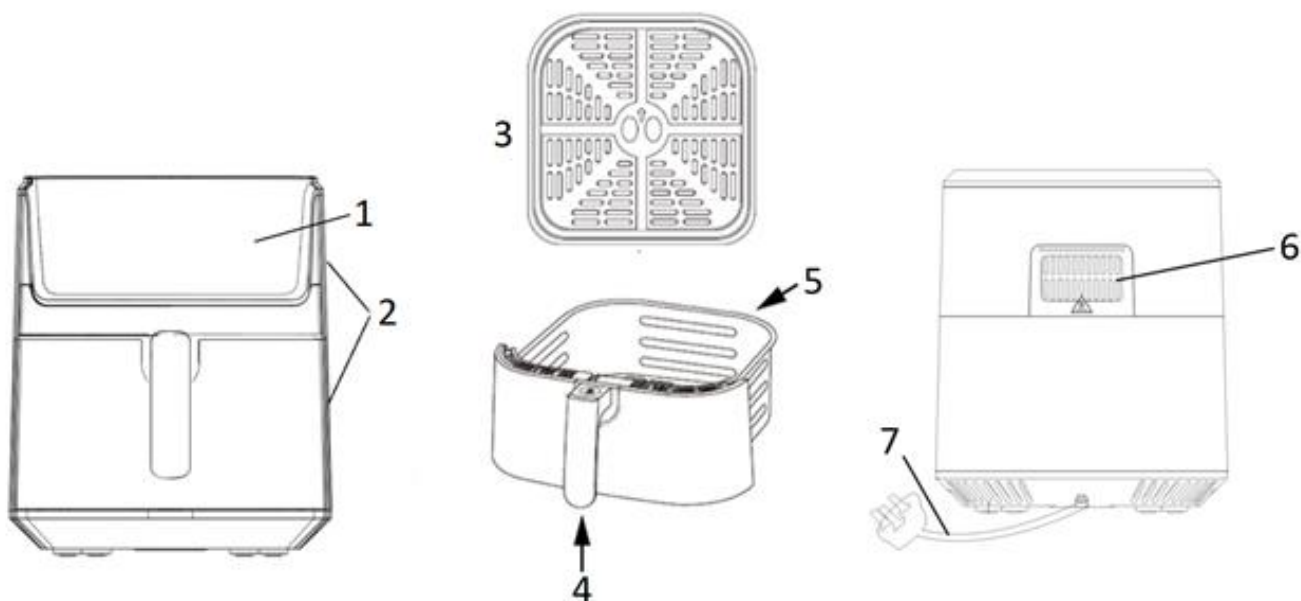
- Con objeto de evitar un peligro debido al rearme no deseado del disyuntor térmico no se tiene que alimentar el aparato a través de un dispositivo interruptor externo, tal como un programador, temporizador, o conectarlo a un circuito que se encienda y apague regularmente a través de la compañía de distribución de energía eléctrica ni a un sistema de control remoto separado.
- La freidora debe estar colocada en una situación estable con las asas colocadas para evitar el derramamiento de líquidos calientes.

- **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.**

La superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.

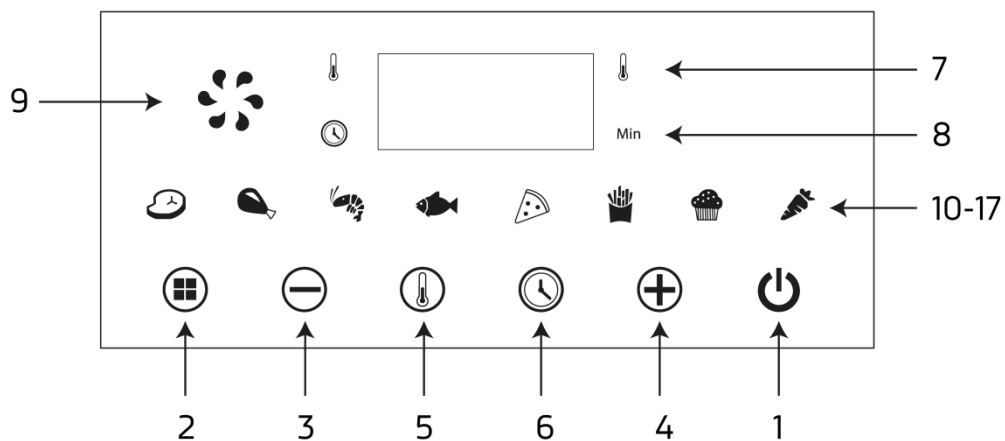


DESCRIPCIÓN GENERAL



- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 1. Pantalla táctil | 5. Cajón extraíble |
| 2. Cuerpo principal | 6. Salida de aire |
| 3. Rejilla | 7. Cable de alimentación |
| 4. Mango de la cesta | |

REGULADORES DE CONTROL



DESCRIPCIÓN

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Botón encendido/apagado | 10. Carne |
| 2. Selector de modo | 11. Pollo |
| 3. Disminuir | 12. Marisco |
| 4. Aumentar | 13. Pescado |
| 5. Selector de temperatura | 14. Pizza |
| 6. Selector de tiempo | 15. Patatas fritas |
| 7. Indicador de temperatura | 16. Postres |
| 8. Indicador de tiempo | 17. Verduras/hortalizas |

9. Icono de Ventilador (En funcionamiento)

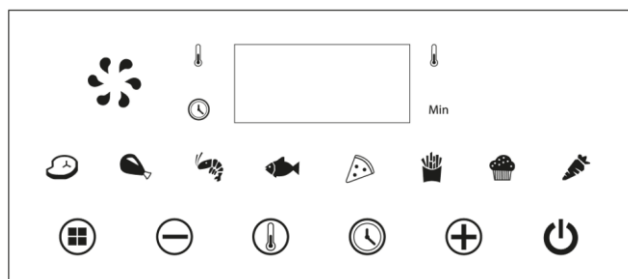
ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Extraiga la cubeta del aparato colocándolo en una superficie plana y limpia.
2. Retire el material de embalaje y las etiquetas tanto del interior como del exterior de la freidora de aire y compruebe que no haya embalaje alguno debajo o alrededor del cesto de freír.
3. Lave el cesto de freír con agua caliente y jabón.
4. **NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA EN AGUA.** Limpie el cuerpo de la freidora de aire con una bayeta húmeda y seque bien cada una de las partes que la componen.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Prepare los alimentos que desea freír y colóquelos sobre la rejilla en el cajón de la cesta. Cierre completamente el cajón de la cesta hasta que escuche un "CLICK".

NOTA: El panel de control solo funcionará si el cajón de la cesta está completamente cerrado. Siempre asegúrese de que la rejilla esté en su lugar antes de colocar alimentos en el cajón cesta. Evite sobrellenar el cajón.



2. Inserte el enchufe en la toma de corriente y el icono de Standby aparecerá en la pantalla.
3. Mantenga pulsado el icono de encendido / apagado para iniciar la configuración, se encenderán todos los iconos de la pantalla.
4. A continuación vamos a configurar la temperatura y el tiempo en modo manual. Para ajustar la temperatura presione el icono de la temperatura y ajuste el valor con los pulsadores de aumentar o disminuir en el panel de control hasta llegar a la temperatura deseada.
5. Para ajustar el tiempo, presione el icono del reloj, luego presione los botones de aumento o disminución en el panel de control para ajustar.



6. Para comenzar a cocinar, presione el pulsador de encendido / apagado.



Cocinar usando programas de cocción preestablecidos

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente y el icono de Standby aparecerá en la pantalla.
2. Mantenga pulsado el icono de encendido / apagado para iniciar la configuración, se encenderán todos los iconos de la pantalla.
3. Para comenzar a configurar, pulse el selector de modo hasta elegir el menú que desea, presione el pulsador de encendido / apagado para comenzar a cocinar.
4. Para apagar la freidora, presione el botón de encendido / apagado. Se mostrará "Off" y el ventilador funcionará durante unos segundos y luego la freidora se apagará.



OFF

Función de parada/cancelación:

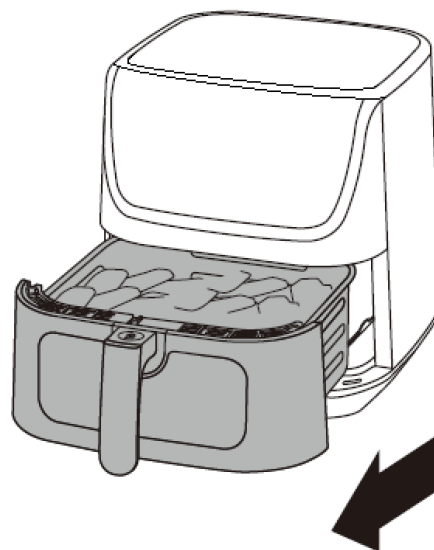
Durante la cocción, cuando necesite pausar o cancelar la cocción, pulse el icono de encendido / apagado una vez para pausar la cocción, el icono parpadeará, presione una vez más para reanudar la cocción. Para cancelar mantenga pulsado y en la pantalla aparecerá Off.



NOTA: Algunos alimentos requieren ser agitados durante el tiempo de cocción. Simplemente abra el cajón de la cesta y agítela. La freidora de aire se apagará y encenderá automáticamente cuando el cajón de la cesta se haya abierto o cerrado. Si la comida no se ha cocinado en el tiempo indicado, simplemente vuelva a colocar la comida en la freidora y programe la freidora durante unos minutos más.

Las cantidades más grandes de alimentos pueden requerir un tiempo de cocción más prolongado y agitar con más frecuencia durante la cocción. Si en algún momento desea pausar la cocción, presione una vez el botón de "encendido / apagado".

Para apagar la freidora por completo, mantenga presionado el botón "encendido / apagado". Aparecerá "Off" y el ventilador funcionará durante unos segundos y luego la freidora se apagará.



Ajuste de la temperatura y el tiempo

Poder ajustar la temperatura y/o el tiempo permitirá un mayor control sobre el proceso de cocción. Los ajustes se pueden ajustar antes o durante la cocción.

1. Para ajustar la temperatura presione el icono de la temperatura y ajuste el valor con los pulsadores de aumentar o disminuir en el panel de control hasta llegar a la temperatura deseada.
2. Para ajustar el tiempo, presione el icono del reloj, luego presione los botones de aumento o disminución en el panel de control para ajustar.

Menú	Tipo de alimento	Icono	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)
1	Carne		16	180
2	Pollo		25	180
3	Marisco		12	180
4	Pescado		18	180
5	Pizza		20	200
6	Patatas fritas		17	200
7	Postres		17	160

8	Verduras/hortalizas		17	160
---	---------------------	---	----	-----

CONSEJOS ÚTILES

- Es aconsejable utilizar aceite de oliva en aerosol o aceite vegetal para freír con aire.
- ¡Use su freidora de aire para cocinar alimentos con poco aceite y en poco tiempo! Como norma general, reduzca la temperatura de cocción de la receta unos 10°C dependiendo del tipo de alimento y de la cantidad.
- No llene NUNCA el cesto de freír más de 2/3 de su capacidad. Cuando fría las verduras frescas le recomendamos que no añada más de 3 tazas de comida al cesto.
- Para alcanzar el mejor resultado, es preciso agitar algunos alimentos con fuerza o darles la vuelta durante el tiempo de cocción. Consulte la tabla más abajo indicada y úsela como guía.
- Cuando cocine alimentos ricos en grasas como, por ejemplo, alitas de pollo o salchichas, y con el fin de evitar el exceso de humo, vacíe si necesario la grasa del cajón del cesto de la freidora entre tandas de alimentos.
- Seque siempre los alimentos antes de su cocción para evitar el exceso de humo y conseguir un dorado ideal.
- Fría pequeñas tandas de alimentos recién empanados. Presione la masa empanada sobre los alimentos para ayudar a conseguir una mayor adherencia. Coloque los alimentos en el cesto de forma que no se toquen para, de este modo, permitir una mayor circulación de aire.
- Puede utilizar la freidora de aire para recalentar los alimentos.

