



FREIDORA INOX - MANUAL DE INSTRUCCIONES
INOX DEEP FRYER - INSTRUCTION MANUAL
FRITEUSE INOX – MANUEL D’INSTRUCTIONS
FRITADEIRA - MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRUIDORA – MANUAL D'INSTRUCCIONS



FDR 36

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 enchufe la freidora sin haberla llenado de aceite previamente.

- Mantenga a los niños alejados mientras que se está utilizando la freidora e incluso después, ya que el aceite mantiene el calor durante mucho tiempo.
- 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.
- No toque el recipiente o la carcasa de acero inoxidable. Tampoco tire el aceite o mueva la freidora mientras el aceite esté todavía caliente.
- 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.
- 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 (si existen) colocadas para evitar el derramamiento de líquidos calientes.

• PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.

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



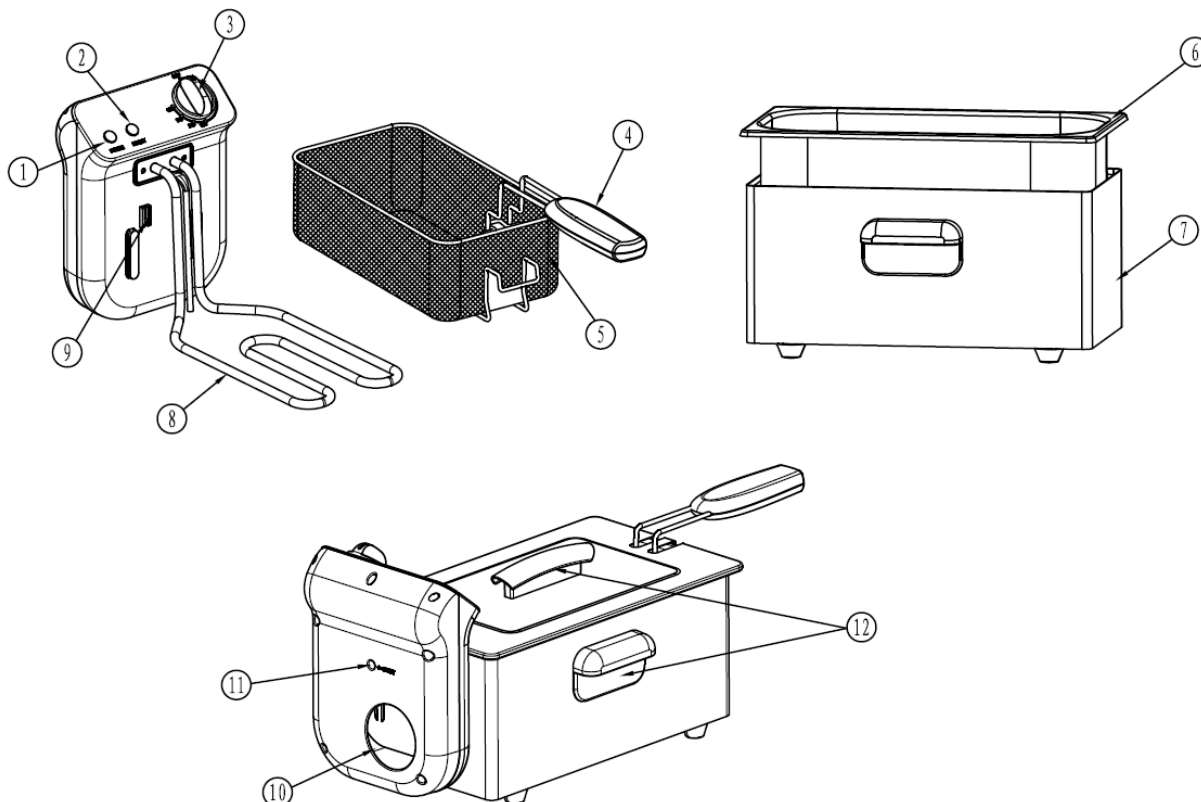
ANTES DE ENCHUFAR LA FREIDORA

- Asegúrese de que el suministro eléctrico coincide con el que aparece en la parte inferior de la freidora.
- **Importante** El interior del cable de alimentación contiene cables de los siguientes colores: Verde y amarillo = Tierra, Azul = Neutro, Marrón = Activo.

ANTES DE UTILIZAR LA FREIDORA POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el embalaje.
2. Desmontaje: consulte al apartado "desmontar, montar y utilizar la freidora".

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS COMPONENTES



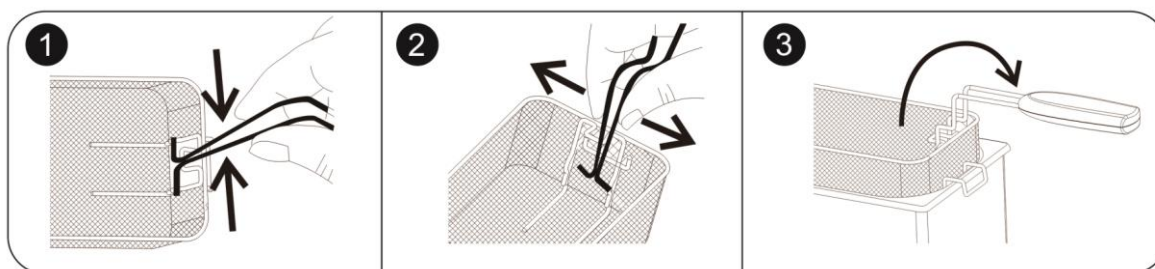
- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Luz indicadora de encendido (roja) | 7. Carcasa |
| 2. Luz indicadora de temperatura (verde) | 8. Elemento calefactor |
| 3. Termostato | 9. Interruptor de seguridad |
| 4. Asa de cesta | 10. Compartimento para cables |
| 5. Cesta para freír | 11. Botón REINICIAR |
| 6. Cuba de aceite | 12. Asa |

INSTRUCCIONES

1. Se recomienda encarecidamente limpiar la tapa, la olla de aceite y la cesta para freír de acuerdo con la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO de este manual de instrucciones antes del primer uso.
2. Extraiga el cable de conexión del compartimento de cables.
3. Asegúrese de que el voltaje (ver placa de identificación) coincida con el voltaje de su red eléctrica.
4. El enchufe de red sólo debe insertarse en una toma de corriente correctamente instalada y conectada a tierra.
5. El consumo total de energía de este aparato puede alcanzar los 2000 W. Con esta carga conectada, se recomienda una línea de suministro independiente protegida por un disyuntor doméstico de 10 A.

Monte correctamente el mango de la cesta de la freidora.

- Sujete el mango y apriete los extremos del mango.
- Coloque los extremos del mango en los pequeños orificios cerca del fondo de la cesta de la freidora y suelte el agarre.
- Tire del mango hacia la pared de la cesta hasta que encaje en su lugar.



Tenga cuidado de no sobrecargar el aparato.

Si utiliza un cable de extensión, debe tener una sección transversal de cable de al menos 1,5mm². No utilice varios enchufes para este aparato ya que podría provocar una sobrecarga.

Protección contra sobrecalentamiento

- Si enciende accidentalmente la freidora cuando no contiene aceite ni grasa o si la temperatura aumenta demasiado durante el proceso de fritura, se activará automáticamente la protección contra sobrecalentamiento (interruptor de seguridad). En este caso, no podrá utilizar el aparato y deberá desenchufarlo.
- Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, presione el botón **RESTART** en la parte posterior del elemento de control para reiniciar la freidora. El botón **RESTART** debe presionarse con un objeto de plástico o madera de al menos 4 cm de largo.

