FREIDORA SIN ACEITE– MANUAL DE INSTRUCCIONES

AIR FRYER- INSTRUCTION MANUAL

FRITEUSE SANS HUILE– MANUEL D'INSTRUCTIONS

FRITADEIRA SEM ÓLEO- MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRUIDORA SENSE OLI – MANUAL D'INSTRUCCIONS



FDR 60

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.

ESPAÑOL

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

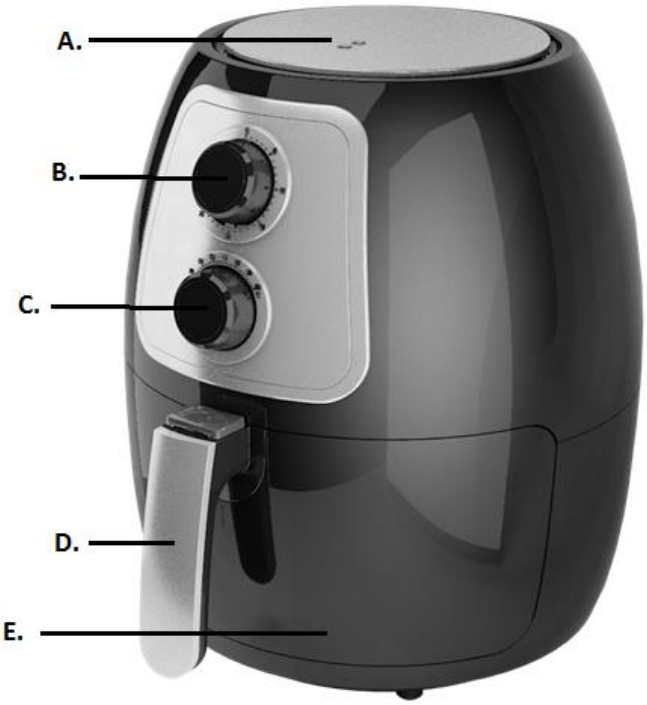
de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casa de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entorno del tipo albergues.

- 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.



A. Luz indicadora
B. Temporizador
C. Termostato
D. Mango toque frío
E. Cesto



REGULADORES DE CONTROL

Regulador Control Temperatura

- Seleccione la temperatura del aire para freír. La temperatura se puede ajustar en cualquier momento.

- Mientras la freidora se este calentado, estarán encendidas la luz roja y verde simultáneamente.
- La luz verde se apagará cuando se alcance la temperatura seleccionada.
- La luz verde y el ciclo de calentamiento se encenderán y apagarán para mantener la temperatura seleccionada.

Temporizador de cuenta atrás 60 minutos

- Cuando programe el temporizador la luz roja POWER se iluminará para indicar que la freidora de aire está encendida.
- Para conseguir una cocción/dorado uniforme, abra el cajón del cesto de freír a la mitad del tiempo de cocción. Compruebe los alimentos, deles la vuelta o agite con fuerza el cesto. Utilice la tabla al final de este manual como referencia.

IMPORTANTE: Cuando saque el cajón de la freidora de aire la luz roja de encendido y la freidora de aire se apagarán. El temporizador seguirá funcionando cuando se abra el cajón.

- Se reanudará la cocción cuando se vuelva a colocar el cajón.
- Se escuchará un pitido cuando el tiempo programado llegue a 0, entonces se apagará la freidora de aire automáticamente. Tanto la luz roja de encendido como la luz verde se apagarán.

IMPORTANTE: Cuando termine de freír, gire el regulador de control de temperatura y el temporizador hasta alcanzar la posición 0 (OFF). Desenchufe la freidora de aire cuando no la esté usando.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Su freidora de aire tiene el cesto de freír bloqueado en el cajón, dentro del cuerpo de la freidora de aire. Coja con fuerza el mango para abrir el cajón de la freidora de aire y extraiga el cajón del aparato colocándolo en una superficie plana y limpia.

2. Para desbloquear y extraer el cesto del cajón: levante el dispositivo de bloqueo del cesto para dejar libre el botón de apertura del cesto. Presione el botón de apertura del cesto con el pulgar al mismo tiempo que tira del cesto hacia arriba extrayéndolo del cajón.

3. Retire el material de embalaje y las etiquetas tanto del interior como del exterior de la freidora de aire y compruebe que no haya embalaje alguno debajo o alrededor del cesto de freír o del cajón.

4. Lave el cesto de freír y la bandeja para dorar en agua caliente y jabonosa.

5. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA EN AGUA. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con una bayeta húmeda y seque bien cada una de las partes que la componen.

6. Una vez limpia, bloquee el cesto de freír en el cajón. Verá que hay dos pestañas en cada lado del mango, deslícelas en las muescas en la parte superior del cajón del cesto. Oirá un clic cuando el mango del cesto se bloquee de forma segura en su sitio.

IMPORTANTE: Deslice el dispositivo de bloqueo del cesto sobre el botón de extracción del cesto para evitar la liberación accidental del cesto de freír.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

¡ADVERTENCIA! Este aparato no debe utilizarse para hervir agua.
NOTA: Durante el primer uso puede ocurrir que la freidora de aire emita un ligero olor. Esto es normal.

1. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor, cerca de una toma de corriente.
2. Coja con fuerza el mango para abrir la cubeta de la freidora de aire y extraiga el cajón del aparato colocándolo en una superficie plana y limpia.
3. Coloque los alimentos en el cesto sin llenarlo demasiado. 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.

4. Inserte la cubeta con el cesto de freír en la parte frontal de la freidora y asegúrese siempre de que la cubeta está bien cerrado.
5. Enchufe el aparato a la toma de corriente.
6. Seleccione la temperatura de cocción.
7. Gire el temporizador hasta el tiempo deseado de cocción y añada 3 minutos más para precalentar la freidora de aire si esta está fría. La luz verde y la luz roja de encendido se iluminarán y la freidora empezará a funcionar.

IMPORTANTE: La freidora no funcionará si no se ha programado previamente el temporizador.
ADVERTENCIA: La freidora de aire no se calienta - la luz roja de encendido permanecerá apagada hasta que el cajón del cesto se haya cerrado adecuadamente.

