



FREIDORA SIN ACEITE- MANUAL DE INSTRUCCIONES

AIR FRYER- INSTRUCTION MANUAL

FRITEUSE SANS HUILE- MANUEL D'INSTRUCTIONS

FRITADEIRA SEM ÓLEO- MANUAL DE INSTRUÇÕES



FDR 68

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.

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.



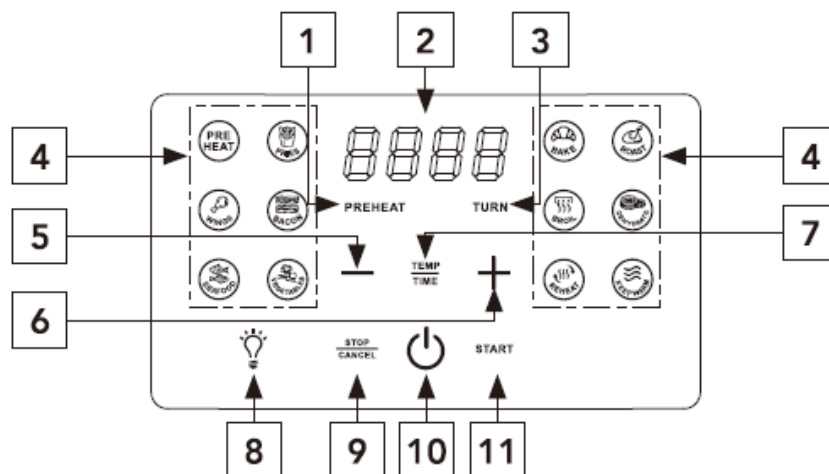
Accede a nuestro **recetario online** para consultar nuestras recetas saludables con instrucciones para prepararlas en su nueva freidora sin aceite.

DESCRIPCIÓN GENERAL



- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1. Pantalla táctil | 5. Mango del cajón extraíble |
| 2. Cuerpo de la freidora | 6. Salida de aire |
| 3. Rejilla del cesto | 7. Cable de alimentación |
| 4. Cajón extraíble - cesto | |

REGULADORES DE CONTROL



DESCRIPCIÓN

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Indicador de precalentamiento | 8. Encendido/Apagado luz interior |
| 2. Indicador tiempo/temperatura | 9. Botón de Pausa/Cancelar |
| 3. Indicador de remover | 10. Botón de Encendido/Apagado |
| 4. Programas pre-configurados | 11. Botón Start |
| 5. Botón de reducir | |
| 6. Botón de aumentar | |
| 7. Selector tiempo/temperatura | |

hasta llegar a la temperatura deseada.

5. Para ajustar la hora, presione "Temp/Time" para cambiar a la configuración del temporizador, luego presione los botones de aumento o disminución en el panel de control para ajustar.
6. Para comenzar a cocinar, presione "Start"

START

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. Pulse el icono de Standby para iniciar la configuración, se encenderán todos los iconos de la pantalla.
3. Para comenzar a configurar, seleccione el icono del menú preestablecido de acuerdo a sus necesidades, presione "Start" para comenzar a a cocinar



START

NOTA: Algunos preajustes incorporan la función de precalentamiento predeterminada, si no es necesaria, presione el botón "Pre Heat" para desactivar la función. Si es necesario, asegúrese de cargar los alimentos después del precalentamiento.



4. Para apagar la freidora, presione el botón "Standby". Se mostrará "End" y el ventilador funcionará durante unos segundos y luego la freidora se apagará.

End

Función de precalentamiento:

Esta función es para precalentar el cajón y la parrilla antes de llenar con alimentos. El LED mostrará "Pre Heat" mientras se ejecuta la función de precalentamiento, la pantalla LED indicará "Add Food" después de precalentar. Prepare los alimentos que desea freír y colóquelos en la cesta. Cierre completamente el cajón hasta que escuche un 'CLIC'.

PREHEAT

NOTA: Cuando la función está activada, el indicador "PREHEAT" se iluminará. Se puede encender/apagar presionando el botón "PRE HEAT".