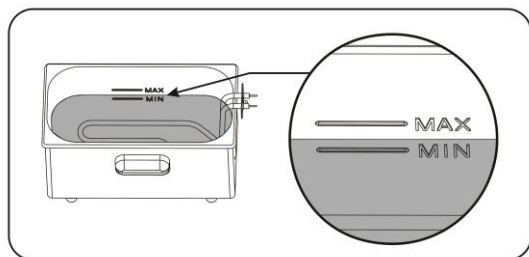
CONSEJOS DE USO

1. Retire siempre cualquier resto de comida que quede en el aceite (por ejemplo, trozos de patatas fritas).
2. Después de utilizar el aparato varias veces, es conveniente cambiar el aceite. Se recomienda utilizar aceite o grasa para freír de alta calidad.
3. Las grasas y aceites deben calentarse a altas temperaturas. No utilice margarina, aceite de oliva ni mantequilla, ya que estas grasas no son aptas para freír y empezarán a humear a bajas temperaturas. Se recomienda utilizar aceite líquido para freír.
4. **ADVERTENCIA:** Si utiliza grasa, córtela primero en trozos pequeños. Ajuste el termostato a temperatura baja y agregue los trozos lentamente. Una vez que la grasa se haya derretido y se haya alcanzado el nivel de aceite correcto, puede ajustar el termostato a la temperatura deseada. Bajo ninguna circunstancia debe colocar la grasa directamente en la cesta de freír profunda.
5. Para reducir el contenido de acrilamida en los almidones (patatas, cereales), la temperatura durante la fritura no debe superar los 170 °C (o 175 °C).
6. Además, el tiempo de fritura debe ser lo más breve posible o hasta que el alimento adquiera un color dorado.
7. Tenga en cuenta que el interruptor de seguridad se activa cuando el elemento de control se inserta en el mecanismo de guía.
8. Elija la temperatura de fritura adecuada y compruebe el estado de los alimentos que va a freír. Una regla general es que los alimentos precocinados requieren una temperatura más alta que los alimentos crudos.
9. No transporte ni mueva la freidora si el aceite o la grasa aún están calientes.
10. Al freír alimentos con consistencia de masa, raspe el exceso de masa y coloque los trozos con cuidado en el aceite.
11. La cesta para freír profunda no debe llenarse más de 2/3 (dos tercios). No llene demasiado la cesta para freír.
12. Seque los alimentos húmedos con un paño antes de freírlos.

PRECAUCIÓN: Los ingredientes que están demasiado húmedos (por ejemplo, patatas fritas congeladas) pueden generar grandes cantidades de espuma, lo que puede provocar que el aceite se desborde.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y apagado y que las lámparas de control están apagadas.
2. Abra la tapa de la freidora.
3. Retire la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (MÁX. 3 L).
4. El nivel del aceite debe estar entre el nivel mínimo y el máximo.



5. Inserte el enchufe en una toma de corriente de 220-240 V 50-60 Hz. Se encenderá la luz de control roja. Ajuste la temperatura deseada girando el termostato. Se encenderá la luz de control verde.
6. Una vez alcanzada la temperatura programada, la luz de control verde se apagará. Coloque con cuidado la cesta de freír que contiene los alimentos a freír en el aceite caliente.
7. La luz de control verde se encenderá y apagará varias veces durante el proceso de fritura. Esto es normal e indica que el termostato controla y mantiene la temperatura. Una vez transcurrido el tiempo de fritura (los tiempos de fritura se pueden encontrar en el envase del alimento o en la receta), retire la cesta de fritura.
8. Deje que el aceite gotee de los alimentos fritos.
9. Para apagar la máquina, gire el termostato a la posición OFF y desenchufe el aparato de la toma de corriente. Enrolle el cable de alimentación y guárdelo en el compartimento para cables.

MENÚ DE REFERENCIA

Los tiempos de fritura que se indican en esta tabla son sólo de referencia.

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min)
Patatas frescas	190°C	15 – 20
Patatas congeladas	190°C	10-15
Aros de cebolla	190º	10
Empanadillas	180º	12
Croquetas	190º	8
Nuggets	190º	9
Palitos de pescado	190º	8
Calamares a la romana	190º	7

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

- Limpie la carcasa después de su uso con un paño ligeramente húmedo.
- Para cambiar el aceite, retire el recipiente de aceite y vierta el aceite por un costado.

Limpie el recipiente para el aceite, la tapa y la carcasa con un paño húmedo y detergente doméstico si es necesario. No los sumerja en agua.

- La cesta para freír se puede limpiar de la forma habitual utilizando agua y jabón.

PRECAUCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice detergentes ácidos o abrasivos.
- Bajo ninguna circunstancia se debe sumergir el aparato en agua para limpiarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas
El aparato no funciona	Compruebe la conexión a la red eléctrica.
	Verifique la posición del termostato.
	El aparato está equipado con un interruptor de seguridad que evita que el calentador se encienda accidentalmente. Compruebe que el interruptor de seguridad esté activado correctamente.
	Marque el botón Restablecer.



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 plug in the fryer before filling the bowl with oil.
- Keep children away during use and after –fat stays hot for a long time.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge – a child could grab it and pull the fryer down.
- Never touch the bowl, SUS shell, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.

- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- Do not use the fryer if it has any damage to the cord or plug. Have it checked or repaired. 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.



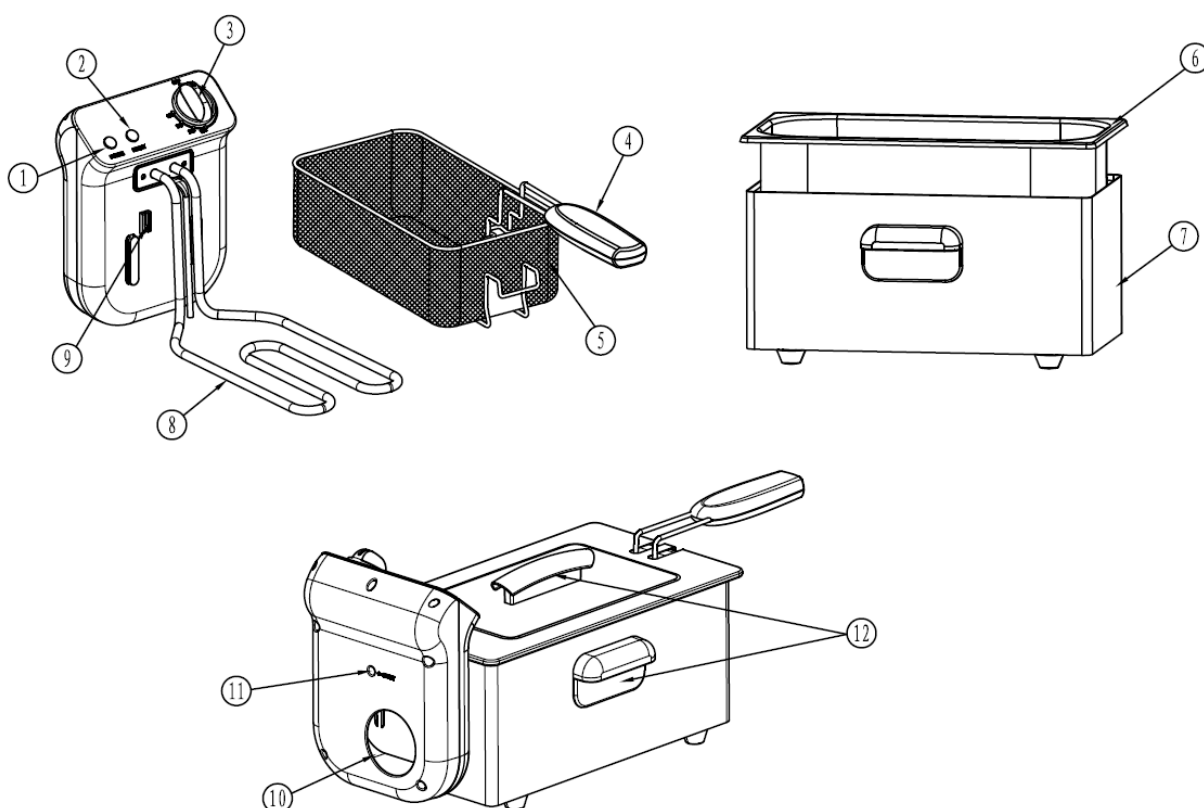
BEFORE PLUGGING IN THE FRYER

- Make sure the power supply matches the one listed on the bottom of the fryer.
- **Important** The interior of the power cord contains wires of the following colors: Green and Yellow = Ground, Blue = Neutral, Brown = Live.