8. La luz verde se apagará cuando se alcance la temperatura seleccionada. NOTA: Durante la cocción la luz verde se encenderá y apagará para mantener la temperatura de cocción adecuada.
9. Para conseguir una cocción/dorado uniforme, abra la cubeta del cesto de freír a la mitad del tiempo de cocción y haga las comprobaciones necesarias. Levante el cesto de freír de la cubeta para girar o agitar los alimentos. Una vez hecho, vuelva a colocar el cesto en la cubeta y ajuste la temperatura si fuera necesario. El temporizador seguirá funcionando cuando la cubeta esté abierto, pero la freidora de aire dejará de calentar hasta que la cubeta vuelva ser colocado en su sitio.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el dispositivo de bloqueo del cesto está en la posición de bloqueo cuando vaya a agitar los alimentos. Para evitar daños personales o materiales no pulse el botón de extracción del cesto mientras agite el cesto de la freidora.
ADVERTENCIA: Extreme la precaución cuando manipule el cesto de freír o el cajón mientras están calientes. Evite que se escape el vapor del cesto o de los alimentos.
PRECAUCIÓN: Use siempre guantes de horno cuando manipule el cesto de freír caliente.
PRECAUCIÓN: El aceite caliente puede acumularse en el fondo del cajón. Para evitar quemaduras o daños personales o para evitar que el aceite contamine los alimentos cocinados, desbloquee siempre el cesto de freír y retírelo del cajón antes de vaciarlo. No ponga NUNCA el cajón boca abajo con el cesto de freír adosado.
NOTA: Puede apagar la freidora de aire en cualquier momento girando el temporizador hasta la posición 0.

10. Cuando se acabe el tiempo de freír programado oirá un pitido. La freidora de aire se apagará automáticamente y la luz verde se apagará.
11. Agite con fuerza el cesto/la cubeta y compruebe que los alimentos estén dorados y correctamente cocinados. Si necesitara más cocción, ajuste la temperatura deseada e incremente el temporizador por intervalos de 5 minutos hasta conseguir una cocción completa.
12. Deje los alimentos cocinados en el interior durante unos 5 o 10 minutos antes de sacarlos del cesto o de extraer la cubeta.

13. Cuando termine de freír extraiga el cesto del aparato y colóquelo en una superficie plana resistente al calor. Luego extraiga el cesto la cubeta.
14. Remueva los alimentos en el lugar donde hayan sido servidos y vuelva a colocar la cubetaen el cajón insertándolo en su lugar. Continúe si lo desea cocinando otros alimentos a continuación.
15. Cuando acabe de freír, gire tanto el regulador de temperatura como el temporizador hasta la posición 0 (OFF). Tanto la luz roja de encendido como la luz verde READY se apagarán.
16. Desconecte de la corriente la freidora de aire cuando no esté en uso.

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 envasados con poco aceite y en poco tiempo! Como norma general, reduzca la temperatura de cocción de la receta unos 10ºC 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. Ajuste la temperatura hasta alcanzar 150ºC durante 10 minutos.

TABLA PARA FREÍR CON AIRE

¡ADVERTENCIA! UTILICE SIEMPRE UN TERMÓMETRO PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE Y EL PESCADO SE HAN COCINADO COMPLETAMENTE ANTES DE COMERLOS. La tabla indicada más abajo le puede servir de guía, pero tenga en cuenta que el tiempo de cocción se puede ver alterado por varios factores: la cantidad de alimentos colocados en cada tanda, su grosor o densidad, o si dichos alimentos son frescos, descongelados o congelados.

1. Para conseguir una cocción / dorado uniforme, abra la cubeta del cesto de freír a la mitad del tiempo de cocción. Compruebe los alimentos, deles la vuelta o agite con fuerza el cesto. Esta tabla indica el promedio de tiempos para freír con aire, el momento en el que ha de realizar alguna acción y qué acción ha de realizar para obtener los mejores resultados.

2. Recuerde freír en tandas pequeñas, acortando así los tiempos de cocción y obteniendo mayor calidad. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción necesarios para cocinar los alimentos a su gusto.

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

- Puede rociar los alimentos con aceite.
- Los aerosoles de aceite van muy bien porque distribuyen homogéneamente el aceite en pequeñas cantidades.
- Para conseguir un resultado crujiente, asegúrese de que los alimentos estén secos antes de añadir el aceite.
- Corte el alimento en trozos pequeños si quiere conseguir un resultado crujiente.
- El término escaldar se refiere al precocinado de alimentos a baja temperatura antes de su cocción en la freidora por aire.
- Para permitir que la freidora se precaliente, añada 3 minutos al TIEMPO DE COCCIÓN.

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

Freír con aire (paso 2)	200ºC	5 minutos	3 minutos	agitar
Trozos de pollo	180ºC	20-30 minutos	10 minutos	dar la vuelta
Nuggets de pollo (congelados)	180ºC	10-15 minutos	5 minutos	agitar
Palitos de bagre (descongelados, rebozados)	200ºC	10-15 minutos	5 minutos	dar la vuelta
Palitos de pescado (congelados)	200ºC	10-15 minutos	5 minutos	dar la vuelta
Tarta de manzana	200ºC	10 minutos	-	-
Buñuelos	180ºC	8 minutos	4 minutos	dar la vuelta
Galletas fritas	180ºC	8 minutos	4 minutos	dar la vuelta

*** Añada 3 minutos al TIEMPO DE COCCIÓN para precalentar la freidora**

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

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Desenchufe la freidora y retire el cesto de la cubeta. Asegúrese de que la cubeta y el cesto se hayan enfriado suficientemente antes de proceder a su limpieza.
2. Lave la cubeta y el cesto con agua caliente jabonosa. No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, podría dañar la capa antiadherente.
3. Puede introducir la cubeta y el cesto dentro del lavavajillas. Para obtener un resultado óptimo colóquelos en la parte superior del lavavajillas.
4. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con una bayeta húmeda, suave y no abrasiva.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de haber desenchufado la freidora y de haber limpiado y secado todas las piezas antes de guardarlas.
2. Nunca guarde la freidora de aire si está caliente o húmeda.
3. Guarde la freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco.

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.

ENGLISH

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.

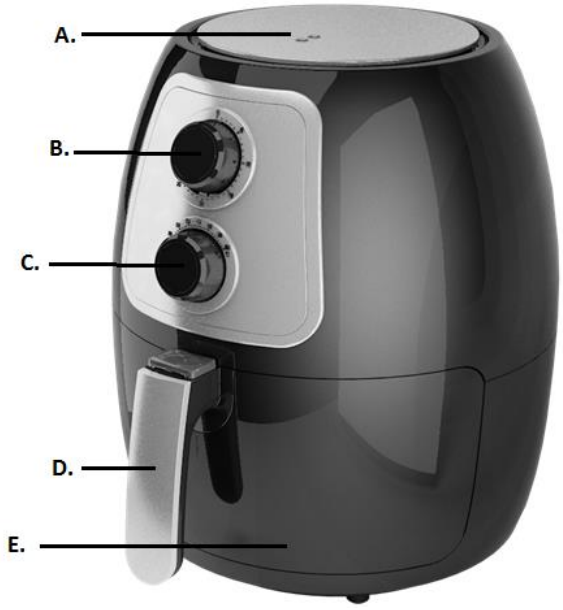
Special Safety Instructions

- 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.