Recordatorio de remover/voltear:

Durante la cocción, cuando sea necesario dar la vuelta a los alimentos, la máquina emitirá un sonido de "BEEP" y la pantalla parpadeará, lo que indicará la operación de giro manual.

Luz interior:

Esta función se utiliza para iluminar el interior del cesto para comprobar el estado de los alimentos. Estará encendido, mientras se cocina. Pulse el icono para encender y apagar la función.



Función de parada/cancelación:

Durante la cocción, cuando necesite pausar o cancelar la cocción, presione "Stop/Cancel" una vez para detener la cocción, presione "Stop/Cancel" una vez más para cancelar la cocción, se mostrará "End" cuando la cocción se haya cancelado.

STOP
CANCEL

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 "Stop/Cancel".

Para apagar la freidora por completo, presione el botón "Standby". Aparecerá "End" 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 (excepto mientras se ejecuta la función de precalentamiento).

1. Para ajustar la temperatura, asegúrese de que el LED muestre el ajuste de temperatura, si no, presione "TEMP/TIME" para cambiar, luego presione los botones de aumento o disminución en el panel de control para ajustar.

2. Para ajustar el tiempo de cocción, asegúrese de que el LED muestre la configuración del temporizador, si no, presione "TEMP/TIME" para cambiar a la configuración del temporizador, 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	Patatas fritas		15	200
2	Alitas de pollo		25	200
3	Bacon		6	190
4	Pescado		10	190
5	Verduras		20	200
6	Hornear		25	160
7	Asar		25	200
8	Cocer		12	200
9	Deshidratar		480	70
10	Recalentar		15	150
11	Mantener caliente		30	100

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.

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

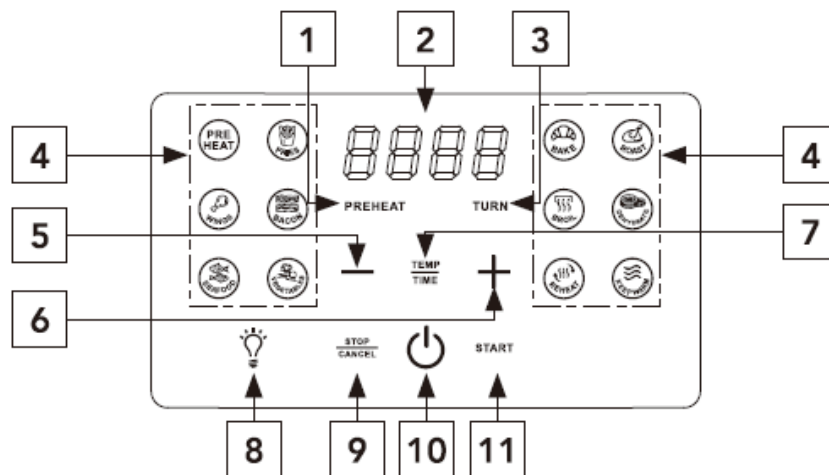
remain hot during or after use.

GENERAL DESCRIPTION



- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. Touch screen | 5. Pull-out drawer handle |
| 2. Fryer body | 6. Air outlet |
| 3. Basket rack | 7. Power cable |
| 4. Pull-out drawer - basket | |

CONTROL REGULATORS



DESCRIPTION

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Preheating indicator | 7. Time/temperature selector |
| 2. Time/temperature indicator | 8. On/Off interior light |
| 3. Stir indicator | 9. Pause/Cancel button |
| 4. Pre-setted programs | 10. On/Off button |
| 5. Reduce button | 11. Start button |
| 6. Increase button | |

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 inside and outside 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 IMMERSIVE THE BODY OF THE FRYER IN WATER. Clean the body of the air fryer with a damp cloth and dry each component part thoroughly.

I OPERATING INSTRUCTIONS

Cook in manual mode

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. Press the Standby icon to start the configuration, all the icons on the screen will light up.
4. Choose any pre-set mode, then we will set the temperature and time by manual mode. To adjust the temperature press "Temp/Time", then press the increase or decrease button on the control panel until the desired temperature is reached.