BEFORE USING THE FRYER FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging.
2. Disassembly: See the section "disassembling, assembling and using the fryer".

COMPONENT OVERVIEW



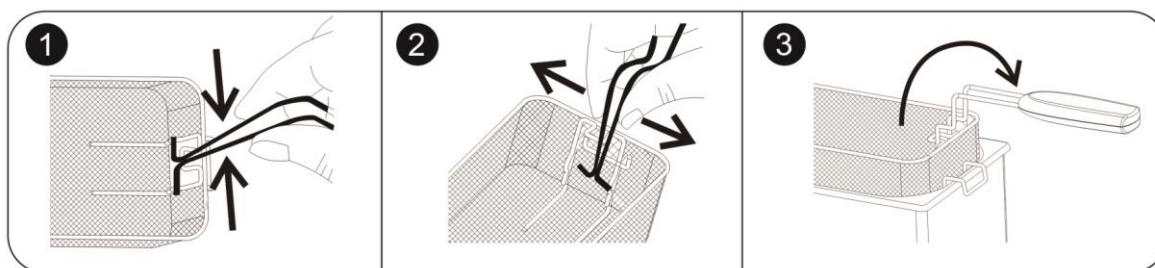
- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Power indicator light (red) | 7. Housing |
| 2. Temperature indicator light (green) | 8. Heating element |
| 3. Thermostat | 9. Safety switch |
| 4. Basket handle | 10. Cable compartment |
| 5. Frying basket | 11. RESET button |
| 6. Oil tank | 12. Handle |

INSTRUCTIONS

1. It is highly recommended to clean the lid, oil pot and frying basket according to the **CLEANING AND MAINTENANCE** section of this instruction manual before first use.
2. Remove the connection cable from the cable compartment.
3. Make sure the voltage (see nameplate) matches the voltage of your mains supply.
4. The mains plug must only be inserted into a properly installed and earthed socket.
5. The total power consumption of this appliance can reach 2000 W. With this load connected, a separate supply line protected by a 10 A household circuit breaker is recommended.

Assemble the fryer basket handle correctly.

- Hold the handle and squeeze the ends of the handle.
- Place the ends of the handle into the small holes near the bottom of the fryer basket and release the grip.
- Pull the handle towards the basket wall until it snaps into place.



Be careful not to overload the appliance.

If you use an extension cable, it must have a cable cross section of at least 1.5mm²:

Do not use multiple sockets for this appliance as this may cause an overload.

Overheat protection

- If you accidentally switch on the fryer when it does not contain oil or fat or if the temperature rises too high during the frying process, the overheat protection (safety switch) will automatically activate. In this case, you will not be able to use the appliance and must be unplugged.
- Once the appliance has cooled down completely, press the **RESTART button** on the back of the control element to restart the fryer. The **RESTART button** must be pressed with a plastic or wooden object at least 4 cm long.

TIPS FOR USE

1. Always remove any food residue left in the oil (e.g. bits of French fries).
2. After using the appliance several times, it is advisable to change the oil. It is recommended to use high-quality frying oil or fat.
3. Fats and oils should be heated to high temperatures. Do not use margarine, olive oil or butter, as these fats are not suitable for frying and will start to smoke at low temperatures. Liquid oil is recommended for frying.
4. **WARNING:** If you use fat, cut it into small pieces first. Set the thermostat to a low temperature and add the pieces slowly. Once the fat has melted and the correct oil level has been reached, you can set

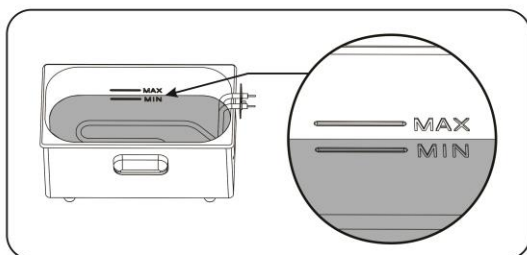
the thermostat to the desired temperature. Under no circumstances should you put fat directly into the deep frying basket.

5. To reduce the acrylamide content in starches (potatoes, cereals), the temperature during frying should not exceed 170 °C (or 175 °C).
6. In addition, frying time should be as short as possible or until the food acquires a golden color.
7. Please note that the safety switch is activated when the control element is inserted into the guide mechanism.
8. Choose the right frying temperature and check the condition of the food you are frying. A general rule is that pre-cooked food requires a higher temperature than raw food.
9. Do not transport or move the fryer if the oil or fat is still hot.
10. When frying batter-like foods, scrape off excess batter and carefully place the pieces into the oil.
11. The deep frying basket should not be filled more than 2/3 (two thirds). Do not overfill the deep frying basket.
12. Dry moist foods with a cloth before frying.

CAUTION: Ingredients that are too moist (e.g. frozen French fries) may create large amounts of foam, which can cause the oil to boil over.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Make sure the appliance is unplugged and switched off and that the control lamps are off.
2. Open the lid of the fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or fat (MAX. 3 L).
4. The oil level should be between the minimum and maximum level.



5. Insert the plug into a 220-240 V 50-60 Hz power socket. The red control light will light up. Set the desired temperature by turning the thermostat. The green control light will light up.
6. Once the programmed temperature has been reached, the green control light will go out. Carefully place the frying basket containing the food to be fried into the hot oil.

7. The green control light will flash on and off several times during the frying process. This is normal and indicates that the thermostat is controlling and maintaining the temperature. Once the frying time has elapsed (frying times can be found on the food packaging or in the recipe), remove the frying basket.
8. Let the oil drip off the fried foods.
9. To switch off the machine, turn the thermostat to the OFF position and unplug the appliance from the power outlet. Roll up the power cord and store it in the cable compartment.

REFERENCE MENU

The frying times indicated in this table are for reference only.

TYPE OF FOOD	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)
Fresh potatoes	190°C	15 – 20
Frozen potatoes	190°C	10-15
Onion rings	190°	10
Empanadillas	180°	12
Croquettes	190°	8
Nuggets	190°	9
Fish sticks	190°	8
Roman style squid	190°	7

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Always unplug the appliance from the power outlet and allow it to cool before cleaning.

- Clean the housing after use with a slightly damp cloth.
- To change the oil, remove the oil container and pour the oil down the side.

Clean the oil container, lid and housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Do not immerse in water.

- The frying basket can be cleaned in the usual way using soap and water.

CAUTION:

- Do not use wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use acidic or abrasive detergents.
- Under no circumstances should the appliance be immersed in water for cleaning purposes.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes
The device does not work	Check the power connection.
	Check the position of the thermostat.
	The appliance is equipped with a safety switch that prevents the heater from being switched on accidentally. Check that the safety switch is correctly activated.
	Click the Reset button .

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 IMPORTANTES

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. En cas où 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 GÉNÉRAUX IMPORTANTS

- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.

- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants pendant et après l'utilisation : l'huile reste chaude très longtemps.
- 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.
- Ne touchez jamais la cuve, qui est en acier inoxydable, ne videz pas l'huile et ne déplacez pas la friteuse tant que l'huile est encore chaude.
- 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 pas la friteuse si elle présente des dommages, que ce soit au niveau du cordon ou de la fiche. Faites-le vérifier ou réparer.
- 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.