A. INDICATOR LIGHT
B. TIMER KNOB
C. THERMOSTAT
D. COOL TOUCH HANDLE
E. FRYING BASKET

CONTROL DIALS

Temperature Control Dial

- Select air frying temperature. Temperatures can be adjusted at any time.

- The green light will turn off once the set temperature is reached.
- The green light and heating element cycle on and off to maintain the selected temperature.

60 Minute Countdown Timer Dial

- In addition to the continuous mode (by selecting STAY ON at the temperature switch), you have the possibility to program the automatic switch off.
- Once the timer dial is set, the red POWER light will illuminate to show the Air Fryer is powered on.
- To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.

IMPORTANT: When you pull the drawer out from the Air Fryer body, the red power light and the Air Fryer will turn OFF. The timer will continue to count down when the drawer is opened.

- Heating will resume when the drawer is replaced.
- One beep will sound when the set air frying time has reached 0. The Air Fryer will turn OFF automatically. Both the red POWER light and the green light will turn off.

IMPORTANT: When all air frying is finished, turn both the temperature control dial and the timer dial to 0 (OFF). Unplug the Air Fryer when not in use.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Your Air Fryer is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the Air Fryer body. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean work area.
2. To unlock and remove the frying basket from the drawer: Push the clear basket lock forward to expose the basket release button. Press the basket release button with your thumb while pulling the frying basket straight up and out of the drawer.
3. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket and drawer.
4. Wash frying basket and drawer in hot, soapy water.
5. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. Lock the clean frying basket into the drawer. There are 2 tabs on each side of the handle. Slide the 2 handle tabs into the notches on the top of the basket drawer. An audible click can be heard as the frying basket handle locks securely into place.

IMPORTANT: Slide the clear basket lock back over the basket release button to prevent accidental frying basket release.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING! This unit should not be used to boil water.
NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3 cups of food to the frying basket.
4. Insert the assembled frying basket drawer into the front of the Air Fryer. Always make sure frying basket drawer is fully closed.
5. Plug cord in the wall outlet.
6. Select air frying temperature.
7. Turn timer dial to the desired air frying time plus 3 minutes for preheat if the Air Fryer is cold. The red POWER light will illuminate; the Air Fryer will begin heating.

IMPORTANT: The Air Fryer will not heat if the timer dial has not been set.
WARNING: Air Fryer will not heat -- the red POWER light will remain off, until frying basket drawer is fully closed.

8. The green light will turn on when set temperature is reached. NOTE: During air frying, the green light will cycle on and off as proper air frying temperature is maintained.
9. To assure even cooking/browning, open the basket drawer halfway through the cooking time and check. Lift frying basket from frying basket drawer in order to turn or shake foods in the frying basket. Once complete, return the frying basket into frying basket drawer. Adjust temperature if needed. The timer will continue to count down when the drawer is opened, but the Air Fryer will stop heating until the drawer is replaced.

CAUTION: Make sure the clear basket lock is in the locked position when shaking foods for the Air Fryer. To avoid damage to persons or personal property, do not press the basket release button while shaking the frying basket.
WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket and drawer. Avoid escaping steam from the frying basket and the food.
CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.
CAUTION: Hot oil can collect at the base of the drawer. To avoid risk of burns or personal injury, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always unlock and remove the frying basket from the drawer before emptying. NEVER turn the drawer upside down with the frying basket attached.
NOTE: The Air Fryer can be turned OFF at any time by turning the timer dial to 0.

10. One beep will sound when the set air frying time has expired. The Air Fryer will turn OFF automatically. The green light will turn on.
11. Shake the frying basket/drawer vigorously and check food for browning and doneness. If additional air frying is needed, adjust temperature if desired, and set timer for 5 minute increments until fully cooked.
12. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing basket drawer from Air Fryer or food from frying basket.
13. When air frying is finished, remove the drawer from the machine and place on a flat, heat resistant surface. Then remove frying basket from the drawer.
14. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the drawer and lock into place. Continue with subsequent batches, if any.
15. When all air frying is completed, turn both the temperature control dial and the timer dial to OFF. Both the red POWER light and the green light will turn off.
16. Unplug the Air Fryer when not in use.

HELPFUL HINTS

- Olive oil spray or vegetable oil works well for air frying.
- Use your Air Fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time! As a general rule, lower the recipe baking temperature by 10° C depending on the food and amount.
- Do not overfill frying basket with food. NEVER fill any frying basket more 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3 cups of food to the frying basket.
- For best results, some foods need to be shaken vigorously or turned over during the air fry time. Consult the Air Frying Chart following as a general guide.
- To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between batches.
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
- Air fry small batches of freshly breaded foods. Press breading onto food to help it adhere. Arrange in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
- The Air Fryer can be used to reheat food. Set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

AIR FRYING CHART

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING. The following chart is intended as a guide only. The quantity of food air fried at one time, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen may alter the total cooking time necessary.

1. To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket. This chart lists average total air frying time, the time at which some action is required, and what action is to be taken for best results.
2. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying temperatures and times as necessary to suit your taste.

IMPORTANT NOTE: Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.

- Oil may be sprayed or brushed onto foods.
- Spray oils work well as oil is evenly distributed and smaller quantities of oil are needed.
- To ensure crispy results, make sure foods are dried before adding oil.
- Cut pieces smaller to create more surface area for crispier results.
- Blanching is a term that refers to pre-cooking foods at a lower temperature before the final air fry.
- Add 3 minutes to the AIR FRY TIME to allow the Air Fryer to preheat.