TEMP
TIME

5. To adjust the time, press "Temp/Time" to switch to timer setting, then press the increase or decrease buttons on the control panel to adjus.
6. To start cooking, press "Start".

START

Cook using preset cooking programs

1. Insert the plug into the socket and the Standby icon will appear on the screen.
2. Press the Standby icon to start the configuration, all the icons on the screen will light up.
3. To start setting, select the preset menu icon according to your needs, press "Start" to start cooking.



START

NOTA: Some presets incorporate the preheat function by default, if it is not needed, press the "Pre Heat" button to deactivate the function. If necessary, be sure to load the food after preheating.



4. To turn off the fryer, press the "Standby" button. "End" will be displayed and the fan will run for a few seconds and then the fryer will turn off.

End

Preheat function:

This function is to preheat the drawer and rack before filling with food. The LED will display "Pre Heat" while the preheat function is running, the LED display will indicate "Add Food" after preheating. Prepare the food you want to fry and place it in the basket. Fully close the drawer until you hear a 'CLICK'.

PREHEAT

NOTE: When the function is activated, the "PREHEAT" indicator will light up. It can be turned on/off by pressing the "PRE HEAT" button.



Stir/Flip Reminder:

During cooking, when food needs to be turned, the machine will make a "BEEP" sound and the display will flash, indicating the manual turning operation.

Inner light:

This function is used to illuminate the inside of the basket to check the status of the food. It will be on, while cooking. Press the icon to turn the function on and off.

**Stop/cancel function:**

During cooking, when you need to pause or cancel cooking, press "Stop/Cancel" once to stop cooking, press "Stop/Cancel" once more to cancel cooking, "End" will be displayed when cooking is cancelled.

STOP
CANCEL

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 "Stop/Cancel" button once.

To turn the fryer off completely, press the "Standby" button. "End" 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 (except while the preheat function is running).

1. To adjust the temperature, make sure the LED shows the temperature setting, if not, press "TEMP/TIME" to change, then press the increase or decrease buttons on the control panel to adjust.
2. To adjust the cooking time, make sure the LED shows timer setting, if not, press "TEMP/TIME" to switch to timer setting, then press the increase or decrease buttons on the control panel to adjust.

Menu	Type of food	Icon	Time (minutes)	Temperature (°C)
1	French fries		15	200
2	Chicken wings		25	200
3	Bacon		6	190
4	Fish		10	190
5	Vegetables		20	200
6	Baking		25	160
7	Roast		25	200
8	Cook		12	200
9	Dehydrate		480	70
10	Reheat		15	150
11	Keep warm		30	100

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 frying 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 foods rich in fat, such as chicken wings or sausages, and in order to avoid excess smoke, empty the fat from the fryer basket drawer between batches of food if necessary.
- - Always dry the food before cooking to avoid excess smoke and achieve an ideal browning.
- - Fry small batches of freshly breaded food. 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..

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.

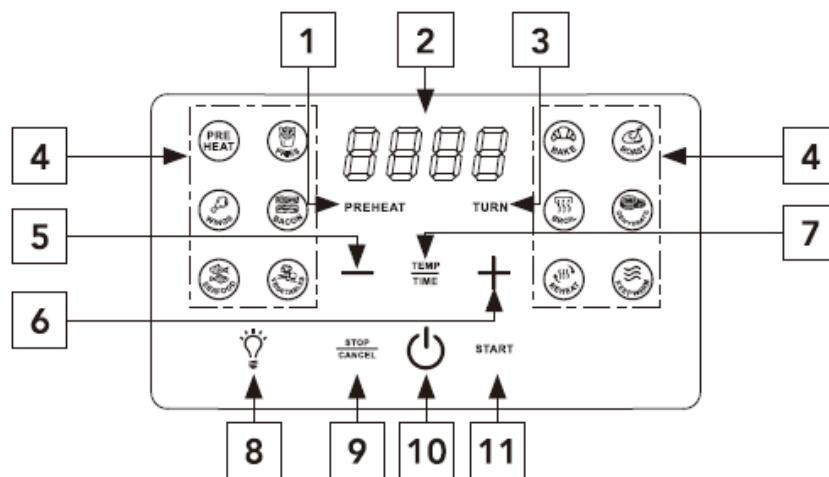


DESCRIPTION GÉNÉRALE



- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Écran tactile | 5. Poignée du tiroir coulissant |
| 2. Corps de la friteuse | 6. Sortie d'air |
| 3. Porte-panier | 7. Cordon d'alimentation |
| 4. Tiroir coulissant - panier | |