TABLA PARA FREÍR CON AIRE

SUGERENCIA: Puede utilizar un termómetro para asegurarse de que la carne y el pescado se han cocinado completamente antes de comerlos.

La tabla indicada más abajo le puede servir de guía, pero tenga en cuenta que el tiempo de cocción se puede ver alterado por varios factores: la cantidad de alimentos colocados en cada tanda, su grosor o densidad, o si dichos alimentos son frescos, descongelados o congelados.

1. Para conseguir una cocción / dorado uniforme, abra la cubeta del cesto de freír a la mitad del tiempo de cocción. Compruebe los alimentos, deles la vuelta o agite con fuerza el cesto. Esta tabla indica el promedio de tiempos para freír con aire, el momento en el que ha de realizar alguna acción y qué acción ha de realizar para obtener los mejores resultados.
2. Recuerde freír en tandas pequeñas, acortando así los tiempos de cocción y obteniendo mayor calidad. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción necesarios para cocinar los alimentos a su gusto.

NOTA IMPORTANTE: A menos que los alimentos estén envasados o pre-engrasados, deberá untarlos antes ligeramente con aceite para que queden crujientes y dorados.

- Puede rociar los alimentos con aceite.

- Los aerosoles de aceite van muy bien porque distribuyen homogéneamente el aceite en pequeñas cantidades.
- Para conseguir un resultado crujiente, asegúrese de que los alimentos estén secos antes de añadir el aceite.
- Corte el alimento en trozos pequeños si quiere conseguir un resultado crujiente.
- El término escaldar se refiere al precocinado de alimentos a baja temperatura antes de su cocción en la freidora por aire.

Alimentos		Temp. (°C)	Tiempo cocción (minutos)	Transcurrido este tiempo (minutos)/ realice esta acción:	
Verduras (asadas)		200	15-20	8	agitar
Brócoli (asado)		200	15-20	8	agitar
Aros de cebolla (congelados)		200	12-18	8	agitar
Rollitos chinos (congelados)		180	8-12	-	-
Patatas fritas (frescas, cortadas a mano, 1,5mm a 3mm de espesor)	Escaldar (paso 1)	160	15	8	agitar
	Freír con aire (paso 2)	180	10-15	5	agitar
Patatas fritas finas (congeladas) 3 tazas		200	12-16	8	agitar
Patatas fritas gruesas (congeladas) 3 tazas		200	17-21	10	agitar
Rollo de carne, 0,5 kg		180	35-40	-	-
Hamburguesas, 100 gr hasta 200 gr		180	10-14	(poco o bien hecho)	-
Hot Dogs / Salchichas		180	10-15	6	dar la vuelta
Alitas de pollo (frescas/descongeladas) Escaldar (paso 1)		160	15	8	agitar
Freír con aire (paso 2)		180	10	5	agitar
Palitos de pollo Escaldar(paso 1)		180	13	13	dar la vuelta
Freír con aire (paso 2)		200	5	3	agitar
Trozos de pollo		180	20-30	10	dar la vuelta
Nuggets de pollo (congelados)		180	10-15	5	agitar
Palitos de bagre (descongelados, rebozados)		200	10-15	5	dar la vuelta

Palitos de pescado (congelados)	200	10-15	5	dar la vuelta
Tarta de manzana	200	10	-	-
Buñuelos	180	8	4	dar la vuelta
Galletas fritas	180	8	4	dar la vuelta

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Este aparato no necesita mucho mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Aparte de la limpieza, cualquier servicio que necesite que el aparato sea desmontado habrá de ser realizado por un técnico cualificado.

Instrucciones de cuidado y limpieza

Asegúrese de que la freidora de aire esté desconectada de la alimentación y esté completamente fría antes de limpiarla.

1. Limpie el cajón de la cesta y la parrilla con agua tibia y jabón. No use limpiadores fuertes y abrasivos, solo una esponja suave. Remoje las piezas durante 10 minutos antes de limpiarlos si hay suciedad o grasa persistentes.
2. Limpie el exterior y el interior de la freidora con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.
3. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas y montadas en la freidora antes de guardarla.
Almacenar en un lugar limpio y seco fuera del alcance de los niños.
4. La parrilla y el cajón de la cesta se pueden lavar en un lavavajillas en la rejilla superior en un ciclo normal; tenga en cuenta que esto puede afectar la apariencia de la superficie con el tiempo.



ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO VIEJO

En base a la Norma europea 2012/19/EU de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

GARANTÍA

Este aparato está cubierto y cuenta con el derecho de la garantía legal conforme a la legislación vigente desde la fecha de compra. Conserve el ticket de compra para poder reclamar su derecho a la garantía. Para encontrar el servicio más cercano a su localización contacte a través del siguiente enlace web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Para cualquier tipo de consulta, duda o incidencia puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro correo electrónico reflejado en la página principal de este manual o a través de nuestro servicio de asistencia técnica en <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no se hace responsable de los componentes y accesorios que son objeto de desgaste debido al uso, así como los compuestos perecederos o que se hayan deteriorado por un uso indebido. Tampoco se hará responsable si el propietario ha modificado técnicamente el aparato. Consulte las condiciones legales en nuestra página web.

SAFETY WARNINGS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

General Safety Instructions

- 1.** This appliance must not be used by children aged between 0 and 8. This appliance can be used by children aged 8 and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with lack of experience and knowledge, if they are supervised or they have been instructed about the safe use and they understand the hazards which its use involves. Cleaning and maintenance work must not be done by children.
- 2.** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 3.** Keep the appliance and its cable out of the reach of children aged below 8
- 4.** **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- 5.** If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent to avoid any hazard.
- 6.** Never pull on the cord when unplugging.

7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in www.orbegozo.com
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.

Special Safety Instructions

- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge – a child could grab it and pull the fryer down.
- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- Do not use if there is any damage to the fryer, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Watch out for steam during cooking and when you open

the lid.

- Never put your fryer near or on cooker hot plates.
- This fryer is for domestic use only.
- The appliances not intended to be immersed in water for cleaning.
- Do not use the device outdoors.
- Always unplug the fryer after use.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- This kind of appliance should be placed on a stable surface with the handles (if has) put to avoid a spill of hot liquids.

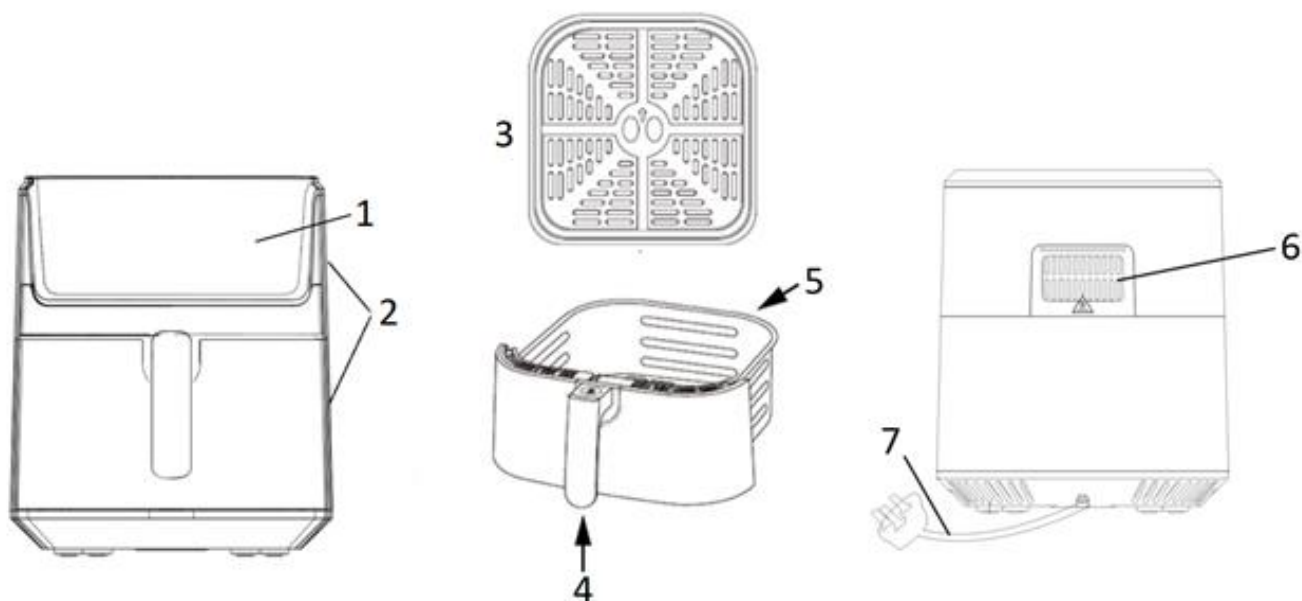
• **CAUTION: HOT SURFACE** The surface



can

remain hot during or after use.

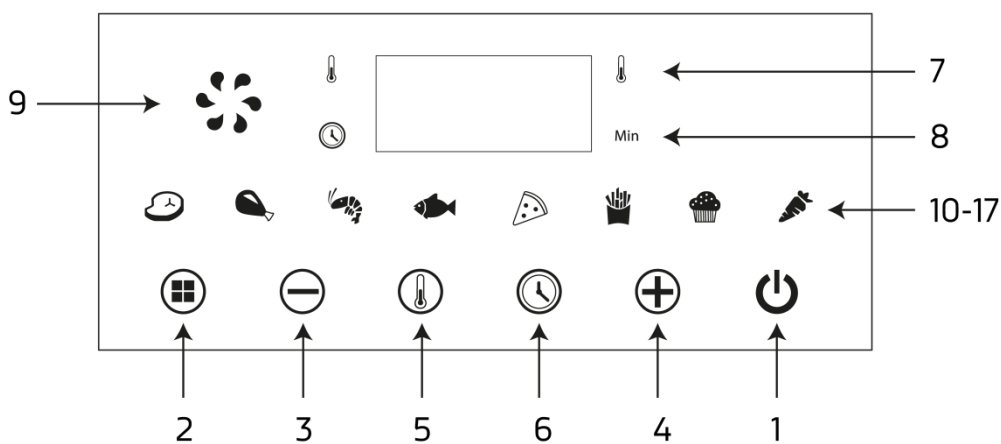
GENERAL DESCRIPTION



- 1. Touch screen
- 2. Main body
- 3. Grille
- 4. Basket handle

- 5. Pull-out drawer
- 6. Air outlet
- 7. Power cord

CONTROL PANEL



DESCRIPTION

- 1. ON/OFF button
- 2. Mode menu
- 3. Decrease
- 4. Increase
- 5. Temperature selector
- 6. Timer selector
- 7. Temperature indicator
- 8. Time indicator

- 10. Meat
- 11. Chicken
- 12. Seafood
- 13. Fish
- 14. Pizza
- 15. Fries
- 16. Pastry
- 17. Vegetables

9. Icône du ventilateur (fonctionne)

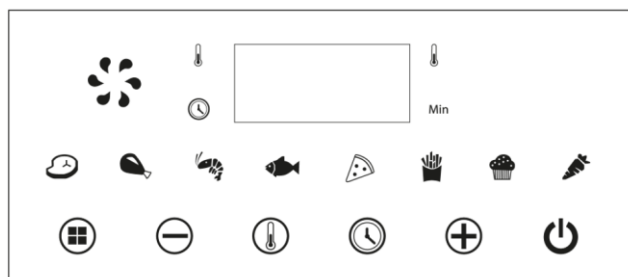
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove the bowl from the appliance by placing it on a flat and clean surface.
2. Remove all packaging material and labels from both the interior and exterior of the air fryer and check that there is no packaging under or around the fry basket.
3. Wash the fry basket in hot, soapy water.
4. **DO NOT IMMERSER THE FRYER BODY IN WATER.** Clean the body of the air fryer with a damp cloth and dry each component part thoroughly.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Prepare the food to be fried and place it on the rack in the basket drawer. Fully close the basket drawer until you hear a "CLICK".