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME	TIME	ACTION TO MAKE
Mixed vegetables (roasted)	200ºC	15-20 minutes	8 minutes	shake
Broccoli (roasted)	200ºC	15-20 minutes	8 minutes	shake
Onion Rings (frozen)	200ºC	12-18 minutes	8 minutes	shake
Chinese sticks (frozen)	180ºC	8-12 minutes	-	-
Fried sweet potato chips (fresh, hand cut, 1,5mm to 3mm thickness)				
Blanch (step 1)	160ºC	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (step 2)	180ºC	10-15 minutes	5 minutes	shake
French fries (fresh, hand cut, 6 mm to 8,5 mm thick)				
Blanch (step 1)	160ºC	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (step 2)	180ºC	10-15 minutes	5 minutes	shake
French fries, thin (frozen) 3 cups	200ºC	12-16 minutes	8 minutes	shake
French fries, thick (frozen) 3 cups	200ºC	17-21 minutes	10 minutes	shake
Meatloaf, 0,5 kg	180ºC	35-40 miutes	-	-
Hamburgers, 100 gr up to 200ºC gr	180ºC	10-14 minutes	(rare to well done)	-
Hot Dogs / Sausages	180ºC	10-15 minutes	6 minutes	turn over
Chicken wings (fresh/thawed) Blanch (step 1)	160ºC	15 minutes	8 minutes	shake
Air Fry (step 2)	180ºC	10 minutes	5 minutes	shake
Chicken tenders / Fingers, Blanch (step 1)	180ºC	13 minutes	13 minutes	turn over
Air Fry (step 2)	200ºC	5 minutes	3 minutes	shake
Chicken pieces	180ºC	20-30 minutes	10 minutes	turn over
Chicken nuggets (frozen)	180ºC	10-15 minutes	5 minutes	shake
Catfish fingers (thawed, battered)	200ºC	10-15 minutes	5 minutes	turn over
Fish sticks (frozen)	200ºC	10-15 minutes	5 minutes	turn over
Apple turnovers	200ºC	10 minutes	-	-
Donuts	180ºC	8 minutes	4 minutes	turn over
Fried cookies	180ºC	8 minutes	4 minutes	turn over

*** Add 3 minutes to the AIR FRY TIME to allow the air fryer to preheat**

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

WARNING! Allow the Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket from the drawer. Make sure the frying basket drawer and frying basket have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket drawer and frying basket in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The frying basket and frying basket drawer are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Storing Instructions

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Fryer while it is hot or wet.
3. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

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.

FRANÇAIS

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 GENERAUX DE SECURITE

1. Cet appareil ne doit pas être utilise par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilise par des enfants de 8 ans ou plus s'ils sont supervises. Cet appareil peut être utilise 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 sure 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 surveilles afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

3. Gardez l'appareil et le cable a la portee 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) a leur portée.

5. Si le cordon d'alimentation est endommage, adressez-vous a un service technique agrée 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 ao mes 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 pres dans l´eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l´appareil, verifiez s´il est bien débranche.
11. L´appareil doit etre installe suivant les normes nationaux 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

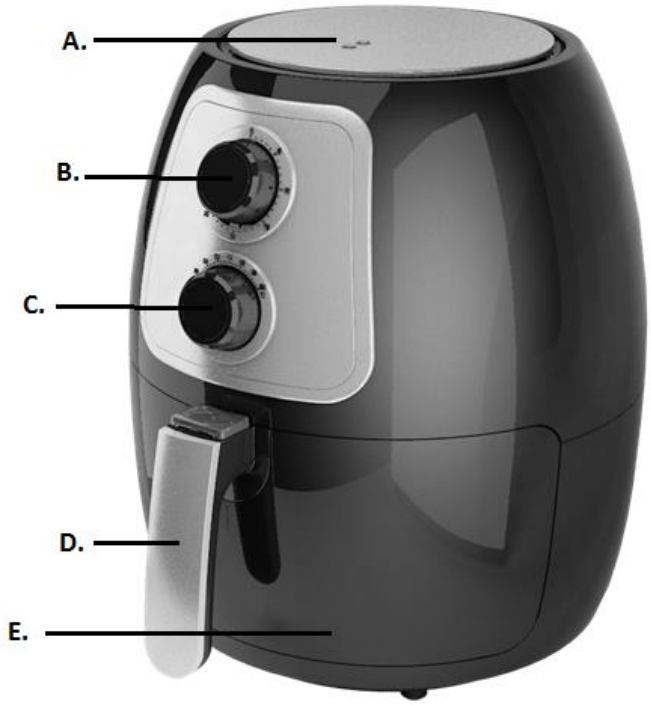
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre du plan de travail : un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse.

- 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 réguliperement 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 chaud pendant ou après l'utilisation.





A. Lumière POWER
B. Régulateur de la température
C. Temporisateur
D. Poignée au toucher froid.
E. Panier de friteuse

BOUTONS DE RÉGLAGE

Bouton de réglage de la température

- Sélectionnez la température d'air chaud pour frire. La température peut être réglée à tout moment.
  - En plus du mode continu (en sélectionnant STAY ON sur l'interrupteur de température), vous avez la possibilité de programmer l'extinction automatique.
  - La lumière verte HEAT ON s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
  - La lumière verte HEAT ON et l'élément de cycle de chauffage s'allument et s'éteignent afin de conserver la température choisie.

Temporisateur à rebours de 60 minutes

- Lorsque vous programmez le temporisateur, la lumière rouge POWER s'allume pour indiquer que la friteuse à air chaud est allumée.
- Ouvrez la cuve du panier à frire à la moitié de la cuisson afin d'obtenir une cuisson/dorure uniforme. Vérifiez les aliments, tournez-les et remuez énergiquement le panier.

IMPORTANT: Lorsque vous sortez la cuve de la friteuse à air chaud, la lumière d'alimentation et l'appareil s'éteignent. Le temporisateur continue de fonctionner lorsque vous ouvrez la cuve.

- La cuisson reprend lorsque vous replacez la cuve.
- Vous entendrez un bip sonore lorsque la durée programmée arrive à 0 et l'appareil s'éteindra automatiquement. La lumière rouge et la lumière verte HEAT ON s'éteignent.

IMPORTANT: Lorsque l'appareil arrête de frire, tournez le bouton de réglage de la température et le temporisateur en position 0 (OFF). Débranchez la friteuse à air chaud lorsque vous ne l'utilisez pas.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Votre friteuse à air chaud possède un panier à frire bloqué dans la cuve, à l'intérieur du corps de l'appareil. Saisissez fortement le manche pour ouvrir la cuve de la friteuse à air chaud et retirez la cuve de l'appareil pour la placer sur une surface plane et propre.
2. Pour débloquer et retirer le panier de la cuve : faîtes-glisser le dispositif de blocage du panier pour relâcher le bouton d'ouverture du panier. Appuyez sur le bouton d'ouverture du panier avec le pouce tout en tirant le panier vers le haut pour l'extraire de la cuve.
3. Retirez le matériel d'emballage et les étiquettes à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse à air chaud et vérifiez qu'il n'existe aucun emballage sous ou autour du panier ou de la cuve.
4. Lavez le panier et le plateau pour dorer à l'eau chaude et savonneuse.
5. N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORPS DE LA FRITEUSE DANS L'EAU. Nettoyez le corps de la friteuse à air chaud à l'aide d'un chiffon humide et séchez-bien chaque pièce qui la compose.
6. Lorsque l'appareil est propre, bloquez le panier à frire dans la cuve. Vous trouverez deux languettes de chaque côté du manche, rabattez-les dans les encoches de la partie supérieur de la cuve du panier. Vous entendrez un clic lorsque le manche du panier est correctement bloqué.