RÉGULATEURS DE CONTRÔLE



DESCRIPTION

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Voyant de préchauffage | 8. Éclairage intérieur marche/arrêt |
| 2. Indicateur de temps/température | 9. Bouton Pause/Annuler |
| 3. Indicateur d'agitation | 10. Bouton Marche/Arrêt |
| 4. Programmes prédéfinis | 11. Bouton de démarrage |
| 5. Bouton Réduire | |
| 6. Bouton d'augmentation | |
| 7. Sélecteur temps/température | |

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

Cuire en mode manuel

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 sur l'icône Standby pour démarrer la configuration, toutes les icônes de l'écran s'allumeront.
4. Choisissez n'importe quel mode prédéfini, puis nous réglerons la température et l'heure en mode manuel.
Pour régler la température, appuyez sur "Temp/Time", puis appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution du panneau de commande jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.



TEMP
TIME

5. Pour régler l'heure, appuyez sur "Temp/Time" pour passer au réglage de la minuterie, puis appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution du panneau de commande pour régler.
6. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur "Démarrer".

START

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 sur l'icône Standby pour démarrer la configuration, toutes les icônes de l'écran s'allumeront.
3. Pour commencer le réglage, sélectionnez l'icône du menu prédéfini en fonction de vos besoins, appuyez sur "Démarrer" pour démarrer la cuisson.



START

REMARQUE: Certains préréglages intègrent la fonction de préchauffage par défaut, si elle n'est pas nécessaire, appuyez sur le bouton "Pre Heat" pour désactiver la fonction. Si nécessaire, assurez-vous de charger les aliments après le préchauffage.



4. Pour éteindre la friteuse, appuyez sur le bouton « Veille ». "End" s'affichera et le ventilateur fonctionnera pendant quelques secondes, puis la friteuse s'éteindra.

End

Fonction préchauffage:

Cette fonction sert à préchauffer le tiroir et la grille avant de les remplir d'aliments. La LED affichera "Pre Heat" pendant que la fonction de préchauffage est en cours, l'affichage LED indiquera "Ajouter des aliments" après le préchauffage. Préparez les aliments que vous souhaitez faire frire et placez-les dans le panier. Fermez complètement le tiroir jusqu'à ce que vous entendiez un 'CLIC'.

PREHEAT

REMARQUE: Lorsque la fonction est activée, le voyant "PREHEAT" s'allume. Il peut être activé/désactivé en appuyant sur le bouton "PRÉCHAUFFAGE".



Remuer/Retourner Rappel:

Pendant la cuisson, lorsque les aliments doivent être retournés, la machine émettra un "BIP" sonore et l'affichage clignotera, indiquant l'opération de retournement manuel.

Lumière intérieure:

Cette fonction est utilisée pour éclairer l'intérieur du panier afin de vérifier l'état des aliments. Il sera allumé pendant la cuisson. Appuyez sur l'icône pour activer et désactiver la fonction.



Fonction Arrêt/Annulation:

Pendant la cuisson, lorsque vous devez mettre en pause ou annuler la cuisson, appuyez une fois sur "Stop/Cancel" pour arrêter la cuisson, appuyez une fois de plus sur "Stop/Cancel" pour annuler la cuisson, "End" s'affichera lorsque la cuisson est annulée.

STOP
CANCEL

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 « Stop/Cancel ».

Pour éteindre complètement la friteuse, appuyez sur le bouton "Veille". "End" 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 (sauf lorsque la fonction de préchauffage est en cours d'exécution).