NOTE: The control panel will only function if the basket drawer is fully closed. Always make sure the rack is in place before placing food in the basket drawer. Avoid overfilling the drawer.



2. Insert the plug into the socket and the Standby icon will appear on the screen.
3. Long press on/off icon to start setting, all screen icons will light up.
4. Next we are going to set the temperature and time in manual mode.
To adjust the temperature, press the temperature icon and adjust the value with the increase or decrease buttons on the control panel until reaching the desired temperature.
5. To adjust the time, press the clock icon, then press the increase or decrease buttons on the control panel to adjust.
6. To start cooking, press the on/off button.



Cook using preset cooking programs

1. Insert the plug into the socket and the Standby icon will appear on the screen.
2. Long press on/off icon to start setting, all screen icons will light up.
3. To start setting, press the mode selector until you choose the menu you want, press the on / off button to start cooking.
4. To turn off the fryer, press the on/off button. "Off" will be displayed and the fan will run for a few seconds and then the fryer will turn off.



OFF

Stop/cancel function:

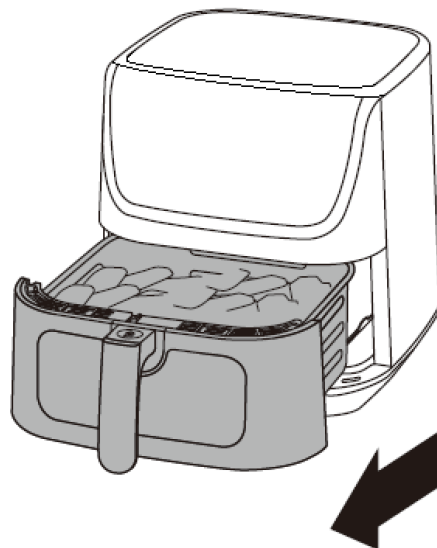
During cooking, when you need to pause or cancel cooking, press the on/off icon once to pause cooking, the icon will flash, press once more to resume cooking. To cancel, hold down and the display will show Off.



NOTE: Some foods require stirring during cooking time. Just open the basket drawer and shake it out. The air fryer will automatically turn off and on when the basket drawer has been opened or closed. If the food has not cooked in the indicated time, simply place the food back in the fryer and program the fryer for a few more minutes.

Larger amounts of food may require a longer cooking time and more frequent stirring during cooking. If at any time you wish to pause cooking, press the "on/off" button once.









To turn the fryer off completely, press and hold the "on/off" button. "Off" will appear and the fan will run for a few seconds and then the fryer will turn off.



Temperature and time setting

Being able to adjust the temperature and/or time will allow more control over the cooking process. Settings can be adjusted before or during cooking.

1. To adjust the temperature, press the temperature icon and adjust the value with the increase or decrease buttons on the control panel until reaching the desired temperature.
2. To adjust the time, press the clock icon, then press the increase or decrease buttons on the control panel to adjust.

Menu	Type of food	Icon	Time (minutes)	Temperature (°C)
1	Meat		16	180
2	Chicken		25	180
3	Shellfish		12	180
4	Fish		18	180
5	Pizza		20	200
6	French fries		17	200
7	Desserts		17	160
8	Vegetables		17	160

HELPFUL TIPS

- It is advisable to use olive oil spray or vegetable oil for air frying.
- Use your air fryer to cook food with little oil and in no time! As a general rule, reduce the cooking temperature of the recipe by about 10°C depending on the type of food and the quantity.
- NEVER fill the fry basket more than 2/3 full. When frying fresh vegetables we recommend that you add no more than 3 cups of food to the basket.
- To achieve the best result, some foods need to be shaken vigorously or turned over during cooking time. Please refer to the table below and use it as a guide.
- When cooking high-fat foods, such as chicken wings or sausages, drain the fat from the fryer basket drawer between batches of food to avoid excess smoke.
- Always dry food before cooking to avoid excess smoke and achieve ideal browning.
- Fry small batches of freshly breaded foods. Press the breaded dough onto the food to help achieve better adhesion. Place the food in the basket so that they do not touch each other to allow for better air circulation.
- You can use the air fryer to reheat food.

AIR FRYING TABLE

TIP: You can use a thermometer to ensure that meat and fish are fully cooked before eating.

The table below can serve as a guide, but keep in mind that cooking time can be affected by several factors: the amount of food placed in each batch, its thickness or density, or whether the food is fresh, thawed or frozen.

1. For even cooking / browning, open the fry basket tray halfway through the cooking time. Check the food, turn it over or shake the basket vigorously. This table indicates the average times for air frying, when you need to take action, and what action to take to get the best results.
2. Remember to fry in small batches, thus shortening cooking times and obtaining higher quality. Adjust the temperature and cooking time needed to cook food to your liking.

IMPORTANT NOTE: Unless food is canned or pre-oiled, it should be lightly brushed with oil first to get it crisp and golden.

- You can spray food with oil.
- Oil sprays work very well because they evenly distribute the oil in small amounts.
- To achieve a crispy result, make sure that the food is dry before adding the oil.
- Cut the food into small pieces if you want to get a crispy result.
- The term blanching refers to the pre-cooking of food at a low temperature prior to cooking in the air fryer

Food		Temp. (°C)	Cooking time (minutes)	After this time (minutes)/ carry out this action:	
Vegetables (roasted)		200	15-20	8	shake
Broccoli (roasted)		200	15-20	8	shake
Onion rings (frozen)		200	12-18	8	shake
Chinese rolls (frozen)		180	8-12	-	-
French fries (fresh, hand-cut, 1.5mm to 3mm thick)	Blanch (step 1)	160	15	8	shake
	Air fry (step 2)	180	10-15	5	shake
Thin French Fries (frozen) 3 cups		200	12-16	8	shake
Chunky French Fries (frozen) 3 cups		200	17-21	10	shake
Meat roll, 0.5 kg		180	35-40	-	-
Hamburgers, 100 gr up to 200gr		180	10-14	(poco o bien hecho)	-

Hot Dogs / Sausages	180	10-15	6	flip
Chicken wings (fresh/thawed) Blanch (step 1)	160	15	8	shake
Chicken wings (fresh/thawed) Air fry (step 2)	180	10	5	shake
Chicken sticks Blanch (step 1)	180	13	13	flip
Chicken sticks Air fry (step 2)	200	5	3	shake
Chicken pieces	180	20-30	10	flip
Chicken Nuggets (frozen)	180	10-15	5	shake
Catfish sticks (thawed, battered)	200	10-15	5	flip
Fish sticks (frozen)	200	10-15	5	flip
Apple pie	200	10	-	-
Fritters	180	8	4	flip
Fried biscuits	180	8	4	flip

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This device does not require much maintenance. Contains no user serviceable parts. Apart from cleaning, any service that requires the appliance to be disassembled must be carried out by a qualified technician.

Care and Cleaning Instructions

Make sure the air fryer is unplugged from power and completely cool before cleaning.

1. Clean basket drawer and rack with warm, soapy water. Do not use harsh, abrasive cleaners, just a soft sponge. Soak parts for 10 minutes before cleaning if stubborn dirt or grease is present.
2. Clean the exterior and interior of the fryer with a damp cloth and dry with a soft cloth.
3. Make sure all parts are completely dry and assembled to the fryer before storing.
Store in a clean, dry place out of the reach of children.
4. The rack and basket drawer can be washed in a dishwasher on the top rack on a normal cycle; Please note that this may affect the appearance of the surface over time.

**DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES**

The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY:

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

GUARANTEE

This appliance is covered and is entitled to the legal guarantee in accordance with the legislation in force from the date of purchase. Keep the purchase receipt to be able to claim your right to the guarantee. To find the closest service to your location, contact through the following web link: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

For any type of query, doubt or incident, you can contact us through our email shown on the main page of this manual or through our technical assistance service at <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo is not responsible for components and accessories that are subject to wear and tear due to use, as well as perishable compounds or those that have deteriorated due to improper use. Nor will it be held responsible if the owner has technically modified the device. Check the legal conditions on our website.

MESURES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire ces instructions avant toute utilisation.

Vous devez toujours respecter les consignes de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques, telles que les suivantes :

CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

- 1.** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus s'ils sont supervisés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont un manque d'expérience et de connaissance si elles sont supervisées ou si elles ont reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et si elles comprennent les risques encourus. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par un enfant.
- 2.** Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- 3.** Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
- 4.** Attention: par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près de l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur www.orbegozo.com
14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

CONSEILS GENERAUX IMPORTANTES

- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre du plan de travail : un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse.

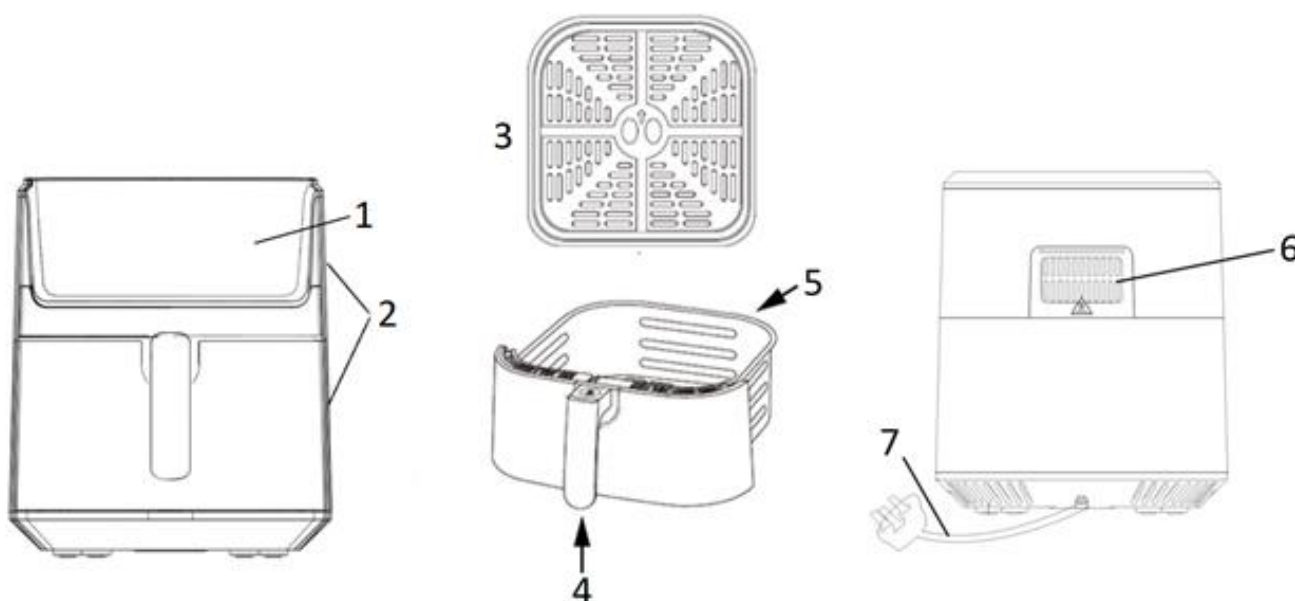
- Après le nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- N'utilisez jamais la friteuse, le cordon d'alimentation ou la prise s'ils sont endommagés. Faites-les contrôler ou réparer : voir « service ».
- Prenez garde à la vapeur pendant la cuisson et lors de l'ouverture du couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou sur des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée uniquement à un usage domestique.
- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau pour être nettoyé.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.
- Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- Les appareils de cuisine doivent être posés sur un

endroit stable avec les anses (s'il y en a) bien placées pour éviter l'écoulement de liquide chaud.