IMPORTANT: Faîtes glisser le dispositif de blocage du panier sur le bouton d'extraction du panier afin d'éviter que le panier à frire ne se libère accidentellement.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT ! Cet appareil ne doit jamais être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

NOTE : Il se peut que l'appareil émette une légère odeur lors de la première utilisation. C'est tout à fait normal.

1. Placez la friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
2. Saisissez fortement le manche afin d'ouvrir la cuve de la friteuse et retirez la cuve de l'appareil pour la placer sur une surface plane et propre.
3. Placez les aliments dans le panier sans trop le remplir. Vérifiez que vous avez sélectionné la cuisson et la circulation de l'air adéquat. Ne remplissez JAMAIS le panier à plus des 2/3 de sa capacité. Nous vous recommandons de ne pas ajouter plus de 3 tasses de nourriture dans le panier lorsque vous faîtes frire des légumes frais.
4. Insérez la cuve dans le panier à frire située à l'avant de la friteuse et vérifiez toujours que la cuve est correctement fermée.
5. Branchez l'appareil à la prise de courant.
6. Sélectionnez la température de cuisson.
7. Tournez le temporisateur à la durée de cuisson souhaitée et ajoutez 3 minutes supplémentaires pour préchauffer la friteuse à air chaud si cette dernière est froide. La lumière verte HEAT ON et la lumière rouge d'alimentation s'allument et la friteuse commence à fonctionner.

IMPORTANT: La friteuse ne fonctionne pas si le temporisateur n'a pas été programmé au préalable.

AVERTISSEMENT : La friteuse à air chaud ne chauffe pas – la lumière rouge d'alimentation reste éteinte jusqu'à ce que la cuve soit correctement fermée.

8. La lumière verte HEAT ON va s'allumer lorsque la température déterminée est atteinte. NOTE : Pendant la cuisson, la lumière verte HEAT ON s'allume et s'éteint lorsque la température de cuisson adéquate est atteinte.
9. Ouvrez la cuve du panier à frire à la moitié de la cuisson et effectuez les vérifications nécessaires afin d'obtenir une cuisson/dorure uniforme. Soulevez le panier à frire de la cuve pour retourner ou remuer les aliments. Remettez ensuite le panier dans la cuve et réglez la température si nécessaire. Le temporisateur continue de fonctionner lorsque la cuve est ouverte, mais la friteuse à air chaud s'arrête de chauffer jusqu'à ce que la cuve soit remise à sa place.

ATTENTION : Vérifiez que le dispositif de blocage du panier est en position de blocage lorsque vous remuez les aliments. N'appuyez pas sur le bouton d'extraction du panier lorsque vous remuez le panier de la friteuse afin d'éviter tout dommage personnel ou matériel.

AVERTISSEMENT : Manipulez le panier à frire ou la cuve avec encore plus de précaution lorsqu'ils sont chauds. Évitez que de la vapeur ne s'échappe du panier ou des aliments.

ATTENTION : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier à frire chaud.

ATTENTION : L'huile chaude peut s'accumuler dans le fond de la cuve. Débloquez toujours le panier à frire et retirez-le de la cuve avant de la vider, afin d'éviter toute brûlure ou dommage personnel ou pour éviter que l'huile ne contamine les aliments cuisinés. Ne retournez JAMAIS la cuve vers le bas lorsque le panier à frire se trouve dedans.
NOTE : Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment en tournant le temporisateur à 0.

10. Vous entendrez un bip sonore lorsque la durée de friture programmée est terminée. La friteuse s'éteindra automatiquement et la lumière rouge d'alimentation et la lumière verte HEAT ON va s'allumer.
11. Remuez énergiquement le panier/la cuve et vérifiez que les aliments sont correctement dorés et cuits. Réglez la température souhaitée et augmentez le temporisateur par intervalles de 5 minutes jusqu'à obtenir une cuisson complète si vous pensez que les aliments ne sont pas assez cuits.
12. Laissez les aliments cuits à l'intérieur pendant 5 ou 10 minutes avant de les sortir du panier et de retirer la cuve.
13. Retirez le panier de l'appareil lorsque la friture est terminée et placez-le sur une surface plane résistante à la chaleur. Retirez ensuite le panier de la cuve.
14. Remuez les aliments à l'endroit où vous les avez servis et replacez le panier à sa place. Continuez si vous souhaitez cuisiner d'autres aliments.
15. Lorsque vous avez terminé de frire, tournez le bouton de réglage de température et le temporisateur en position OFF. La lumière rouge d'alimentation et la lumière verte HEAT ON s'éteignent.
16. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

CONSEILS PRATIQUES

- Il est recommandé d'utiliser de l'huile d'olive en spray ou de l'huile végétale pour frire à l'air chaud.
- Utilisez votre appareil pour cuisiner des aliments emballés avec peu d'huile et rapidement ! Réduisez la température de cuisson de la recette d'environ 10 °C en fonction du type d'aliment et de la quantité.
- Ne remplissez JAMAIS le panier à plus des 2/3 de sa capacité. Nous vous recommandons de ne pas ajouter plus de 3 tasses de nourriture dans le panier lorsque vous faîtes frire des légumes frais.
- Pour obtenir un meilleur résultat, il convient de remuer certains aliments énergiquement ou de les retourner pendant la cuisson. Consultez le tableau ci-dessous et utilisez-le pour vous guider.
- Lorsque vous cuisinez des aliments riches en graisses, comme par exemple, des ailes de poulets ou des saucisses, videz au besoin la graisse de la cuve du panier de la friteuse entre deux tournées d'aliments afin d'éviter l'excès de fumée.
- Séchez toujours les aliments avant de les cuisiner pour éviter tout excès de fumée et obtenir une dorure idéale.

- Faîtes frire les aliments récemment pannés par petites quantités. Appuyez la pâtepanée sur les aliments afin d'obtenir davantage d'adhérence. Placez les aliments dans le panier de manière à ce qu'ils ne se touchent pas pour permettre une meilleure circulation de l'air.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments. Réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes.