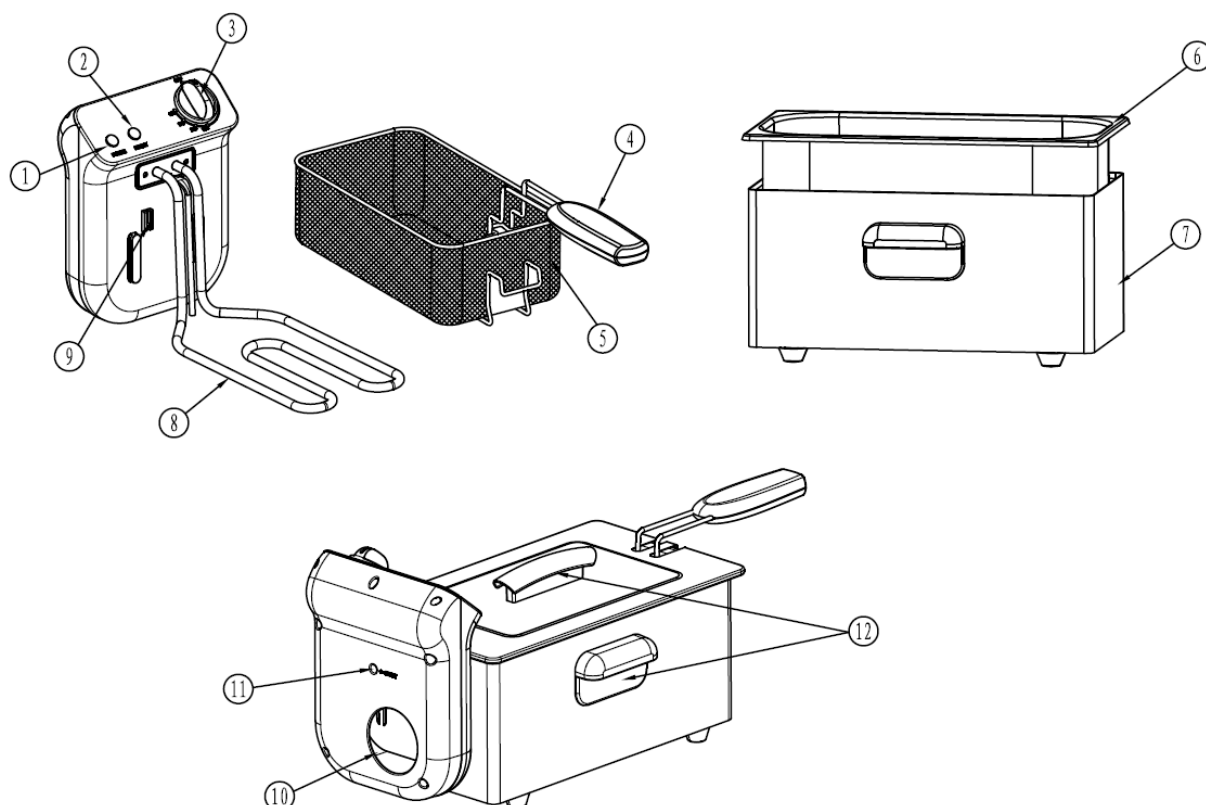
AVANT DE BRANCHER LA FRITEUSE

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle indiquée au bas de la friteuse.
- **Important** L'intérieur du cordon d'alimentation contient des fils des couleurs suivantes : Vert et jaune = Terre, Bleu = Neutre, Marron = Sous tension.

AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE POUR LA PREMIÈRE FOIS

3. Retirez tous les emballages.
4. Démontage : reportez-vous à la rubrique « démontage, montage et utilisation de la friteuse ».

DESCRIPTION GÉNÉRALE DES COMPOSANTS



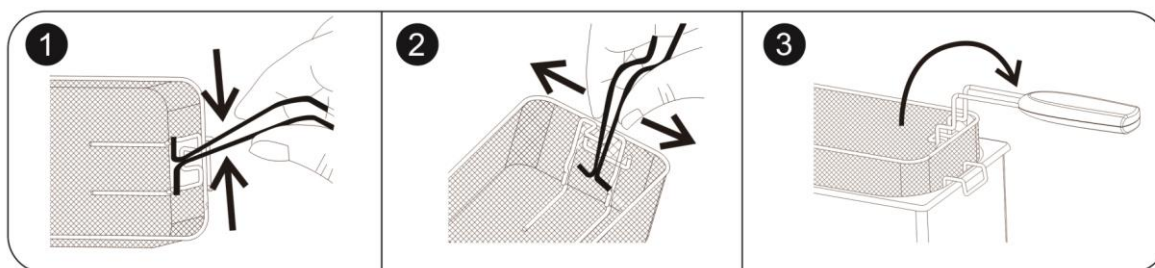
- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Voyant d'alimentation (rouge) | 7. Logement |
| 2. Voyant de température (vert) | 8. Élément chauffant |
| 3. Thermostat | 9. Interrupteur de sécurité |
| 4. Poignée du panier | 10. Compartiment à câbles |
| 5. Panier à friture | 11. Bouton RÉINITIALISER |
| 6. Cuve à huile | 12. Poignée |

INSTRUCTIONS

1. Il est fortement recommandé de nettoyer le couvercle, le pot d'huile et le panier à friture conformément à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN de ce manuel d'instructions avant la première utilisation.
2. Retirez le câble de connexion du compartiment à câbles.
3. Assurez-vous que la tension (voir plaque signalétique) correspond à votre tension secteur.
4. La fiche secteur doit être insérée uniquement dans une prise correctement installée et mise à la terre.
5. La consommation électrique totale de cet appareil peut atteindre 2 000 W. Avec cette charge connectée, une ligne d'alimentation séparée protégée par un disjoncteur domestique de 10 A est recommandée.

Assemblez correctement la poignée du panier de la friteuse.

- Tenez la poignée et pressez les extrémités de la poignée.
- Placez les extrémités de la poignée dans les petits trous près du fond du panier de la friteuse à air et relâchez la poignée.
- Tirez la poignée vers la paroi du panier jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



Faites attention à ne pas surcharger l'appareil.

Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de câble d'au moins 1,5mm² :
N'utilisez pas plusieurs fiches pour cet appareil car cela pourrait provoquer une surcharge.

Protection contre la surchauffe

- Si vous allumez accidentellement la friteuse alors qu'elle est exempte d'huile et de graisse ou si la température augmente trop pendant le processus de friture, la protection contre la surchauffe (interrupteur de sécurité) s'active automatiquement. Dans ce cas, vous ne pourrez pas utiliser l'appareil et devrez le débrancher.
- Une fois l'appareil complètement refroidi, appuyez sur le bouton **RESTART** situé au dos de l'élément de commande pour redémarrer la friteuse. Le bouton **RESTART** doit être enfoncé avec un objet en plastique ou en bois d'au moins 4 cm de long.

CONSEILS D'UTILISATION

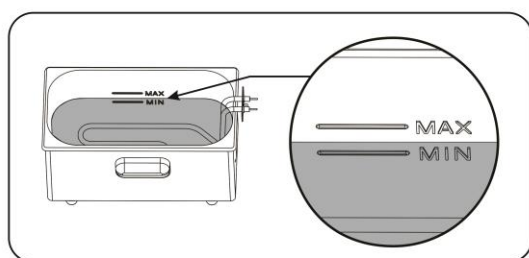
1. Retirez toujours tous les aliments restés dans l'huile (par exemple, les morceaux de frites).
2. Après plusieurs utilisations de l'appareil, il est conseillé de changer l'huile. Il est recommandé d'utiliser de l'huile ou de la graisse de friture de haute qualité.
3. Les graisses et les huiles doivent être chauffées à des températures élevées. N'utilisez pas de margarine, d'huile d'olive ou de beurre, car ces graisses ne conviennent pas à la friture et commenceront à fumer à basse température. Il est recommandé d'utiliser de l'huile liquide pour la friture.
4. **AVERTISSEMENT** : Si vous utilisez de la graisse, coupez-la d'abord en petits morceaux. Réglez le thermostat sur bas et ajoutez les morceaux lentement. Une fois la graisse fondue et le bon niveau d'huile atteint, vous pouvez régler le thermostat sur la température souhaitée. En aucun cas vous ne devez mettre la graisse directement dans le panier à friture.
5. Pour réduire la teneur en acrylamide des amidons (pommes de terre, céréales), la température lors de la friture ne doit pas dépasser 170 °C (ou 175 °C).