• **ATTENTION: SURFACE CHAUDE.** La surface peut rester chaude pendant ou après l'utilisation.



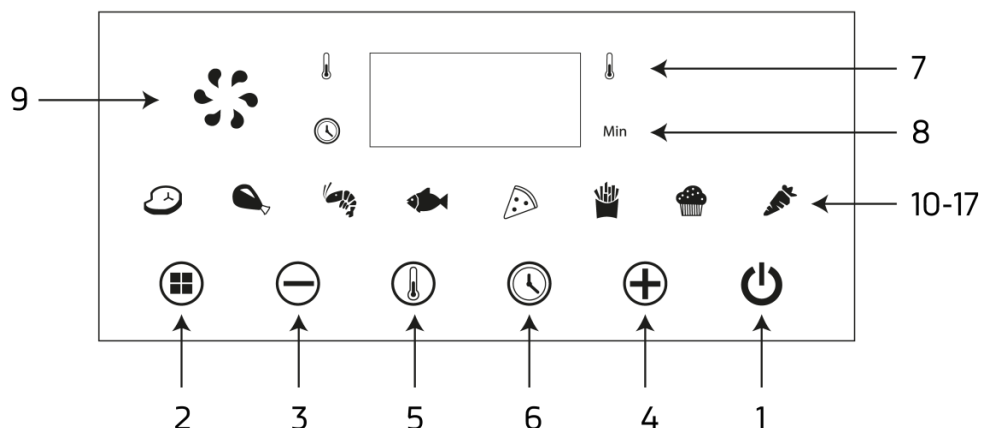
DESCRIPTION GÉNÉRALE



1. Écran tactile
2. Corps principal
3. Grille
4. Poignée de panier

5. Tiroir coulissant
6. Sortie d'air
7. Cordon d'alimentation

PANNEAU DE COMMANDE



DESCRIPTION

- | | |
|--------------------------------------|-------------------|
| 1. Bouton MARCHE/ARRÊT | 10. Viande |
| 2. Menu mode | 11. Poulet |
| 3. Diminution | 12. Fruits de mer |
| 4. Augmentation | 13. Poisson |
| 5. Sélecteur de température | 14. Pizza |
| 6. Sélecteur de minuterie | 15. Frites |
| 7. Indicateur de temperatura | 16. Pâtisserie |
| 8. Indicateur de temps | 17. Légumes |
| 9. Ícone do ventilador (funcionando) | |

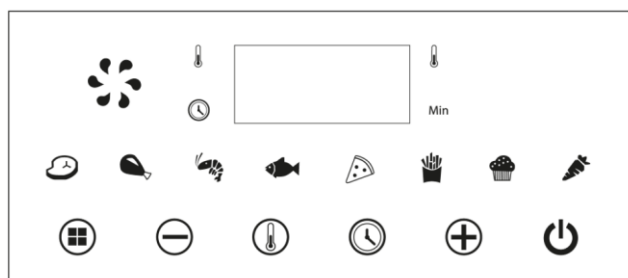
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le bol de l'appareil en le plaçant sur une surface plane et propre.
2. Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse et vérifiez qu'il n'y a pas d'emballage sous ou autour du panier à friture.
3. Lavez le panier à frites dans de l'eau chaude savonneuse.
4. NE PAS IMMERGER LE CORPS DE LA FRITEUSE DANS L'EAU. Nettoyez le corps de la friteuse à air avec un chiffon humide et séchez soigneusement chaque composant.

MODE D'EMPLOI

1. Préparez les aliments à frire et placez-les sur la grille dans le tiroir du panier. Fermez complètement le tiroir du panier jusqu'à ce que vous entendiez un "CLICK".

REMARQUE: Le panneau de commande ne fonctionnera que si le tiroir du panier est complètement fermé. Assurez-vous toujours que la grille est en place avant de placer les aliments dans



le tiroir du panier. Évitez de trop remplir le tiroir.

2. Insérez la fiche dans la prise et l'icône de veille apparaîtra à l'écran.
3. Appuyez longuement sur l'icône marche/arrêt pour démarrer la configuration, toutes les icônes de l'écran s'allumeront.
4. Ensuite, nous allons régler la température et l'heure en mode manuel.
Pour régler la température, appuyez sur l'icône de température et ajustez la valeur avec les boutons d'augmentation ou de diminution du panneau de commande jusqu'à atteindre la température souhaitée.
5. Pour régler l'heure, appuyez sur l'icône de l'horloge, puis appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution du panneau de commande pour régler.
6. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt.



Cuire à l'aide de programmes de cuisson prédéfinis

1. Insérez la fiche dans la prise et l'icône de veille apparaîtra à l'écran.
2. Appuyez longuement sur l'icône marche/arrêt pour démarrer la configuration, toutes les icônes de l'écran s'allumeront.
3. Pour commencer le réglage, appuyez sur le sélecteur de mode jusqu'à ce que vous choisissiez le menu souhaité, appuyez sur le bouton marche / arrêt pour démarrer la cuisson
4. Pour éteindre la friteuse, appuyez sur le bouton marche/arrêt. "Off" s'affichera et le ventilateur fonctionnera pendant quelques secondes, puis la friteuse s'éteindra.



OFF

Fonction Arrêt/Annulation :

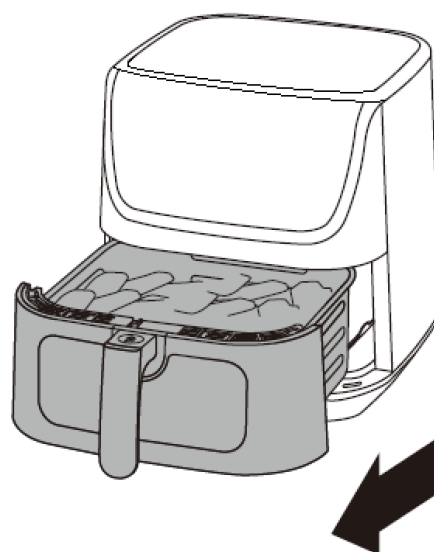
Pendant la cuisson, lorsque vous devez mettre en pause ou annuler la cuisson, appuyez une fois sur l'icône marche/arrêt pour mettre en pause la cuisson, l'icône clignote, appuyez une fois de plus pour reprendre la cuisson. Pour annuler, maintenez la touche enfoncée et l'écran affichera Off.



REMARQUE: Certains aliments doivent être remués pendant la cuisson. Ouvrez simplement le tiroir du panier et secouez-le. La friteuse à air s'éteint et se rallume automatiquement lorsque le tiroir du panier a été ouvert ou fermé. Si les aliments n'ont pas cuit dans le temps indiqué, remettez simplement les aliments dans la friteuse et programmez la friteuse pour quelques minutes supplémentaires.

De plus grandes quantités d'aliments peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long et des mélanges plus fréquents pendant la cuisson. Si à tout moment vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez une fois sur le bouton « marche/arrêt ».



Pour éteindre complètement la friteuse, appuyez et maintenez enfoncé le bouton « marche/arrêt ». "Off" apparaîtra et le ventilateur fonctionnera pendant quelques secondes, puis la friteuse s'éteindra.









Réglage de la température et de l'heure

Le fait de pouvoir régler la température et/ou le temps permettra de mieux contrôler le processus de cuisson. Les réglages peuvent être ajustés avant ou pendant la cuisson.

1. Pour régler la température, appuyez sur l'icône de température et réglez la valeur avec les boutons d'augmentation ou de diminution du panneau de commande jusqu'à atteindre la température souhaitée.
2. Pour régler l'heure, appuyez sur l'icône de l'horloge, puis appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution du panneau de commande pour régler.

Menu	Type d'aliment	Icône	Durée (minutes)	Température (°C)
1	Viande		16	180
2	Poulet		25	180

3	Coquillages		12	180
4	Poissons		18	180
5	Pizzas		20	200
6	Frites		17	200
7	Entremets		17	160
8	Légumes		17	160

CONSEILS UTILES

- Il est conseillé d'utiliser un spray d'huile d'olive ou d'huile végétale pour la friture à l'air.
- Utilisez votre friteuse sans huile pour cuire des aliments avec peu d'huile et en un rien de temps ! En règle générale, réduisez la température de cuisson de la recette d'environ 10°C selon le type d'aliment et la quantité.
- Ne remplissez JAMAIS le panier à frites à plus des 2/3. Lorsque vous faites frire des légumes frais, nous vous recommandons de ne pas ajouter plus de 3 tasses de nourriture dans le panier.
- Pour obtenir le meilleur résultat, certains aliments doivent être secoués vigoureusement ou retournés pendant la cuisson. Veuillez vous référer au tableau ci-dessous et l'utiliser comme guide.
- Lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses, tels que des ailes de poulet ou des saucisses, égouttez la graisse du tiroir du panier de la friteuse entre les lots d'aliments pour éviter un excès de fumée.
- Séchez toujours les aliments avant la cuisson pour éviter l'excès de fumée et obtenir un brunissement idéal.
- Frire de petites quantités d'aliments fraîchement panés. Appuyez la pâte panée sur les aliments pour aider à obtenir une meilleure adhérence. Placez les aliments dans le panier de sorte qu'ils ne se touchent pas pour permettre une meilleure circulation de l'air.
- Vous pouvez utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments.

TABLE DE FRITURE À L'AIR

CONSEIL: Vous pouvez utiliser un thermomètre pour vous assurer que la viande et le poisson sont bien cuits avant de les manger.

Le tableau ci-dessous peut servir de guide, mais gardez à l'esprit que le temps de cuisson peut être affecté par plusieurs facteurs : la quantité d'aliments placés dans chaque lot, son épaisseur ou sa densité, ou si les aliments sont frais, décongelés ou congelés.