TABLEAU POUR FRIRE À L'AIR CHAUD

AVERTISSEMENT! UTILISEZ TOUJOURS UN THERMOMÈTRE AFIN DE VOUS ASSURER QUE LA VIANDE ET LE POISSON SOIENT COMPLÈTEMENT CUITS AVANT DE LES MANGER. Le tableau ci-dessous peut servir de guide, mais prenez en compte que la durée de cuisson peut être altérée par plusieurs facteurs : la quantité d'aliments placés lors de chaque tournée, leur épaisseur ou densité, ou si ces aliments sont frais, décongelés ou congelés.

1. Ouvrez la cuve du panier à frire à la moitié de la cuisson afin d'obtenir une cuisson/dorure uniforme. Vérifiez les aliments, retournez-les ou remuez énergiquement le panier. Ce tableau indique la moyenne des durées pour frire à l'air chaud, le moment pour réaliser chaque action et quelle action doit être réalisée pour obtenir les meilleurs résultats.
2. Souvenez-vous de frire en petites quantités, cela permet de réduire le temps de cuisson et d'obtenir une meilleure qualité. Réglez la température et la durée de cuisson nécessaires pour cuisiner les aliments à votre convenance.

NOTE IMPORTANTE: Badigeonnez-légèrement les aliments avec de l'huile pour qu'ils soient croustillants et dorés sauf s'il s'agit d'aliments emballés ou graissés au préalable.

- Vous pouvez badigeonner les aliments avec de l'huile à l'aide d'un spray ou d'un pinceau.
- L'huile en spray est très pratique car elle répartit l'huile en petite quantité de manière homogène.
- Vérifiez que les aliments soient secs avant d'ajouter l'huile, afin d'obtenir un résultat croustillant.
- Coupez l'aliment en petits morceaux pour obtenir un résultat croquant.
- Le terme « blanchir » fait référence à la pré-cuisson des aliments à faible température avant d'être cuits dans la friteuse à air chaud.
- Ajoutez 3 minutes au TEMPS DE CUISSON afin de permettre à votre appareil de préchauffer.

ALIMENTS	TEMP	TEMPS DE CUISSON	DURÉE	ACTION
Légumes (grillés)	200°C	15-20 minutes	8 minutes	Remuer
Brocoli (grillé)	200°C	15-20 minutes	8 minutes	Remuer
Rondelles d'oignons (congelés)	200°C	12-18 minutes	8 minutes	Remuer
Rouleaux chinois (congelés)	180°C	8-12 minutes	-	-
Patate douce (fraîches, découpées à la main, 1,5mm à 3mm d'épaisseur)				
Blanchir (1ère étape)	160°C	15 minutes	8 minutes	Remuer

Frire à l'air chaud (2ème étape)	180ºC	10-15 minutes	5 minutes	Remuer
Frites (fraîches, découpées à la main, 6 mm à 8,5 mm d'épaisseur)				
Blanchir (1ère étape)	160ºC	15 minutes	8 minutes	Remuer
Frire à l'air chaud (2ème étape)	180ºC	10-15 minutes	5 minutes	Remuer
Frites fines (congelées) 3 tasses	200ºC	12-16 minutes	8 minutes	Remuer
Frites épaisses (congelées) 3 tasses	200ºC	17-21 minutes	10 minutes	Remuer
Rôti de viande, 0,5 kg	180ºC	35-40 minutes	-	-
Steak hachés, 100 gr jusqu'à 200ºC gr	180ºC	10-14 minutes	(saignant ou bien cuit)	-
Hot Dogs / Saucisses	180ºC	10-15 minutes	6 minutes	Retourner
Ailerons de poulet (frais/décongelés) Blanchir (1ère étape)	160ºC	15 minutes	8 minutes	Remuer
Frire à l'air chaud (2ème étape)	180ºC	10 minutes	5 minutes	Remuer
Bâtonnets au poulet Blanchir (1ère étape)	180ºC	13 minutes	13 minutes	Retourner
Frire à l'air chaud (2ème étape)	200ºC	5 minutes	3 minutes	Remuer
Morceaux de poulet	180ºC	20-30 minutes	10 minutes	Retourner
Nuggets au poulet (congelés)	180ºC	10-15 minutes	5 minutes	Remuer
Bâtonnets de poisson chat (décongelés, panés)	200ºC	10-15 minutes	5 minutes	Retourner
Bâtonnets de poisson (congelés)	200ºC	10-15 minutes	5 minutes	Retourner
Tarte aux pommes	200ºC	10 minutes	-	-
Beignets	180ºC	8 minutes	4 minutes	Retourner
Gâteaux frits	180ºC	8 minutes	4 minutes	Retourner

*** Ajoutez 3 minutes au TEMPS DE CUISSON afin de préchauffer l'appareil.**

INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE

Cet appareil ne demande pas beaucoup de maintenance. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En dehors du nettoyage, tout service obligeant l'appareil à être démonté doit être réalisé par un technicien agréé.

Instructions de soin et nettoyage

AVERTISSEMENT ! Laissez la friteuse refroidir complètement avant de la nettoyer.

1. Débranchez l'appareil et retirez le panier de la cuve. Vérifiez que la cuve et le panier soit bien refroidis avant de commencer à nettoyer.

2. Lavez la cuve et le panier à l'eau chaude et savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou nettoyants ou encore de produits de nettoyage abrasifs, ces derniers risquent d'endommager la couche anti-adhérente.
3. Vous pouvez passer la cuve et le panier au lave-vaisselle. Placez-les dans la partie supérieure du lave-vaisselle pour un meilleur résultat.
4. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide, doux et non abrasif.

Instructions d'entreposage

1. Vérifiez que la friteuse est correctement débranchée et d'avoir bien nettoyé et séché toutes les pièces avant de les ranger.
2. Ne rangez jamais la friteuse à air chaud si elle est chaude ou humide.
3. Conservez l'appareil dans son carton ou dans un endroit propre et sec.

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.