6. De plus, le temps de friture doit être aussi court que possible ou jusqu'à ce que les aliments deviennent dorés.
7. Veuillez noter que l'interrupteur de sécurité est activé lorsque l'élément de commande est inséré dans le mécanisme de guidage.
8. Choisissez la température de friture appropriée et vérifiez l'état des aliments à frire. En règle générale, les aliments préparés nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
9. Ne transportez pas et ne déplacez pas la friteuse si l'huile ou la graisse est encore chaude.
10. Lorsque vous faites frire des aliments ayant la consistance d'une pâte, grattez l'excédent de pâte et placez soigneusement les morceaux dans l'huile.
11. Le panier à friture ne doit pas être rempli à plus des 2/3 (deux tiers). Ne remplissez pas trop le panier à friture.
12. Séchez les aliments humides avec un chiffon avant de les faire frire.

ATTENTION : Les ingrédients trop humides (par exemple les frites surgelées) peuvent générer de grandes quantités de mousse, ce qui peut provoquer un débordement d'huile.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et éteint et que les voyants de contrôle sont éteints.
2. Ouvrez le couvercle de la friteuse.
3. Retirez le panier à friture et remplissez le récipient d'huile ou de graisse (MAX. 3 L).
4. Le niveau d'huile doit être compris entre le niveau minimum et maximum.



5. Insérez la fiche dans une prise de courant 220-240 V 50-60 Hz. Le voyant de contrôle rouge s'allumera. Réglez la température souhaitée en tournant le thermostat. Le voyant de contrôle vert s'allumera.
6. Une fois la température programmée atteinte, le voyant de contrôle vert s'éteindra. Placez délicatement le panier à friture contenant les aliments à frire dans l'huile chaude.
7. Le voyant de contrôle vert s'allumera et s'éteindra plusieurs fois pendant le processus de friture. Ceci est normal et indique que le thermostat contrôle et maintient la température. Une fois le temps de friture écoulé (les temps de friture se trouvent sur l'emballage des aliments ou dans la recette), retirez le panier à friture.

8. Laissez l'huile s'égoutter des aliments frits.
9. Pour éteindre la machine, tournez le thermostat sur la position OFF et débranchez l'appareil de la prise. Enroulez le cordon d'alimentation et rangez-le dans le compartiment à câbles.

MENU DE RÉFÉRENCE

Les temps de friture indiqués dans ce tableau sont à titre indicatif uniquement.

TYPE D'ALIMENTATION	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (min)
pommes de terre fraîches	190°C	15 – 20
pommes de terre surgelées	190°C	10-15
rondelles d'oignon	190°	10
Boulettes	180°	12
Croquettes	190°	8
Pépites	190°	9
bâtonnets de poisson	190°	8
Calmar à la romaine	190°	7

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

- Nettoyez le boîtier après utilisation avec un chiffon légèrement humide.
- Pour changer l'huile, retirez le récipient d'huile et versez l'huile sur le côté.

Nettoyez le réservoir d'huile, le couvercle et le boîtier avec un chiffon humide et un détergent ménager si nécessaire. Ne les plongez pas dans l'eau.

- Le panier à friture peut être nettoyé de la manière habituelle avec de l'eau et du savon.

PRUDENCE:

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de détergents acides ou abrasifs.
- En aucun cas l'appareil ne doit être immergé dans l'eau pour le nettoyer.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles
L'appareil ne fonctionne pas	Vérifiez le branchement au secteur.
	Vérifiez la position du thermostat.
	L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche le chauffage de s'allumer accidentellement. Vérifiez que l'interrupteur de sécurité est correctement activé.
	Vérifiez le bouton Réinitialiser .

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 collète 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:

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. No caso em que você precisa 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 ligue a fritadeira antes de encher a taça com óleo.

- Mantenha as crianças afastadas durante a utilização a gordura que se forma posteriormente permanece durante muito tempo.
- 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.
- Nunca toque na taça e na superfície em aço inoxidável, deite o óleo fora ou transporte a fritadeira enquanto o óleo está quente.
- Depois de limpar, assegure-se de que todas as peças estão completamente secas antes de as utilizar.
- Nunca deixe a fritadeira sem ser supervisionada.
- Não utilize a fritadeira se esta apresentar algum tipo de dano, seja no cabo ou na tomada. Mande verificar ou reparar.
- 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 ligá-lo 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 pegas (se existentes) instaladas para evitar o derrame de líquidos quentes.

ATENÇÃO: SUPERFÍCIE QUENTE.

A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização.



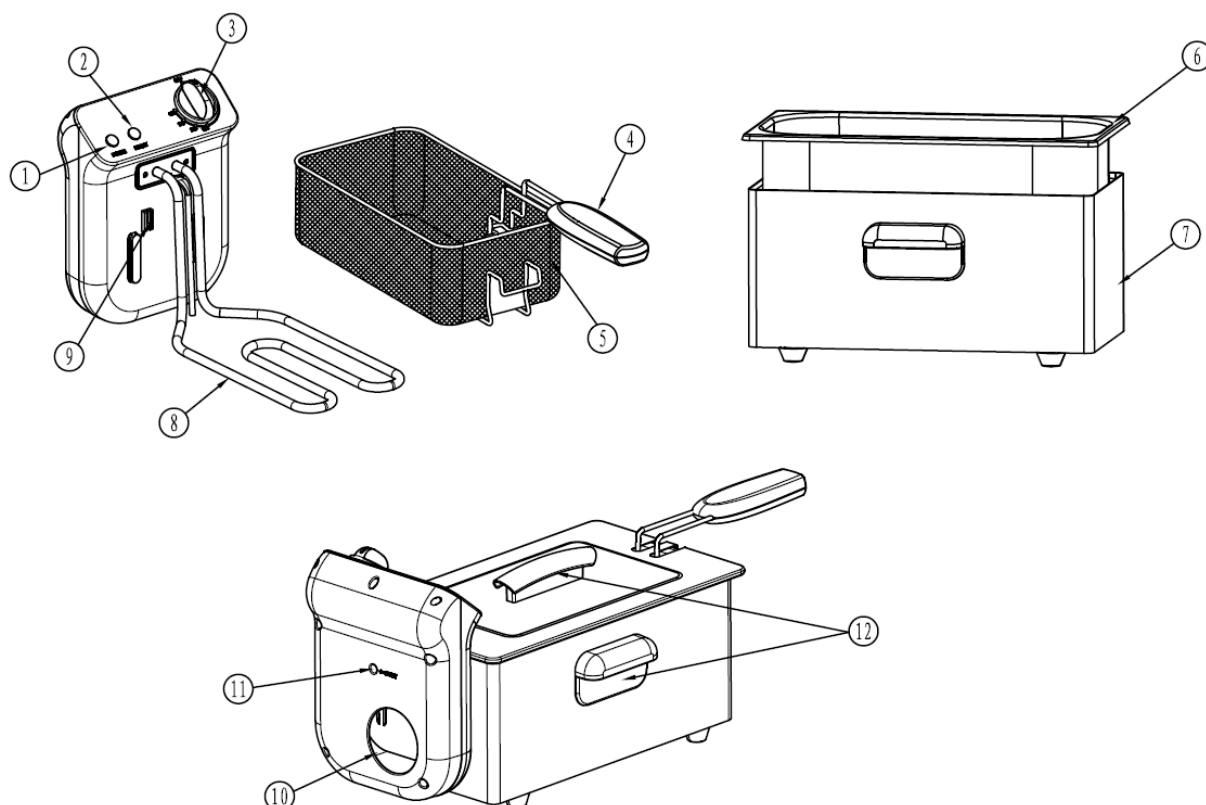
ANTES DE LIGAR A FRITADEIRA

- Certifique-se de que a fonte de alimentação corresponda à listada na parte inferior da fritadeira.
- **Importante** O interior do cabo de alimentação contém fios das seguintes cores: Verde e amarelo = Terra, Azul = Neutro, Marrom = Tensão.