1. Pour une cuisson/un brunissage uniforme, ouvrez le plateau du panier à frites à mi-cuisson. Vérifiez les aliments, retournez-les ou secouez vigoureusement le panier. Ce tableau indique les durées moyennes de friture à l'air, les moments où vous devez agir et les mesures à prendre pour obtenir les meilleurs résultats.
2. N'oubliez pas de faire frire en petites quantités, raccourcissant ainsi les temps de cuisson et obtenant une meilleure qualité. Ajustez la température et le temps de cuisson nécessaires pour cuire les aliments à votre goût.

REMARQUE IMPORTANTE: À moins que les aliments ne soient en conserve ou pré-huilés, ils doivent d'abord être légèrement badigeonnés d'huile pour les rendre croustillants et dorés.

- Vous pouvez vaporiser de l'huile sur les aliments.
- Les vaporisateurs d'huile fonctionnent très bien car ils distribuent uniformément l'huile en petites quantités.
- Pour obtenir un résultat croustillant, assurez-vous que les aliments sont secs avant d'ajouter l'huile.
- Coupez les aliments en petits morceaux si vous souhaitez obtenir un résultat croustillant.
- Le terme blanchiment fait référence à la pré-cuisson des aliments à basse température avant la cuisson dans la friteuse à air.

Nourriture		Temp. (°C)	Temps de cuisson (minutes)	Passé ce temps (minutes)/ effectuer cette action:	
Légumes (rôtis)		200	15-20	8	secouer
Brocoli (rôti)		200	15-20	8	secouer
Rondelles d'oignon (congelées)		200	12-18	8	secouer
Rouleaux de printemps (surgelés)		180	8-12	-	-
Frites (fraîches, coupées à la main, 1,5 mm à 3 mm d'épaisseur)	Blanchir (étape 1)	160	15	8	secouer
	Frire à l'air (étape 2)	180	10-15	5	secouer
Frites fines (congelées) 3 tasses		200	12-16	8	secouer
Frites épaisses (congelées) 3 tasses		200	17-21	10	secouer
Rouleau de viande, 0,5 kg.		180	35-40	-	-
Hamburgers, 100 gr. jusqu'à 200 gr.		180	10-14	(little or well done)	-
Hot-dogs/saucisses		180	10-15	6	retourner
Ailes de poulet (fraîches/décongelées) Blanchir (étape 1)		160	15	8	secouer

Ailes de poulet (fraîches/décongelées) Frire à l'air (étape 2)	180	10	5	secouer
Bâtonnets de poulet - Blanchir (étape 1)	180	13	13	retourner
Bâtonnets de poulet - Frire à l'air (étape 2)	200	5	3	secouer
Morceaux de poulet	180	20-30	10	retourner
Nuggets de poulet (congelés)	180	10-15	5	secouer
Bâtonnets de poisson-chat (décongelés, panés)	200	10-15	5	retourner
Bâtonnets de poisson (congelés)	200	10-15	5	retourner
Tarte aux pommes	200	10	-	-
Beignets	180	8	4	retourner
Biscuits frits	180	8	4	retourner

CONSIGNES D'ENTRETIEN

Cet appareil ne demande pas beaucoup d'entretien. Ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Hormis le nettoyage, toute intervention nécessitant le démontage de l'appareil doit être effectuée par un technicien qualifié.

Instructions d'entretien et de nettoyage

Assurez-vous que la friteuse à air est débranchée et complètement refroidie avant de la nettoyer.

5. Limpie el cajón de la cesta y la parrilla con agua tibia y jabón. No use limpiadores fuertes y abrasivos, solo una esponja suave. Remoje las piezas durante 10 minutos antes de limpiarlos si hay suciedad o grasa persistentes.
6. Limpie el exterior y el interior de la freidora con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.
7. Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches et assemblées à la friteuse avant de la ranger.

Conserver dans un endroit propre et sec hors de portée des enfants.

Le panier et le tiroir à paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle sur le panier supérieur selon un cycle normal ; notez que cela peut affecter l'apparence de la surface au fil du temps.

**ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES**

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

GARANTIE

Cet appareil est couvert et bénéficie de la garantie légale conformément à la législation en vigueur à compter de la date d'achat. Conservez le reçu d'achat pour pouvoir faire valoir votre droit à la garantie. Pour trouver le service le plus proche de votre emplacement, contactez via le lien Web suivant : <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Pour tout type de requête, doute ou incident, vous pouvez nous contacter via notre e-mail indiqué sur la page principale de ce manuel ou via notre service d'assistance technique à <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo n'est pas responsable des composants et accessoires soumis à l'usure due à l'utilisation, ainsi que des composés périssables ou de ceux qui se sont détériorés en raison d'une mauvaise utilisation. Il ne sera pas non plus tenu responsable si le propriétaire a modifié techniquement l'appareil. Consultez les conditions légales sur notre site.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho. Quando utilizar electrodomésticos, deve seguir sempre as seguintes:

Precauções de segurança básicas:

- 1.** Este aparelho não deve ser utilizado por crianças entre 0 e 8 anos de idade. O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais caso tenham supervisão constante. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento caso tenham supervisão ou lhes tenham sido fornecidas as devidas instruções acerca do uso seguro do aparelho e compreendam os riscos relacionados com o seu uso. Mantenha o equipamento e o respetivo cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade. As crianças não devem efetuar as tarefas de limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador.
- 2.** As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
- 3.** Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

- 4.** Precaução: para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) Ao alcance dos mesmos.
- 5.** Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.
- 6.** Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- 7.** Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
- 8.** Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
- 9.** Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
- 10.** Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
- 11.** O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
- 12.** Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- 13.** Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em www.orbegozo.com
- 14.** ATENÇÃO: Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

Precauções de segurança importantes

- Nunca deixe que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou fique pendurado na esquina de um balcão – uma criança poderia agarrá-lo e deitar a fritadeira ao chão.
- Depois de limpar, assegure-se de que todas as peças estão completamente secas antes de utilizá-las.
- Nunca deixe a fritadeira sem ser supervisionada.
- Não utilize a fritadeira, cabo de alimentação ou ficha se estiver danificados. Leve-os a ser inspeccionados ou reparados: consulte “Assistência Técnica”.
- Tenha cuidado com o vapor durante a cozedura e quando abrir a tampa.
- Nunca coloque a fritadeira perto ou sobre discos quentes de um fogão.
- Esta fritadeira é só para utilização doméstica.
- O aparelho não se destina a ser colocado em água para ser lavado.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Desligue sempre a fritadeira depois de a utilizar.
- Com o objectivo de evitar um perigo devido à reactivação não-desejada do disjuntor térmico, não é necessário alimentar o aparelho através de um dispositivo de interruptor externo, tal como um programador, ou

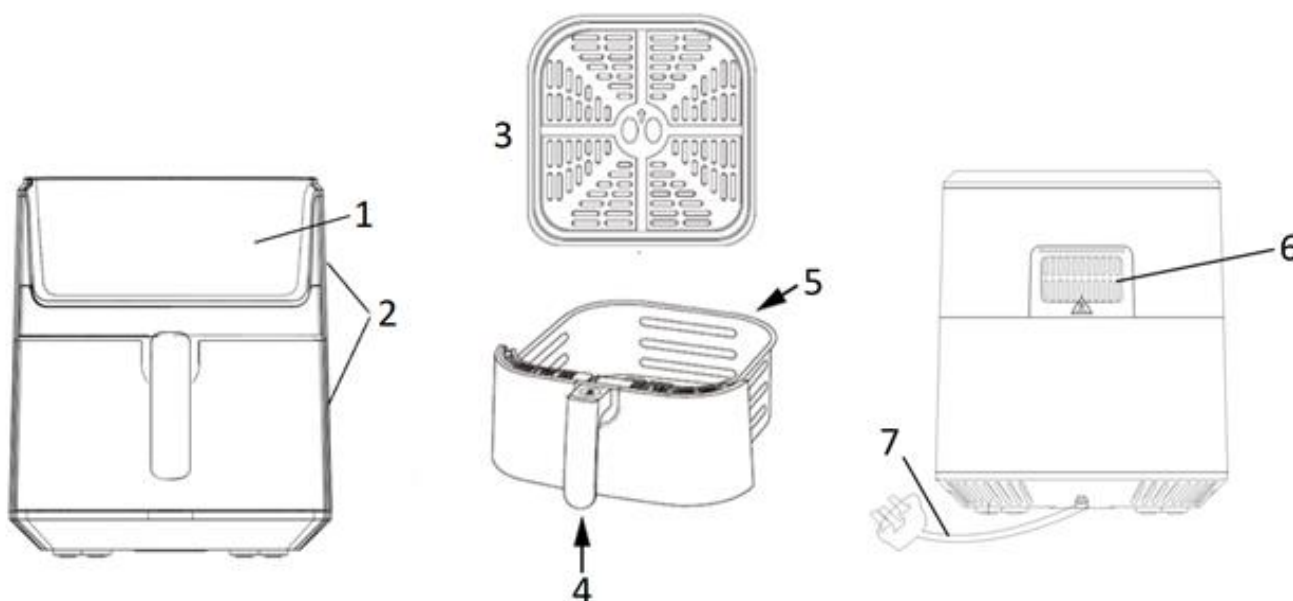
ligálo a um circuito que se ligue e desligue regularmente através da empresa de distribuição de energia eléctrica.

- Os aparelhos de cozinha devem ser posicionados de maneira estável com as pernas (se existentes) instaladas para evitar o derrame de líquidos quentes.

ATENÇÃO: SUPERFÍCIE QUENTE. A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização.



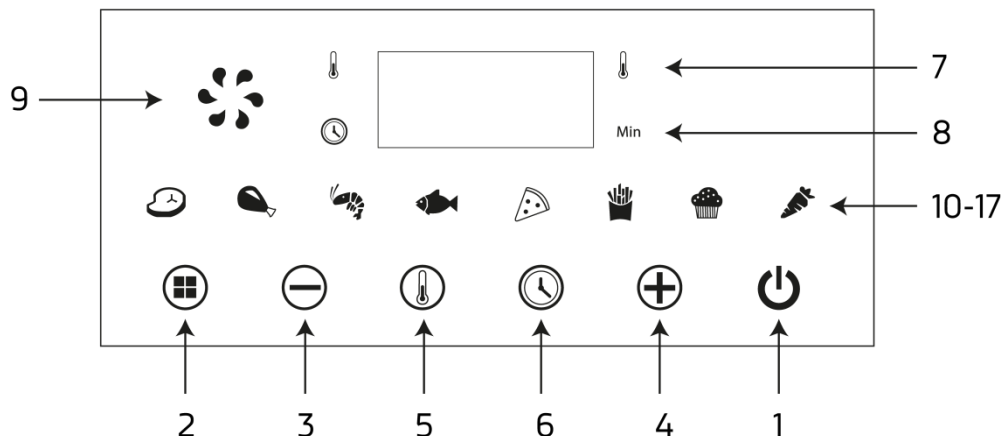
DESCRIÇÃO GERAL



1. Ecrã táctil
2. Corpo principal
3. Grelha
4. Alça da cesta

5. Gaveta extraível
6. Saída de ar
7. Cabo de alimentação

PAINEL DE CONTROLE



DESCRIPTION

- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| 1. Botão ON/OFF | 10. Carne |
| 2. Menu de modo | 11. Frango |
| 3. Diminuir | 12. Frutos do mar |
| 4. Aumentar | 13. FPeixes |
| 5. Seletor de temperatura | 14. Pizza |
| 6. Seletor do temporizador | 15. Batatas fritas |
| 7. Indicador de temperatura | 16. Pastelaria |
| 8. Indicador de tempo | 17. Legumes |
| 9. Ícone do ventilador (funcionando) | |

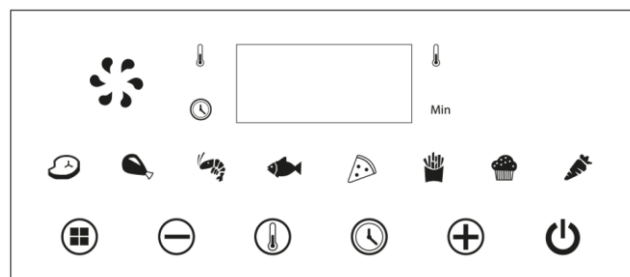
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire a tigela do aparelho colocando-a sobre uma superfície plana e limpa.
2. Remova todo o material de embalagem e etiquetas de dentro e de fora da fritadeira e verifique se não há embalagens embaixo ou ao redor da cesta de fritura.
3. Lave o cesto de fritar em água quente com sabão.
4. NÃO MERGULHE O CORPO DA FRITADEIRA NA ÁGUA. Limpe o corpo da fritadeira com um pano úmido e seque bem cada componente.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Prepare os alimentos a fritar e coloque-os na grelha da gaveta do cesto. Feche totalmente a gaveta do cesto até ouvir um "CLICK".