PORTUGUÊSE

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. Precaucão: para a seguranca dos seus filhos, nao deixe partes da embalagem (sacos plasticos, papelao, 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 funcionament 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 agua nem em nengum outro liquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprobé 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 domméstico.
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

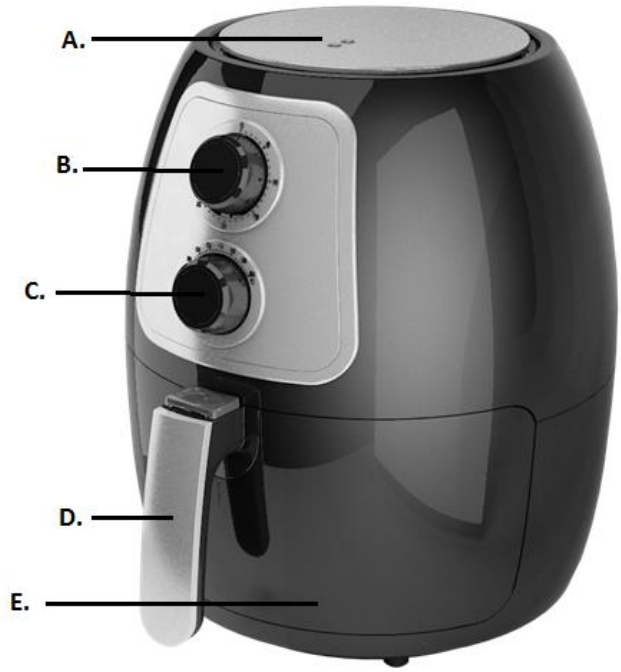
estão completamente secas antes de utilizá-las.

- 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 nãodesejada 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.



A. Luz indicadora
B. Temporizador
C. Controlo da temperatura
D. Pega antitérmica
E. Cesto de fritura

BOTÕES DE CONTROLO

Botão de controlo da temperatura

- Selecione temperaturas de fritura com ar quente. As temperaturas podem ser ajustadas regularmente.

- Além do modo ligado contínuo (selecionando STAY ON na roleta de temperatura), você tem a possibilidade de programar a fritadeira.
- A luz indicadora verde (Calor Ativado) irá desligar-se quando a temperatura definida for alcançada.
- A luz indicadora verde (Calor Ativado) e o elemento de aquecimento ligam-se e desligam-se para manter a temperatura selecionada.

Botão do temporizador da contagem decrescente de 60 minutos

- Quando o botão do temporizador estiver definido, a luz indicadora vermelha da opção POWER (Alimentação) irá acender-se para indicar que a Fritadeira com Ar Quente está ligada.
- Abra a gaveta do cesto de fritura até meio durante o tempo de fritura para assegurar uma fritura/coloração uniforme. Inspecione, rode ou agite vigorosamente os alimentos no cesto de fritura.

IMPORTANTE: Quando retira a gaveta do corpo da Fritadeira com Ar Quente, a luz indicadora vermelha da alimentação e a Fritadeira com Ar Quente irão desligar-se. O temporizador irá prosseguir com a contagem decrescente quando a gaveta é aberta.

- O aquecimento é retomado quando reinstala a gaveta.
- Quando o tempo definido para a fritura com ar quente chegar a 0 é emitido um sinal sonoro (bip). A Fritadeira com Ar Quente irá DESLIGAR-SE automaticamente. A luz indicadora vermelha da opção POWER (Alimentação) e a luz indicadora verde (Aquecimento) irão desligar-se.

IMPORTANTE: Coloque o botão de controlo da temperatura e o botão do temporizador na posição 0 (Desligado) quando a fritura com ar quente terminar. Retire a ficha da Fritadeira com Ar Quente da tomada elétrica quando não estiver em uso.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. A Fritadeira com Ar Quente é fornecida com o cesto de fritura trancado na gaveta dentro do corpo da Fritadeira com Ar Quente. Agarre firmemente a pega do cesto de fritura para abrir a gaveta do cesto de fritura; em seguida, remova a gaveta da unidade e coloque-a sobre uma área de trabalho plana e limpa.
2. Para desbloquear e remover o cesto de fritura da gaveta: Deslize o fecho transparente do cesto para a frente para expor o botão de libertação do cesto. Prima o botão de libertação do cesto com o polegar enquanto puxa o cesto de fritura diretamente para cima e o retira da gaveta.
3. Remova todo o material da embalagem e todas as etiquetas do interior e exterior da Fritadeira com Ar Quente. Certifique-se de que não existe nenhum resto de embalagem debaixo ou em torno do cesto de fritura e da gaveta.
4. Lave o cesto de fritura e a gaveta com água quente com detergente.
5. NÃO MERGULHE A FRITADEIRA COM AR QUENTE EM ÁGUA. Limpe o corpo da Fritadeira com Ar Quente com um pano húmido. Seque todas as peças cuidadosamente.
6. Gire o timer para o tempo de cozimento desejado e adicione mais 3 minutos para pré-aquecer a fritadeira, se estiver fria. A luz verde PRONTA e a luz vermelha de energia acenderão e a fritadeira começará a funcionar.

IMPORTANTE: Deslize o fecho transparente do cesto sobre o botão de libertação do cesto para impedir a libertação acidental do cesto de fritura.

INSTRUÇÕES OPERACIONAIS

AVISO! Não utilize esta unidade para ferver água.
NOTA: Durante a primeira utilização, a Fritadeira com Ar Quente pode emitir um ligeiro odor. Isto é normal.

1. Coloque a Fritadeira com Ar Quente sobre uma área de trabalho plana e resistente ao calor, próxima de uma tomada elétrica.
2. Agarre firmemente a pega do cesto de fritura para abrir a gaveta do cesto de fritura; em seguida, remova a gaveta da unidade e coloque-a sobre uma superfície plana e limpa.
3. Coloque os alimentos dentro do cesto de fritura. Não coloque alimentos em excesso dentro do cesto de fritura. NUNCA encha nenhum cesto de fritura até mais de 2/3 do nível para assegurar a fritura e circulação de ar apropriadas. Ao fritar com ar quente vegetais, não recomendamos a colocação de mais de 3 chávenas de alimentos no cesto de fritura.
4. Introduza a gaveta do cesto de fritura montada dentro da parte frontal da Fritadeira com Ar Quente. Certifique-se sempre de que a gaveta do cesto de fritura está totalmente fechada.
5. Ligue a ficha à tomada elétrica.
6. Selecione temperaturas de fritura com ar quente de 80 ºC a 200 ºC.
7. Rode o botão do temporizador até ao tempo pretendido de fritura com ar quente mais 3 minutos para pré-aquecimento se a Fritadeira com Ar Quente estiver fria. A luz indicadora verde (Calor Ativado) e a luz indicadora vermelha da opção POWER (Alimentação); a Fritadeira com Ar Quente irá iniciar o aquecimento.

IMPORTANTE: A Fritadeira com Ar Quente não irá aquecer se o botão do temporizador não for definido.

AVISO: A Fritadeira com Ar Quente não irá aquecer – a luz indicadora vermelha da opção (POWER) (Alimentação) irá permanecer desligada até a gaveta do cesto de fritura estar fechada na totalidade.