ANTES DE USAR A FRITADEIRA PELA PRIMEIRA VEZ

1. Remova todas as embalagens.
2. Desmontagem: consulte a seção "desmontagem, montagem e utilização da fritadeira".

DESCRIÇÃO GERAL DOS COMPONENTES



- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Luz indicadora de energia (vermelha) | 7. Habitação |
| 2. Luz indicadora de temperatura (verde) | 8. Elemento de aquecimento |
| 3. Termostato | 9. Interruptor de segurança |
| 4. Alça da cesta | 10. Compartimento de cabos |
| 5. Cesto para fritar | 11. Botão REINICIAR |
| 6. Cuba de óleo | 12. Alça |

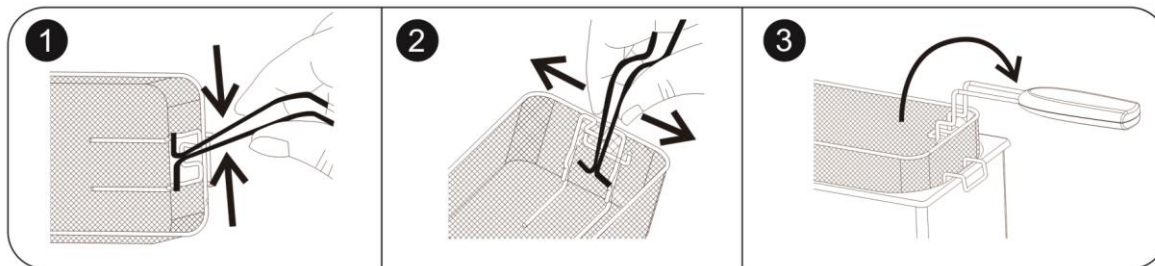
INSTRUÇÕES

1. É altamente recomendável limpar a tampa, a panela de óleo e o cesto de fritar de acordo com a seção LIMPEZA E MANUTENÇÃO deste manual de instruções antes do primeiro uso.
2. Remova o cabo de conexão do compartimento de cabos.
3. Certifique-se de que a tensão (consulte a placa de identificação) corresponda à tensão da rede elétrica.
4. O plugue principal só deve ser inserido em uma tomada devidamente instalada e aterrada.
5. O consumo total de energia deste aparelho pode atingir 2.000 W. Com esta carga conectada, recomenda-se uma linha de alimentação separada protegida por um disjuntor doméstico de 10 A.

Monte corretamente a alça do cesto da fritadeira.

- Segure a alça e aperte as pontas da alça.

- Coloque as extremidades da alça nos pequenos orifícios próximos ao fundo da cesta da fritadeira e solte a alça.
- Puxe a alça em direção à parede da cesta até que ela se encaixe no lugar.



Tenha cuidado para não sobrecarregar o aparelho.

Se você usar um cabo de extensão, ele deverá ter uma seção transversal de pelo menos 1,5 mm²:
Não use vários plugues para este aparelho, pois isso pode causar sobrecarga.

Proteção contra superaquecimento

- Se você acidentalmente ligar a fritadeira quando ela estiver livre de óleo e gordura ou se a temperatura subir muito durante o processo de fritura, a proteção contra superaquecimento (interruptor de segurança) será ativada automaticamente. Neste caso, você não poderá usar o dispositivo e deverá desconectá-lo.
- Assim que o aparelho esfriar completamente, pressione o botão **RESTART** na parte traseira do elemento de controle para reiniciar a fritadeira. O botão **RESTART** deve ser pressionado com um objeto de plástico ou madeira com pelo menos 4 cm de comprimento.

DICAS DE USO

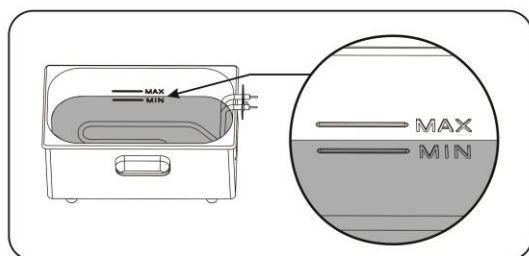
1. Retire sempre os alimentos que ficaram no óleo (por exemplo, pedaços de batatas fritas).
2. Depois de usar o aparelho várias vezes, é aconselhável trocar o óleo. Recomenda-se usar óleo ou gordura para fritar de alta qualidade.
3. Gorduras e óleos devem ser aquecidos a altas temperaturas. Não use margarina, azeite ou manteiga, pois essas gorduras não são adequadas para fritar e começarão a soltar fumaça em baixas temperaturas. Recomenda-se usar óleo líquido para fritar.
4. AVISO: Se usar gordura, corte-a primeiro em pedaços pequenos. Ajuste o termostato para baixo e adicione os pedaços lentamente. Assim que a gordura derreter e o nível correto de óleo for alcançado, você pode ajustar o termostato para a temperatura desejada. Sob nenhuma circunstância você deve colocar gordura diretamente na cesta de fritar.
5. Para reduzir o teor de acrilamida nos amidos (batatas, cereais), a temperatura durante a fritura não deve exceder 170 °C (ou 175 °C).
6. Além disso, o tempo de fritura deve ser o mais curto possível ou até que os alimentos fiquem dourados.
7. Observe que o interruptor de segurança é ativado quando o elemento de controle é inserido no mecanismo de guia.

8. Escolha a temperatura de fritura adequada e verifique o estado dos alimentos a fritar. Uma regra geral é que os alimentos preparados requerem uma temperatura mais elevada do que os alimentos crus.
9. Não transporte nem mova a fritadeira se o óleo ou a gordura ainda estiverem quentes.
10. Ao fritar alimentos com consistência de massa, retire o excesso de massa e coloque cuidadosamente os pedaços no óleo.
11. O cesto de fritar não deve ser preenchido mais do que 2/3 (dois terços). Não encha demais o cesto de fritar.
12. Seque os alimentos úmidos com um pano antes de fritar.

CUIDADO: Ingredientes muito úmidos (por exemplo, batatas fritas congeladas) podem gerar grandes quantidades de espuma, o que pode fazer com que o óleo transborde.

INSTRUÇÕES DE USO

1. Certifique-se de que o aparelho esteja desconectado e desligado e que as lâmpadas de controle estejam apagadas.
2. Abra a tampa da fritadeira.
3. Retire o cesto de fritar e encha o recipiente com óleo ou gordura (MÁX. 3 L).
4. O nível do óleo deve estar entre o nível mínimo e máximo.



5. Insira o plugue em uma tomada de 220-240 V 50-60 Hz. A luz vermelha de controle acenderá. Defina a temperatura desejada girando o termostato. A luz de controle verde acenderá.
6. Uma vez atingida a temperatura programada, a luz verde de controle se apagará. Coloque com cuidado o cesto de fritar que contém os alimentos a fritar no óleo quente.
7. A luz de controle verde acenderá e apagará várias vezes durante o processo de fritura. Isto é normal e indica que o termostato está controlando e mantendo a temperatura. Decorrido o tempo de fritura (os tempos de fritura podem ser consultados na embalagem do alimento ou na receita), retire o cesto de fritar.
8. Deixe o óleo escorrer dos alimentos fritos.
9. Para desligar a máquina, coloque o termostato na posição OFF e desconecte o aparelho da tomada. Enrole o cabo de alimentação e guarde-o no compartimento de cabos.

MENU DE REFERÊNCIA

Os tempos de fritura indicados nesta tabela são apenas para referência.

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)
batatas frescas	190°C	15 – 20
batatas congeladas	190°C	10-15
anéis de cebola	190º	10
Bolinhos	180º	12
Croquetes	190º	8
Pepitas	190º	9
palitos de peixe	190º	8
Lula à romana	190º	7

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

AVISO: Desligue sempre o aparelho da tomada e espere que esfrie antes de limpá-lo.

- Limpe a caixa após o uso com um pano levemente úmido.
- Para trocar o óleo, remova o recipiente de óleo e despeje o óleo na lateral.

Limpe o recipiente de óleo, a tampa e a carcaça com um pano úmido e detergente doméstico, se necessário.

Não os mergulhe em água.

- O cesto de fritar pode ser limpo da maneira habitual com água e sabão.