NOTA: O painel de controle só funcionará se a gaveta do cesto estiver totalmente fechada. Certifique-se sempre de que a grelha está bem colocada antes de colocar os alimentos na gaveta do cesto. Evite encher demais a gaveta.



2. Insira o plugue na tomada e o ícone Standby aparecerá na tela.

3. Pressione e segure o ícone de ligar/desligar para iniciar a configuração, todos os ícones da tela acenderão.

4. Em seguida, vamos definir a temperatura e o tempo no modo manual.

Para ajustar a temperatura, pressione o ícone de temperatura e ajuste o valor com os botões de aumentar ou diminuir no painel de controle até atingir a temperatura desejada..

5. Para ajustar a hora, pressione o ícone do relógio e, em seguida, pressione os botões de aumentar ou diminuir no painel de controle para ajustar.

6. Para iniciar o cozimento, pressione o botão liga/desliga.



Cozinhe usando programas de cozimento predefinidos

1. Insira o plugue na tomada e o ícone Standby aparecerá na tela.

2. Pressione e segure o ícone de ligar/desligar para iniciar a configuração, todos os ícones da tela acenderão.

3. Para iniciar a configuração, pressione o seletor de modo até escolher o menu desejado, pressione o botão liga / desliga para iniciar o cozimento.

4. Para desligar a fritadeira, pressione o botão liga/desliga. "Off" será exibido e o ventilador funcionará por alguns segundos e, em seguida, a fritadeira será desligada.



OFF

Função parar/cancelar:

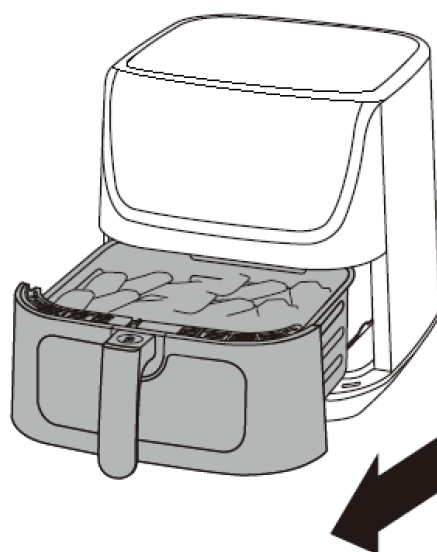
Durante la cocción, cuando necesite pausar o cancelar la cocción, pulse el icono de encendido / apagado una vez para pausar la cocción, el icono parpadeará, presione una vez más para reanudar la cocción. Para cancelar mantenga pulsado y en la pantalla aparecerá Off.



NOTA: Alguns alimentos precisam ser mexidos durante o cozimento. Basta abrir a gaveta do cesto e sacudi-lo. A fritadeira desliga e liga automaticamente quando a gaveta do cesto é aberta ou fechada. Se o alimento não cozinhou no tempo indicado, basta recolocar o alimento na fritadeira e programar a fritadeira por mais alguns minutos.

Quantidades maiores de alimentos podem exigir um tempo de cozimento mais longo e mexer com mais frequência durante o cozimento. Se a qualquer momento desejar pausar o cozimento, pressione o botão "ligar/desligar" uma vez.

Para desligar completamente a fritadeira, pressione e segure o botão "ligar/desligar". "Off" aparecerá e o ventilador funcionará por alguns segundos e, em seguida, a fritadeira será desligada.








Configuração de temperatura e tempo

Ser capaz de ajustar a temperatura e/ou o tempo permitirá mais controle sobre o processo de cozimento. As configurações podem ser ajustadas antes ou durante o cozimento.

1. Para ajustar a temperatura, pressione o ícone de temperatura e ajuste o valor com os botões aumentar ou diminuir no painel de controle até atingir a temperatura desejada.
2. Para ajustar a hora, pressione o ícone do relógio e, em seguida, pressione os botões de aumentar ou diminuir no painel de controle para ajustar.

Menu	Tipo de comida	Ícone	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)
1	Carne		16	180
2	Frango		25	180
3	Marisco		12	180

4	Peixes		18	180
5	Pizzas		20	200
6	Batatas fritas		17	200
7	Sobremesas		17	160
8	Legumes		17	160

DICAS ÚTEIS

- É aconselhável usar spray de azeite ou óleo vegetal para fritar ao ar.
- Use sua fritadeira para cozinhar alimentos com pouco óleo e em pouco tempo! Como regra geral, reduza a temperatura de cozimento da receita em cerca de 10°C, dependendo do tipo de alimento e da quantidade.
- NUNCA encha o cesto de fritar mais de 2/3. Ao fritar legumes frescos, recomendamos que você não adicione mais de 3 xícaras de comida à cesta.
- Para obter o melhor resultado, alguns alimentos precisam ser agitados vigorosamente ou virados durante o cozimento. Consulte a tabela abaixo e use-a como guia.
- Ao cozinhar alimentos com alto teor de gordura, como asas de frango ou salsichas, escorra a gordura da gaveta do cesto da fritadeira entre as fornadas de alimentos para evitar o excesso de fumaça.
- Sempre seque os alimentos antes de cozinhar para evitar o excesso de fumaça e obter um dourado ideal.
- Frite pequenos lotes de alimentos empanados na hora. Pressione a massa empanada sobre o alimento para ajudar a obter uma melhor aderência. Coloque os alimentos no cesto de modo que não se toquem para permitir uma melhor circulação do ar.
- Você pode usar a fritadeira para reaquecer alimentos.

MESA DE FRITAGEM A AR

DICA: Você pode usar um termômetro para garantir que a carne e o peixe estejam totalmente cozidos antes de comer.

A tabela abaixo pode servir de orientação, mas tenha em atenção que o tempo de cozedura pode ser influenciado por vários fatores: a quantidade de alimentos colocados em cada fornada, a sua espessura ou densidade, ou se os alimentos são frescos, descongelados ou congelados.

1. Para cozinhar / dourar uniformemente, abra a bandeja do cesto de fritura na metade do tempo de cozimento. Verifique os alimentos, vire-os ou agite vigorosamente o cesto. Esta tabela indica os tempos médios para fritar no ar, quando você precisa agir e qual ação tomar para obter os melhores resultados.

2. Lembre-se de fritar em pequenas porções, diminuindo assim o tempo de cozimento e obtendo maior qualidade. Ajuste a temperatura e o tempo de cozedura necessários para cozinhar os alimentos ao seu gosto.

A menos que a comida seja enlatada ou pré-oleada, ela deve ser levemente pincelada com óleo primeiro para ficar crocante e dourada.

- Você pode pulverizar alimentos com óleo.
- Os sprays de óleo funcionam muito bem porque distribuem uniformemente o óleo em pequenas quantidades.
- Para obter um resultado crocante, certifique-se de que os alimentos estejam secos antes de adicionar o óleo.
- Corte os alimentos em pedaços pequenos se quiser obter um resultado crocante.
- O termo branqueamento refere-se ao pré-cozimento de alimentos em baixa temperatura antes de cozinhar na fritadeira.

Alimentos	Temp. (°C)	Tempo de cozedura (minutos)	Após este tempo (minutos)/ efetue esta ação:		
			Tempo (minutos)	Ação	
Legumes (assados)	200	15-20	8	remover	
Brócolis (torrado)	200	15-20	8	remover	
Anéis de cebola (congelados)	200	12-18	8	remover	
Rolinhos Primavera (congelados)	180	8-12	-	-	
Batatas fritas (frescas, cortadas à mão, com espessura de 1,5 mm a 3 mm)	Branquear (etapa 1)	160	15	8	remover
	Fritar ao ar (etapa 2)	180	10-15	5	remover
Batatas fritas finas (congeladas) 3 xícaras	200	12-16	8	remover	
Batatas fritas grossas (congeladas) 3 xícaras	200	17-21	10	remover	
Rolo de Carne, 0,5Kg.	180	35-40	-	-	
Hambúrgueres, 100 gr. até 200gr.	180	10-14	(little or well done)	-	
Cachorros Quentes / Salsichas	180	10-15	6	virar	
Asas de frango (frescas/descongeladas) Escaldar (passo 1)	160	15	8	remover	
Asas de Frango (frescas/descongeladas) Air Fry (passo 2)	180	10	5	remover	
Palitos de Frango - Blanch (passo 1)	180	13	13	virar	

Palitos de Frango - Air Fry (passo 2)	200	5	3	remover
Pedaços de frango	180	20-30	10	virar
Nuggets de Frango (congelados)	180	10-15	5	remover
Palitos de peixe-gato (descongelados, empanados)	200	10-15	5	virar
Palitos de peixe (congelados)	200	10-15	5	virar
Torta de maçã	200	10	-	-
Bolinhos	180	8	4	virar
Biscoitos fritos	180	8	4	virar

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

Este dispositivo não requer muita manutenção. Não contém peças que possam ser reparadas pelo usuário. Além da limpeza, qualquer serviço que implique a desmontagem do aparelho deve ser realizado por um técnico qualificado.

Instruções de cuidados e limpeza

Certifique-se de que a fritadeira esteja desconectada da energia e completamente fria antes de limpá-la.

1. Limpe a gaveta do cesto e a prateleira com água morna e sabão. Não use produtos de limpeza ásperos e abrasivos, apenas uma esponja macia. Mergulhe as peças por 10 minutos antes de limpá-las se houver sujeira ou graxa persistente.
2. Limpe o exterior e o interior da fritadeira com um pano úmido e seque com um pano macio.
3. Certifique-se de que todas as peças estejam completamente secas e montadas na fritadeira antes de guardá-la.

Armazenar em local limpo e seco fora do alcance das crianças.

A prateleira e a gaveta do cesto podem ser lavadas na máquina de lavar louça na prateleira superior em um ciclo normal; Observe que isso pode afetar a aparência da superfície ao longo do tempo.



RECOLHA DOS ELETRODOMÉSTICOS

A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêiner de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da diretiva EMC 2014/30/EU.