1. Pour régler la température, assurez-vous que la LED indique le réglage de la température, sinon, appuyez sur "TEMP/TIME" pour changer, puis appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution du panneau de commande pour régler.

2. Pour régler le temps de cuisson, assurez-vous que la LED affiche le réglage de la minuterie, sinon, appuyez sur "TEMP/TIME" pour passer au réglage de la minuterie, 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	Frites		15	200
2	Ailes de poulet		25	200
3	Lardons		6	190
4	Poissons		10	190
5	Légumes		20	200
6	Cuisson		25	160
7	Rôti		25	200
8	Cuisinier		12	200
9	Déshydrater		480	70
10	Réchauffer		15	150
11	Maintien au chaud		30	100

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 à air 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 friture 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, et afin d'éviter un excès de fumée, videz la graisse du tiroir du panier de la friteuse entre les lots d'aliments si nécessaire.
- Séchez toujours les aliments avant la cuisson pour éviter l'excès de fumée et obtenir un brunissement idéal.
- Faites 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 pour réchauffer les aliments..

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.

1. Nettoyez le tiroir du panier et la grille avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de nettoyeurs durs et abrasifs, juste une éponge douce. Faire tremper les pièces pendant 10 minutes avant de les nettoyer en cas de saleté tenace ou de graisse.
2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de la friteuse avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon doux.
3. 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 ; Veuillez noter 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 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.

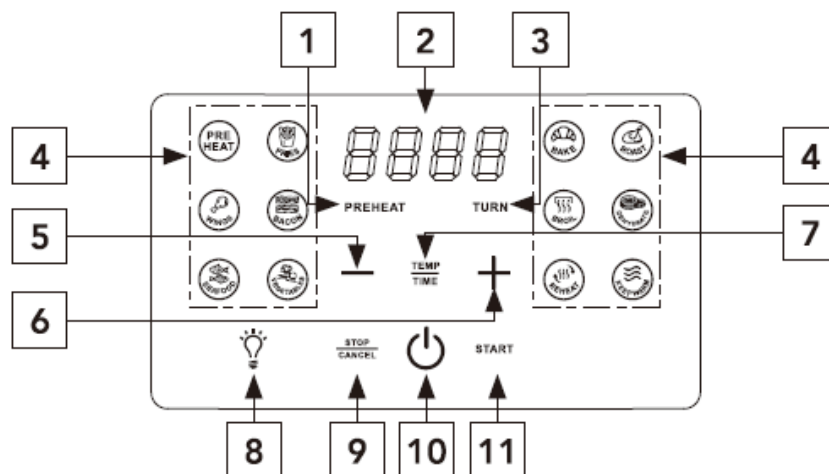


DESCRIPCIÓN GENERAL



- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Ecrã táctil | 5. Puxador da gaveta extraível |
| 2. Corpo da fritadeira | 6. Saída de ar |
| 3. Cesto | 7. Cabo de alimentação |
| 4. Gaveta extraível - cesto | |

REGULADORES DE CONTROLE



DESCRIÇÃO

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Indicador de pré-aquecimento | 8. Luz interior ligada/desligada |
| 2. Indicador de tempo/temperatura | 9. Botão Pausar/Cancelar |
| 3. Indicador de agitação | 10. Botão liga/desliga |
| 4. Programas predefinidos | 11. Botão Iniciar |
| 5. Botão Reduzir | |
| 6. Botão Aumentar | |
| 7. Seletor tempo/temperatura | |

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

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 a cesta de fritura 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

Cozinhar no modo manual

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 o ícone Standby para iniciar a configuração, todos os ícones da tela acenderão.



1. escolha qualquer modo predefinido e, em seguida, definiremos a temperatura e o tempo no modo manual.
Para ajustar a temperatura, pressione "Temp/Time" e, em seguida, pressione o botão de aumentar ou diminuir no painel de

TEMP
TIME

controle até atingir a temperatura desejada.