CUIDADO:

- Não use escovas de aço ou outros objetos abrasivos.
- Não use detergentes ácidos ou abrasivos.
- Sob nenhuma circunstância o dispositivo deve ser submerso em água para limpá-lo.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas
O dispositivo não funciona	Verifique a conexão à rede elétrica.
	Verifique a posição do termostato.
	O aparelho está equipado com um interruptor de segurança que evita que o aquecedor seja ligado acidentalmente. Verifique se o interruptor de segurança está ativado corretamente.
	Verifique o botão Redefinir .

**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 contendor 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.

CATALÀ

INDICACIONS DE SEURETAT

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

Generals:

- 1.** Aquest aparell no ha de ser usat per nens des de 0 fins a 8 anys. Aquest aparell pot ser usat per nens de 8 anys d'edat 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 falta d'experiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell d'una forma segura i entenen els riscos que aquest implica. Mantenir l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens d'edat inferior a 8 anys. La neteja i el manteniment d'usuari no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- 2.** S'haurà de supervisar als nens per a assegurar-se que no juguen amb aquest aparell.
- 3.** Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- 4. PRECAUCIÓ:** Per a la seguretat dels seus nens no deixi material d'embalatge (bosses de plàstic, cartó, polietilè etc.) al seu abast.
- 5.** Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, pel seu servei postvenda o per

personal qualificat similar amb la finalitat d'evitar un perill.

6. No desconnecti mai tirant del cable..

7. No ho posi en funcionament si el cable o l'endoll estan danyats o si observa que l'aparell no funciona correctament.

8. No manipuli l'aparell amb les mans mullades.

9. No submergir l'aparell en aigua o qualsevol altre líquid.

10. Abans de la seva neteja observi que l'aparell està desconnectat.

11. L'aparell ha d'instal·lar-se 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, pot trobar-la a www.orbegozo.com.

14. ADVERTIMENT: En cas de mala utilització, existeix risc de possibles ferides.

Específiques:

- No endolli la fregidora sense haver-la omplert d'oli prèviament.
- Mantingui als nens allunyats mentre que s'està utilitzant la fregidora i fins i tot després, ja que l'oli manté la calor durant molt de temps.

- No deixi que el cable entre en contacte amb superfícies calentes o pengi sobre la vora d'un banc de treball, ja que un nen podria tirar del cable i fer caure la fregidora.
- No toqui el recipient o la carcassa d'acer inoxidable. Tampoc tiri l'oli o mogui la fregidora mentre l'oli estigui encara calent.
- Després de netejar la fregidora, asseguri's que totes les peces estan completament seques.
- No deixi 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.
- Porti compte amb el vapor durant l'ús de la fregidora i en obrir la tapa.
- No col·loqui la fregidora prop de plaques de cocció calentes o sobre aquestes.
- La fregidora està destinada únicament a l'ús domèstic.
- No utilitzi la fregidora en l'exterior.
- Sempre desendolli la fregidora després d'utilitzar-la.
- Algunes superfícies exteriors de la unitat s'escalfaran. Vagi amb compte quan toc aquestes

zones per a evitar lesions.

- Aquest aparell està previst per a la seva utilització com a aparell d'ús domèstic i anàleg com a petites àrees de cuina en botigues, oficines i altres entorns laborals; casa de camp; per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial; entorn del tipus alberguis.
- A fi d'evitar un perill degut al rearmament no desitjat del disjuntor tèrmic no s'ha d'alimentar l'aparell a través d'un dispositiu interruptor extern, tal com un programador, temporitzador, o connectar-lo a un circuit que s'encengui i apagui regularment a través de 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 anses (si existeixen) col·locades per a evitar el vessament de líquids calents.

• **PRECAUCIÓ: SUPERFÍCIE CALENTA.**

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



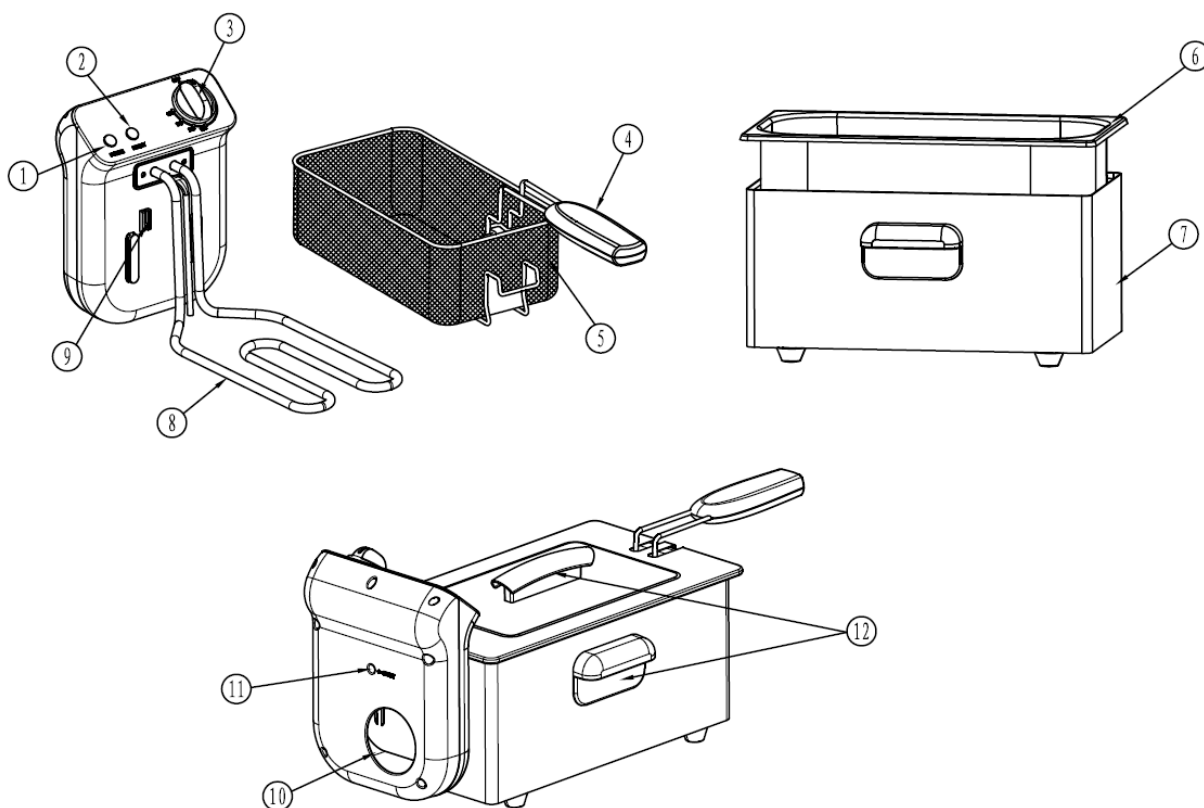
ABANS D'ENDOLLAR LA FREDIDORA

- Assegureu-vos que el subministrament elèctric coincideix amb el que apareix a la part inferior de la fregidora.
- **Important** L'interior del cable d'alimentació conté cables dels colors següents: Verd i groc = Terra, Blau = Neutre, Marró = Actiu.

ABANS D'UTILITZAR LA FREDIDORA PER PRIMERA VEGADA

1. Traieu tot l'embalatge.
2. Desmuntatge: consulteu l'apartat "desmuntar, muntar i utilitzar la fregidora".

DESCRIPCIÓ GENERAL DELS COMPONENTS



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Llum indicadora d'encesa (vermella) | 7. Carcassa |
| 2. Llum indicadora de temperatura (verd) | 8. Element calefactor |
| 3. Termòstat | 9. Interruptor de seguretat |
| 4. Nansa de cistella | 10. Compartiment per a cables |
| 5. Cistella per fregir | 11. Botó REINICIAR |
| 6. Cuba d'oli | 12. Nansa |

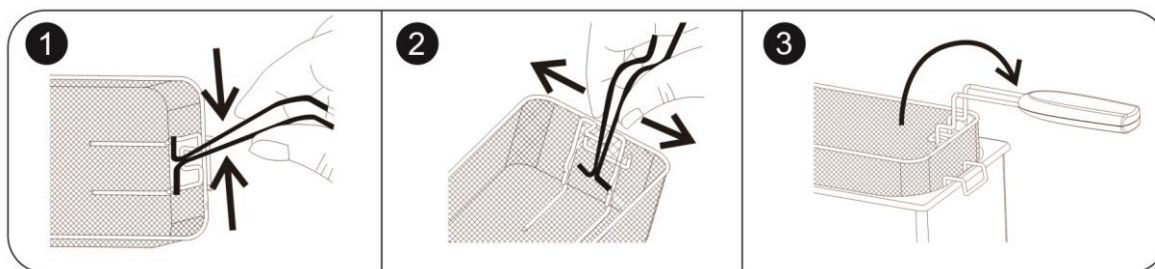
ISTRUCCIONS

1. Es recomana netejar encaridament la tapa, l'olla d'oli i la cistella per fregir d'acord amb la secció NETEJA I MANTENIMENT d'aquest manual d'instruccions abans del primer ús.
2. Traieu el cable de connexió del compartiment de cables.
3. Assegureu-vos que el voltatge (veure placa d'identificació) coincideixi amb el voltatge de la xarxa elèctrica.