GARANTIA

Este aparelho está coberto e tem direito à garantia legal de acordo com a legislação em vigor a partir da data de compra. Guarde o recibo de compra para poder reclamar o seu direito à garantia. Para encontrar o serviço mais próximo de sua localização, entre em contato através do seguinte link da web: <https://orbegozo.com/assistencia-tecnica/>

Para qualquer tipo de consulta, dúvida ou incidente, pode contactar-nos através do nosso e-mail apresentado na página principal deste manual ou através do nosso serviço de assistência técnica em <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo não se responsabiliza por componentes e acessórios que estejam sujeitos a desgaste devido ao uso, bem como compostos perecíveis ou deteriorados por uso indevido. Também não será responsável se o proprietário tiver modificado tecnicamente o dispositivo. Verifique as condições legais no nosso site.

INDICACIONS DE SEGURETAT

Llegiu detingudament les instruccions d'ús d'aquest aparell abans de la posada en funcionament i procureu desmar aquest manual, la garantia, el rebut i la caixa amb el seu embalatge.

Generals:

- 1.** Aquest aparell no ha de ser utilitzat per nens des de 0 fins a 8 anys. Aquest aparell pot ser usat per nens de 8 anys i majors de 8 anys si estan contínuament supervisats. Aquest aparell pot ser usat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell de forma segura i entenen els riscos que aquest implica. Mantenir l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens d'edat inferior a 8 anys. La neteja i el manteniment d'usuaris no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- 2.** S'ha de supervisar els nens per assegurar-se que no juguen amb aquest aparell.
- 3.** Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- 4. PRECAUCIÓ:** Per a la seguretat dels vostres nens no deixeu material d'embalatge (bosses de plàstic, cartró, polietilè, etc.) al vostre abast.

5. Si el cable d'alimentació està malmès, l'ha de substituir el fabricant, el servei postvenda o el personal qualificat similar per evitar un perill.
6. No desconnecteu mai estirant el cable.
7. No el poseu en funcionament si el cable o l'endoll estan malmesos o si observeu que l'aparell no funciona correctament.
8. No manipuleu l'aparell amb les mans mullades.
9. No submergir l'aparell en aigua o qualsevol altre líquid.
10. Abans de netejar, observeu que l'aparell està desconnectat.
11. L'aparell s'ha d'instal·lar d'acord amb la reglamentació nacional per a instal·lacions elèctriques.
12. Aquest aparell és només per a ús domèstic.
13. En cas de necessitar una còpia del manual d'instruccions, la podeu trobar a www.orbegozo.com.
14. **ADVERTÈNCIA:** En cas de mala utilització, hi ha risc de possibles ferides.

Específiques:

- No deixeu que el cable entri en contacte amb superfícies calentes o pengi sobre la vora d'un banc de treball, ja que un nen podria estirar el cable i fer caure la fregidora.
- Després de netejar la fregidora, assegureu-vos que totes les peces estan completament seques.

- No deixeu la fregidora desatesa mentre està funcionant.
- No utilitzeu la fregidora si teniu algun tipus de dany, ja sigui al cable oa l'endoll. Feu que la revisin o que la reparin: consulteu l'apartat "reparacions".
- Tingueu cura amb el vapor durant l'ús de la fregidora i en obrir la tapa.
- No col·loqueu la fregidora prop de plaques de cocció calentes o sobre aquestes.
- La fregidora està destinada únicament a ús domèstic.
- Els nens han d'estar vigilats per evitar que juguin amb la fregidora.
- No submergiu la fregidora en aigua per netejar-la.
- No utilitzeu la fregidora a l'exterior.
- Sempre desendol·leu la fregidora després d'utilitzar-la.
- Algunes superfícies exteriors de la unitat s'escalfaran. Aneu amb compte quan toqueu aquestes zones per evitar lesions.
- Aquest aparell està previst per utilitzar-lo com a aparell d'ús domèstic i anàleg com a petites àrees de cuina a botigues, oficines i altres entorns laborals; casa de camp; per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial; entorn del tipus albergs.
- Per tal d'evitar un perill a causa del rearmament no desitjat del disjuntor tèrmic no s'ha d'alimentar l'aparell a

través d'un dispositiu interruptor extern, com ara un programador, temporitzador, o connectar-lo a un circuit que s'encengui i s'apagui regularment la companyia de distribució d'energia elèctrica ni a un sistema de control remot separat.

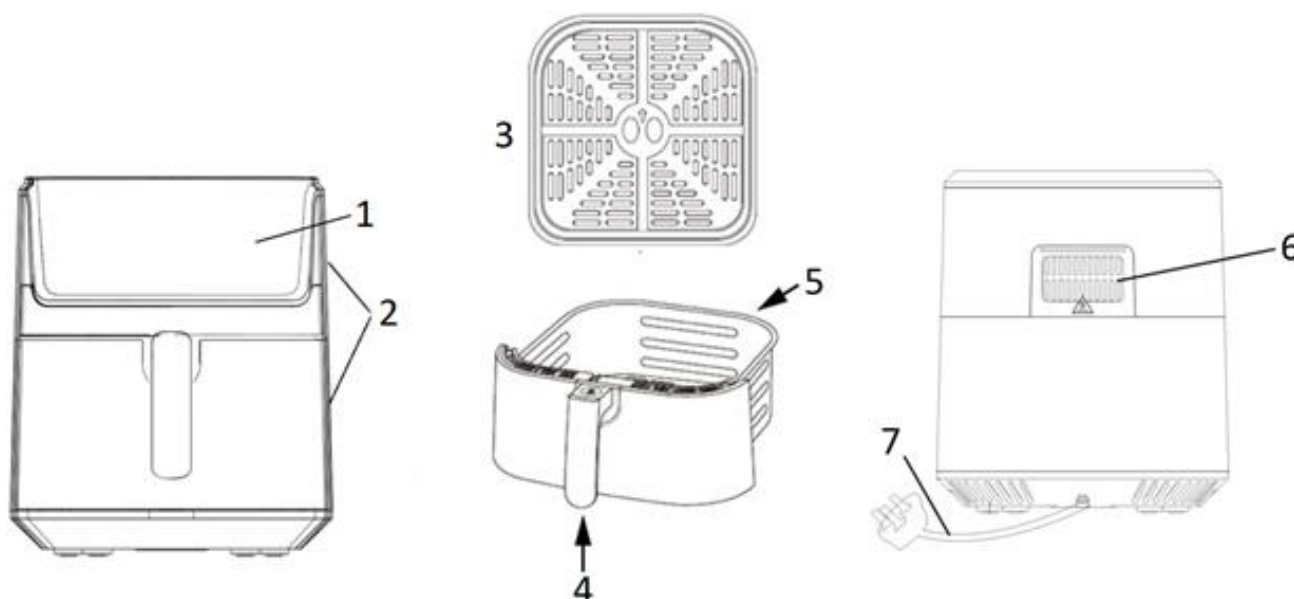
- La fregidora ha d'estar col·locada en una situació estable amb les nanses col·locades per evitar el vessament de líquids calents.

- **ATENCIÓ: SUPERFÍCIE CALENT .**

La superfície pot romandre calenta durant o després del seu ús.



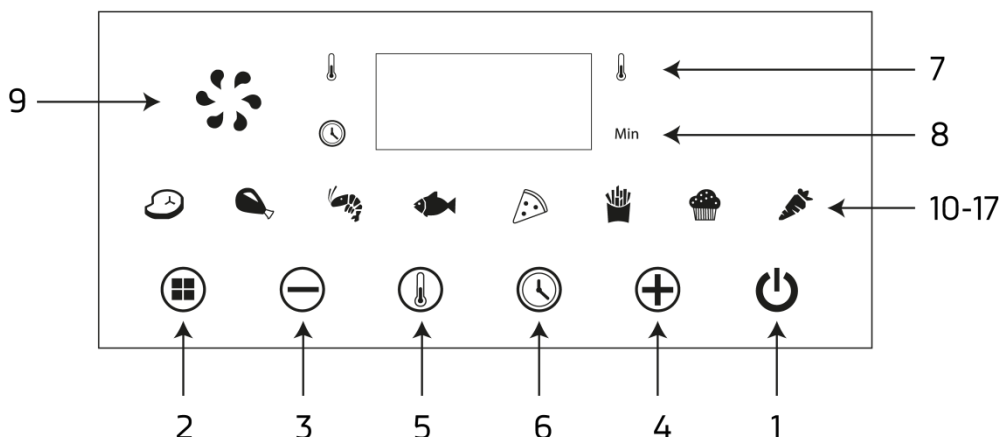
DESCRIPCIÓ GENERAL



1. Pantalla tàctil
2. Cos principal
3. Reixeta
4. Mànec de la cistella

5. Calaix extraïble
6. Sortida d'aire
7. Cable d'alimentació

REGULADORS DE CONTROL



DESCRIPCIÓ

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Botó encès/apagat | 10. Carn |
| 2. Selector de manera | 11. Pollastre |
| 3. Disminuir | 12. Marisc |
| 4. Augmentar | 13. Peix |
| 5. Selector de temperatura | 14. Pizza |
| 6. Selector de temps | 15. Patates fregides |
| 7. Indicador de temperatura | 16. Postres |
| 8. Indicador de temps | 17. Verdures/hortalisses |
| 9. Icona de Ventilador (En funcionament) | |

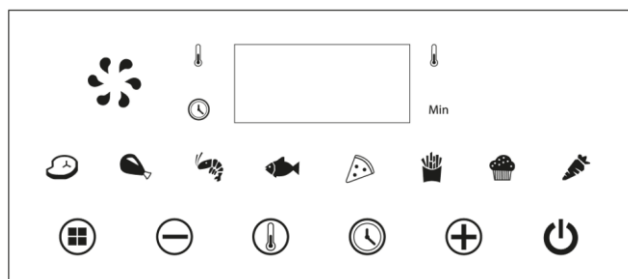
ABANS D'UTILITZAR PER PRIMERA VEGADA

- Traieu la cubeta de l'aparell col·locant-lo en una superfície plana i neta.
- Traieu el material d'embalatge i les etiquetes tant de l'interior com de l'exterior de la fregidora d'aire i comproveu que no hi hagi cap embalatge a sota o al voltant del cistell de fregir.
- Renti el cistell de fregir amb aigua calenta i sabó.
- NO SUBMERGEIXI EL COS DE LA FREIDORA EN AIGUA. Netegeu el cos de la fregidora d'aire amb una baieta humida i assequi bé cadascuna de les parts que la componen.

INSTRUCCIONS DE FUNCIONAMENT

- Prepareu els aliments que voleu fregir i poseu-los sobre la reixeta al calaix de la cistella. Tanqueu completament el calaix de la cistella fins que escolteu un " CLICK ".

NOTA : El tauler de control només funcionarà si el calaix de la cistella està completament tancat. Sempre assegureu-vos que la reixeta estigui al seu



lloc abans de col · locar aliments al calaix cistella.
Eviteu omplir el calaix.

8. Inseriu l'endoll a la presa de corrent i la icona de Standby apareixerà a la pantalla.



9. Mantingueu premuda la icona d'encesa / apagada per iniciar la configuració, s'encendran totes les icones de la pantalla.

10. A continuació configurarem la temperatura i el temps en mode manual.

Per ajustar la temperatura premeu la icona de la temperatura i ajusteu el valor amb els pulsadors d'augmentar o disminuir al tauler de control fins arribar a la temperatura desitjada.



11. Per ajustar el temps, premeu la icona del rellotge, després premeu els botons d'augment o disminució al tauler de control per ajustar.