2. Para ajustar o tempo, pressione "Temp/Time" para alternar para a configuração do temporizador e, em seguida, pressione os botões de aumentar ou diminuir no painel de controle para ajustar.
3. Para começar a cozinhar, pressione "Iniciar".

START

Cozinhe usando programas de cozimento predefinidos

1. Insira o plugue na tomada e o ícone Standby aparecerá na tela.
2. Pressione o ícone Standby para iniciar a configuração, todos os ícones na tela irão acender.
3. Para iniciar a configuração, selecione o ícone do menu predefinido de acordo com suas necessidades, pressione "Iniciar" para começar a cozinhar.



START

NOTA: Algumas predefinições incorporam a função de pré-aquecimento por padrão, se não for necessária, pressione o botão "Pré-aquecimento" para desativar a função. Se necessário, certifique-se de que coloca os alimentos após o pré-aquecimento.

4. Para desligar a fritadeira, pressione o botão "Standby". "End" será exibido e o ventilador funcionará por alguns segundos e, em seguida, a fritadeira será desligada.



End

Função de pré-aquecimento:

Esta função serve para pré-aquecer a gaveta e a grelha antes de encher com alimentos. O LED exibirá "Pré-Aquecimento" enquanto a função de pré-aquecimento estiver em execução, o visor LED indicará

"Adicionar Alimentos" após o pré-aquecimento. Prepare os alimentos que pretende fritar e coloque-os no cesto. Feche totalmente a gaveta até ouvir um 'CLICK'.

PREHEAT

NOTA: Quando a função estiver ativada, o indicador "PREHEAT" acenderá. Pode ser ligado/desligado pressionando o botão "PRE HEAT".



Lembrete de mexer/virar:

Durante a cozedura, quando for necessário virar os alimentos, a máquina emitirá um som "BIP" e o visor piscará, indicando a operação de viragem manual.

Luz interior:

Esta função é utilizada para iluminar o interior do cesto para verificar o estado dos alimentos. Ele estará ligado durante o cozimento. Pressione o ícone para ativar e desativar a função.



Função parar/cancelar:

Durante o cozimento, quando precisar pausar ou cancelar o cozimento, pressione "Stop/Cancel" uma vez para interromper o cozimento, pressione "Stop/Cancel" mais uma vez para cancelar o cozimento, "End" será exibido quando o cozimento for cancelado.

STOP
CANCEL

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 "Parar/Cancelar" uma vez.

Para desligar completamente a fritadeira, pressione o botão "Standby". "End" 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 (exceto enquanto a função de pré-aquecimento estiver funcionando).

1. Para ajustar a temperatura, certifique-se de que o LED mostra a configuração de temperatura, caso contrário, pressione "TEMP/TIME" para alterar e, em seguida, pressione os botões de aumentar ou diminuir no painel de controle para ajustar.

2. Para ajustar o tempo de cozimento, certifique-se de que o LED mostra a configuração do timer, caso contrário, pressione "TEMP/TIME" para alternar para a configuração do timer 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	Batata frita		15	200
2	Asinhas de Frango		25	200
3	Bacon		6	190
4	Peixes		10	190
5	Legumes		20	200
6	Cozimento		25	160
7	Assado		25	200
8	Cozinha		12	200
9	Desidratar		480	70
10	Reaquecimento		15	150
11	Mantenha-se aquecido		30	100

DICAS ÚTEIS

- É aconselhável usar spray de azeite ou óleo vegetal para fritar ao ar.
- Use sua airfryer 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 ricos em gordura, como asas de frango ou salsichas, e para evitar o excesso de fumaça, esvazie a gordura da gaveta do cesto da fritadeira entre os alimentos, se necessário.
- Sempre seque os alimentos antes de cozinhar para evitar o excesso de fumaça e obter um dourado ideal.
- Frite pequenas porções de alimentos recém-panados. 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

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 a parte externa e interna da fritadeira com um pano úmido e seque com um pano macio. Certifique-se de que todas as peças estejam completamente secas e montadas na fritadeira antes de armazená-la.
Armazenar em local limpo e seco fora do alcance das crianças.
3. 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 Européia 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).