4. L'endoll de xarxa només s'ha d'inserir en una presa de corrent correctament instal·lada i connectada a terra.
5. El consum total d'energia d'aquest aparell pot assolir els 2000 W. Amb aquesta càrrega connectada, es recomana una línia de subministrament independent protegida per un disjuntor domèstic de 10 A.

Munteu correctament el mànec de la cistella de la fregidora.

- Agafeu el mànec i premeu els extrems del mànec.
- Col·loqueu els extrems del mànec en els petits orificis prop del fons de la cistella de la fregidora i deixeu anar l'adherència.
- Tireu del mànec cap a la paret de la cistella fins que encaixi al seu lloc.



Tingueu cura de no sobrecarregar l'aparell.

Si utilitzeu un cable d'extensió, heu de tenir una secció transversal de cable d'almenys 1,5mm²:
No utilitzeu diversos endolls per a aquest aparell ja que podria provocar una sobrecàrrega.

Protecció contra sobreescalfament

- Si enceneu accidentalment la fregidora quan no conté oli ni greix o si la temperatura augmenta massa durant el procés de fregit, s'activarà automàticament la protecció contra sobreescalfament (interruptor de seguretat). En aquest cas, no podreu utilitzar l'aparell i l'heu de desendollar.
- Quan l'aparell s'hagi refredat completament, premeu el botó **RESTART** a la part posterior de l'element de control per reiniciar la fregidora. El botó **RESTART** s'ha de pressionar amb un objecte de plàstic o fusta d'almenys 4 cm de llargada.

CONSELLS D'ÚS

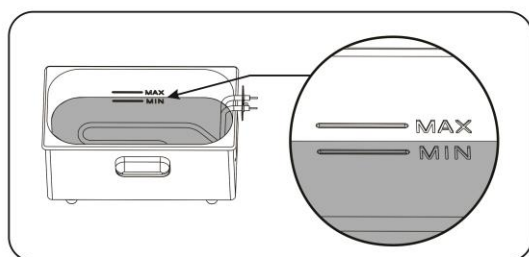
1. Traieu sempre qualsevol resta de menjar que quedi a l'oli (per exemple, trossos de patates fregides).
2. Després de fer servir l'aparell diverses vegades, és convenient canviar l'oli. Es recomana fer servir oli o greix per fregir d'alta qualitat.
3. Els greixos i els olis s'han d'escalfar a altes temperatures. No utilitzeu margarina, oli d'oliva ni mantega, ja que aquests greixos no són aptes per fregir i començaran a fumejar a baixes temperatures. Es recomana utilitzar oli líquid per fregir.
4. **ADVERTIMENT:** Si utilitzeu greix, talleu-lo primer a trossos petits. Ajusteu el termòstat a temperatura baixa i afegiu els trossos lentament. Quan el greix s'hagi fos i s'hagi assolit el nivell d'oli correcte, podeu ajustar el termòstat a la temperatura desitjada. Sota cap circumstància ha de col·locar el greix directament a la cistella de fregir profunda.

5. Per reduir el contingut d'acrilamida als midons (patates, cereals), la temperatura durant el fregit no ha de superar els 170 °C (o 175 °C).
6. A més, el temps de fregit ha de ser tan breu com sigui possible o fins que l'aliment adquireixi un color daurat.
7. Tingueu en compte que l'interruptor de seguretat s'activa quan l'element de control s'insereix al mecanisme de guia.
8. Trieu la temperatura de fregit adequada i comproveu l'estat dels aliments que fregirà. Una regla general és que els aliments precuinats requereixen una temperatura més alta que els aliments crus.
9. No transporteu ni mogueu la fregidora si l'oli o el greix encara estan calents.
10. En fregir aliments amb consistència de massa, raspi l'excés de massa i col·loqueu els trossos amb cura a l'oli.
11. La cistella per fregir profunda no s'ha d'omplir més de 2/3 (dos terços). No ompliu massa la cistella per fregir.
12. Assequeu els aliments humits amb un drap abans de fregir-los.

ATENCIÓ: Els ingredients massa humits (per exemple, patates fregides congelades) poden generar grans quantitats d'escuma, cosa que pot provocar que l'oli es desbordi.

INSTRUCCIONS D'ÚS

1. Assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat i apagat i que els llums de control estan apagats.
2. Obriu la tapa de la fregidora.
3. Traieu la cistella de fregir i ompliu el recipient amb oli o greix (MÀX. 3 L).
4. El nivell de l'oli ha d'estar entre el mínim i el màxim.



5. Inseriu l'endoll en una presa de corrent de 220-240 V 50-60 Hz. S'encendrà la llum de control vermella. Ajusteu la temperatura desitjada girant el termòstat. S'encendrà la llum de control verd.
6. Un cop aconseguida la temperatura programada, la llum de control verd s'apagarà. Col·loqueu amb cura la cistella de fregir que conté els aliments a fregir en l'oli calent.
7. La llum de control verd s'encendrà i s'apagarà diverses vegades durant el procés de fregit. Això és normal i indica que el termòstat controla i manté la temperatura. Un cop transcorregut el temps de

fregit (els temps de fregit es poden trobar a l'envàs de l'aliment oa la recepta), traieu la cistella de fregit.

8. Deixeu que l'oli degoti dels aliments fregits.
9. Per apagar la màquina, gireu el termòstat a la posició OFF i desendol·leu l'aparell de la presa de corrent. Enrotlleu el cable d'alimentació i deseu-lo al compartiment per a cables.

MENÚ DE REFERÈNCIA

Els temps de fregit que s'indiquen en aquesta taula només són de referència.

TIPUS D'ALIMENT	TEMPERATURA (°C)	TEMPS (min)
Patates fresques	190°C	15 – 20
Patates congelades	190°C	10-15
Cèrcols de ceba	190º	10
Crestes	180º	12
Croquetes	190º	8
Nuggets	190º	9
Palets de peix	190º	8
Calamars a la romana	190º	7

NETEJA I MANTENIMENT

ADVERTIMENT: Desendol·leu sempre l'aparell de la presa de corrent i espereu que es refredi abans de netejar-lo.

- Netegeu la carcassa després del seu ús amb un drap lleugerament humit.
- Per canviar l'oli, traieu el recipient d'oli i aboqueu l'oli per un costat.

Netegeu el recipient per a l'oli, la tapa i la carcassa amb un drap humit i detergent domèstic si cal. No els submergeixi en aigua.

- La cistella per fregir es pot netejar de la manera habitual utilitzant aigua i sabó.

ATENCIÓ:

- No utilitzeu raspalls de filferro ni altres objectes abrasius.
- No utilitzeu detergents àcids o abrasius.
- En cap circumstància s'ha de submergir l'aparell en aigua per netejar-lo.

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes
L'aparell no funciona	Comproveu la connexió a la xarxa elèctrica.
	Verifiqueu la posició del termòstat.
	L'aparell està equipat amb un interruptor de seguretat que evita que l'escalfador s'encengui accidentalment. Comproveu que l'interruptor de seguretat estigui activat correctament.
	Marqueu el bot ó Restablir.

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.