12. Per començar a cuinar, premeu el pulsador d'encesa / apagat.



Cuinar usant programes de cocció preestablerts

5. Inseriu l'endoll a la presa de corrent i la icona de Standby apareixerà a la pantalla.



6. Mantingueu premuda la icona d'encesa / apagada per iniciar la configuració, s'encendran totes les icones de la pantalla.

7. Per començar a configurar, premeu el selector de manera fins triar el menú que voleu, premeu el pulsador d'encesa / apagat per començar a cuinar.



8. Per apagar la fregidora, premeu el botó d'encesa / apagat. Es mostrarà "Off" i el ventilador funcionarà durant uns segons i després la fregidora s'apagarà.

OFF

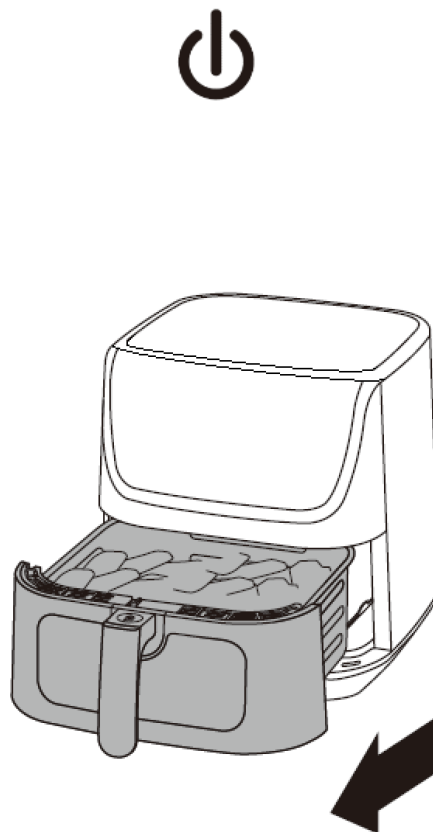
Funció de parada/cancel·lació:

Durant la cocció, quan necessiteu pausar o cancel·lar la cocció, premeu la icona d'encesa / apagada una vegada per pausar la cocció, la icona parpellejarà, premeu una vegada més per reprendre la cocció. Per cancel·lar manteniu premut ia la pantalla apareixerà Off.

NOTA: Alguns aliments requereixen ser agitats durant el temps de cocció. Simplement obriu el calaix de la cistella i sacsegeu-la. La fregidora d'aire s'apagarà i s'encendrà automàticament quan el calaix de la cistella s'hagi obert o tancat. Si el menjar no s'ha cuinat en el temps indicat, simplement torneu a col·locar el menjar a la fregidora i programeu la fregidora durant uns minuts més.

Les quantitats més grans d'aliments poden requerir un temps de cocció més perllongat i agitar més sovint durant la cocció. Si en algun moment voleu pausar la cocció, premeu una vegada el botó d'"encès / apagat".


Per apagar la fregidora del tot, mantingueu premut el botó "encès / apagat". Apareixerà "Off" i el ventilador funcionarà durant uns segons i després la fregidora s'apagarà.










Ajust de la temperatura i el temps

Poder ajustar la temperatura i/o el temps permetrà un control més gran sobre el procés de cocció. Els paràmetres es poden ajustar abans o durant la cocció .

- Per ajustar la temperatura premeu la icona de la temperatura i ajusteu el valor amb els polsadors d'augmentar o disminuir al tauler de control fins arribar a la temperatura desitjada.
- Per ajustar el temps, premeu la icona del rellotge, després premeu els botons d'augment o disminució al tauler de control per ajustar.

Menú	Tipus d'aliment	Icona	Temps (minuts)	Temperatura (°C)
1	Carn		16	180

2	Pollastre		25	180
3	Marisc		12	180
4	Peix		18	180
5	Pizza		20	200
6	Patates fregides		17	200
7	Postres		17	160
8	Verdures/hortalisses		17	160

CONSELLS ÚTILS

- És aconsellable utilitzar oli d'oliva amb aerosol o oli vegetal per fregir amb aire.
- Utilitzeu la fregidora d'aire per cuinar aliments amb poc oli i en poc temps! Com a norma general, reduïu la temperatura de cocció de la recepta uns 10°C depenent del tipus d'aliment i de la quantitat.
- No ompli MAI el cistell de fregir més de 2/3 de la seva capacitat. Quan freda les verdures fresques us recomanem que no afegiu més de 3 tasses de menjar al cistell.
- Per assolir el millor resultat, cal agitar alguns aliments amb força o capgirar-los durant el temps de cocció. Consulteu la taula més avall indicada i utilitzeu-la com a guia.
- Quan cuini aliments rics en greixos com, per exemple, aletes de pollastre o salsitxes, i per tal d'evitar l'excés de fum, buideu si cal el greix del calaix del cistell de la fregidora entre tandes d'aliments.
- Assequeu sempre els aliments abans de la cocció per evitar l'excés de fum i aconseguir un daurat ideal.
- Freda petites tandes d'aliments recentment arrebossats. Premeu la massa empanada sobre els aliments per ajudar a aconseguir una major adherència. Col·loqueu els aliments a la cistella de manera que no es toquin per, d'aquesta manera, permetre una circulació d'aire més gran.
- Podeu utilitzar la fregidora d'aire per escalfar els aliments.

TAULA PER FERIR AMB AIRE

SUGGERIMENT: Podeu utilitzar un termòmetre per assegurar-vos que la carn i el peix s'han cuinat completament abans de menjar-los.

La taula indicada més avall us pot servir de guia, però tingueu en compte que el temps de cocció es pot veure alterat per diversos factors: la quantitat d'aliments col·locats a cada tanda, el seu gruix o densitat, o si aquests aliments són frescos, descongelats o congelats.

3. Per aconseguir una cocció / daurat uniforme, obriu la cubeta del cistell de fregir a la meitat del temps de cocció. Comproveu els aliments, doneu-los la volta o agiteu amb força el cistell. Aquesta taula indica la mitjana de temps per fregir amb aire, el moment en què ha de fer alguna acció i quina acció ha de fer per obtenir els millors resultats.
4. Recordeu fregir en tandes petites, escurçant així els temps de cocció i obtenint més qualitat. Ajusteu la temperatura i el temps de cocció necessaris per cuinar els aliments al vostre gust.

NOTA IMPORTANT: Llevat que els aliments estiguin envasats o preengrassats, caldrà untar-los abans lleugerament amb oli perquè quedin cruixents i daurats.

- Podeu ruixar els aliments amb oli.
- Els aerosols d'oli van molt bé perquè distribueixen l'oli homogèniament en petites quantitats.
- Per aconseguir un resultat cruixent, assegureu-vos que els aliments estiguin secs abans de fregir-los.
- Talleu l'aliment a trossos petits si voleu aconseguir un resultat cruixent.
- El terme escaldar es refereix al precuinat d'aliments a baixa temperatura abans de la cocció a la fregidora per aire.

Aliments		Temp . (°C)	Temps cocció (minuts)	Transcorregut aquest temps (minuts)/ realitzi aquesta acció:	
Verdures (rostides)		200	15-20	8	agitar
Brocoli (rostit)		200	15-20	8	agitar
Cèrcols de ceba (congelats)		200	12-18	8	agitar
Rotllets xinesos (congelats)		180	8-12	-	-
Patates fregides (fresques, tallades a mà, 1,5mm a 3mm de gruix)	Escaldar (pas 1)	160	15	8	agitar
	Fregir amb aire (pas 2)	180	10-15	5	agitar
Patates fregides fines (congelades) 3 tasses		200	12-16	8	agitar
Patates fregides gruixudes (congelades) 3 tasses		200	17-21	10	agitar
Rotlle de carn, 0,5 kg		180	35-40	-	-
Hamburgueses, 100 gr fins a 200 gr		180	10-14	(poc o bé fet)	-
Hot Dogs / Salsitxes		180	10-15	6	capgirar
Aletes de pollastre (fresques/descongelades) Escaldar (pas 1)		160	15	8	agitar
Fregir amb aire (pas 2)		180	10	5	agitar

Palets de pollastre Escaldar(pas 1)	180	13	13	capgirar
Fregir amb aire (pas 2)	200	5	3	agitar
Trossos de pollastre	180	20-30	10	capgirar
Nuggets de pollastre (congelats)	180	10-15	5	agitar
Palets de bagra (descongelats, arrebossats)	200	10-15	5	capgirar
Palets de peix (congelats)	200	10-15	5	capgirar
Pastís de poma	200	10	-	-
Bunyols	180	8	4	capgirar
Galetes fregides	180	8	4	capgirar

INSTRUCCIONS DE MANTENIMENT

Aquest aparell no necessita gaire manteniment. No conté peces que lusuari pugui reparar. A banda de la neteja, qualsevol servei que necessiti que l'aparell sigui desmuntat haurà de ser realitzat per un tècnic qualificat.

Instruccions de cura i neteja

Assegureu-vos que la fregidora d'aire estigui desconnectada de l'alimentació i estigui ben freda abans de netejar-la.

8. Netegeu el calaix de la cistella i la graella amb aigua tèbia i sabó. No utilitzeu netejadors forts i abrasius, només una esponja suau. Remulleu les peces durant 10 minuts abans de netejar-los si hi ha brutícia o greix persistents.
9. Netegeu l'exterior i l'interior de la fregidora amb un drap humit i assequi'ls amb un drap suau.
10. Assegureu-vos que totes les peces estiguin completament seques i muntades a la fregidora abans de guardar-la.
Emmagatzemar en un lloc net i sec fora de l'abast dels nens.
11. La graella i el calaix de la cistella es poden rentar en un rentaplats a la reixeta superior en un cicle normal; tingueu en compte que això pot afectar l'aparença de la superfície amb el temps.



ELIMINACIÓ DE L'ELECTRODOMÈSTIC VELL.

En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residus d'aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE), els electrodomèstics vells no poden ser llençats als contenidors municipals habituals; han de ser recollits selectivament per optimitzar la recuperació i el reciclatge dels components i materials que els constitueixen, i reduir l'impacte en la salut humana i el medi ambient. El símbol del contenidor d'escombraries es marca sobre tots els productes per recordar al consumidor l'obligació de separar-los per a la recollida selectiva.

El consumidor ha de contactar amb l'autoritat local o amb el venedor per informar-se sobre la correcta eliminació del seu electrodomèstic vell.

DECLARACIÓ DE CONFORMITAT: Aquest dispositiu compleix els requisits de la Directiva de Baixa Tensió 2014/35/EU i els requisits de la directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/EU.

GARANTIA

Aquest aparell està cobert i compta amb el dret de la garantia legal d'acord amb la legislació vigent des de la data de compra. Conserveu el tiquet de compra per poder reclamar el vostre dret a la garantia. Per trobar el servei més proper a la seva localització contacteu a través del següent enllaç web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Per a qualsevol tipus de consulta, dubte o incidència podeu posar-vos en contacte amb nosaltres a través del nostre correu electrònic reflectit a la pàgina principal d'aquest manual o a través del nostre servei d'assistència tècnica a <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no es fa responsable dels components i accessoris que són objecte de desgast a causa de l'ús, així com els compostos peribles o que s'hagin deteriorat per un ús indegut. Tampoc no se'n farà responsable si el propietari ha modificat tècnicament l'aparell. Consulteu les condicions legals a la nostra pàgina web.