8. A luz indicadora verde (Calor Ativado) irá acenderá quando a temperatura definida for alcançada. NOTA: Durante a fritura com ar quente, a luz indicadora verde (Calor Ativado) irá ligar-se e desligar-se para manter a temperatura de fritura com ar quente.
9. Abra a gaveta do cesto até meio durante o tempo de fritura e inspecione os alimentos para assegurar uma fritura/coloração uniforme. Levante o cesto de fritura da sua respetiva gaveta para rodar ou agitar alimentos no cesto de fritura. Quando completo, reinstale o cesto de fritura dentro da sua respetiva gaveta. Ajuste a temperatura se necessário. O temporizador irá prosseguir com a contagem decrescente quando a gaveta é aberta, mas a Fritadeira com Ar Quente irá interromper o aquecimento até a gaveta ser reinstalada.

ATENÇÃO: Certifique-se de que ao fecho transparente do cesto se encontra na posição bloqueada ao agitar os alimentos na Fritadeira com Ar Quente. Não prima o botão de libertação do cesto enquanto agita os alimentos no cesto de fritura para evitar a ocorrência de lesões nas pessoas ou danos em propriedade pessoal.

AVISO: Exerça cuidados extremos ao manusear o cesto de fritura e gaveta quentes. Evite entrar em contacto com vapor a sair do cesto de fritura e dos alimentos.

ATENÇÃO: Use sempre luvas de forno ao manusear o cesto quente da Fritadeira com Ar Quente.

ATENÇÃO: É possível que óleo quente se acumule na base da gaveta. Desbloqueie sempre e remova o cesto de fritura da gaveta antes de esvaziar o cesto para evitar o risco de ocorrência de queimaduras ou lesões pessoais ou para evitar que o óleo contamine os alimentos fritos com ar quente. NUNCA vire a gaveta ao contrário tendo o cesto de fritura encaixado.

NOTA: A Fritadeira com Ar Quente pode ser DESLIGADA a qualquer altura rodando o botão do temporizador para a posição 0.

10. Quando o tempo definido para a fritura com ar quente terminar é emitido um sinal sonoro (bip). A Fritadeira com Ar Quente irá DESLIGAR-SE automaticamente. A luz verde (Aquecimento) irá acenderá.
11. Agite o cesto de fritura/gaveta vigorosamente e inspecione os alimentos para verificar a coloração e estado de prontidão. Se for necessária fritura com ar quente adicional, ajuste a temperatura se desejado, e defina o temporizador para incrementos de 5 minutos até os alimentos estarem cozinhados na totalidade.
12. Deixe os alimentos cozinhados repousar durante 5 a 10 segundos antes de remover a gaveta do cesto da Fritadeira com Ar Quente ou de retirar os alimentos do cesto de fritura.
13. Quando a fritura com ar quente é concluída, remova a gaveta da unidade e coloque-a sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Remova então o cesto de fritura da gaveta.
14. Agite os alimentos fritos com ar quente sobre a área de servir. Reinstale prontamente o cesto de fritura na gaveta e tranque-o na sua devida posição. Prossiga para lotes subsequentes de alimentos, se existentes.
15. Coloque o botão de controlo da temperatura e o botão do temporizador na posição OFF quando a fritura com ar quente terminar. A luz indicadora vermelha da opção POWER (Alimentação) e a luz indicadora verde READY (Aquecimento) irão acenderá.
16. Retire a ficha da Fritadeira com Ar Quente da tomada elétrica quando não estiver em uso.

DICAS ÚTEIS

- Spray de azeite ou óleo vegetal funciona bem para fritar com ar quente alimentos.
- Use a Fritadeira com Ar Quente para cozinhar alimentos pré-embalados com uma fração do óleo numa fração do tempo! Recomendamos que geralmente diminua a temperatura de fritura da receita em 10 ºC e reduza o tempo de fritura em 30% a 50% dependendo do tipo de alimentos e da quantidade dos mesmos.
- Não coloque alimentos em excesso dentro do cesto de fritura. NUNCA encha qualquer cesto de fritura a mais de 2/3 da sua capacidade. Ao fritar com ar quente vegetais, não recomendamos a colocação de mais de 3 chávenas de alimentos no cesto de fritura.
- Para assegurar os melhores resultados, alguns alimentos devem ser agitados vigorosamente ou virados durante a fritura com ar quente. De uma maneira geral, recomendamos que consulte a tabela de fritura com ar quente e cumpra as suas indicações.
- Para evitar a formação de fumo excessivo, ao cozinhar alimentos com elevado teor de gorduras, como asas de frango ou salsichas, pode ser necessário esvaziar a gordura da gaveta do cesto de fritura entre lotes de alimentos.
- Seque sempre os alimentos antes de cozinhar para encorajar a coloração e evitar a formação de fumo excessivo.
- Frite com ar quente pequenos lotes de alimentos recentemente cobertos com pão ralado. Pressione o pão ralado sobre os alimentos para ver se adere devidamente. Organize os alimentos no cesto de fritura para impedir que os alimento se toquem e assegurar assim o fluxo de ar em todas as superfícies.
- Pode utilizar a Fritadeira com Ar Quente para reaquecer os alimentos. Defina a temperatura para 150 ºC durante até 10 minutos.

TABELA DE FRITURA COM AR QUENTE

AVISO! UTILIZE SEMPRE UM TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASSEGURAR QUE A CARNE, AVES E PEIXE SÃO COZINHADOS NA TOTALIDADE ANTES DE COMER. A tabela seguinte é fornecida apenas como guia. A quantidade de alimentos fritos com ar quente simultaneamente, a espessura ou densidade dos alimentos e se os alimentos são frescos, descongelados ou congelados podem alterar o tempo de fritura necessário.

1. Abra a gaveta do cesto de fritura até meio durante o tempo de fritura para assegurar uma fritura/coloração uniforme. Inspecione, rode ou agite vigorosamente os alimentos no cesto de fritura. Esta tabela lista o tempo médio total de fritura com ar quente, a altura em que alguma ação é necessária e que ação deve ser tomada para obter os melhores resultados.
2. De salientar que a fritura de lotes de alimentos mais pequenos irá resultar em tempos de fritura mais reduzidos e uma maior qualidade dos alimentos. Ajuste as temperaturas e tempos de fritura com ar quente conforme seja necessário de acordo com o seu gosto.

NOTA IMPORTANTE: Exceto caso os alimentos sejam pré-embalados e pré-cobertos com óleo, para assegurar resultados com boa coloração e crocantes, todos os alimentos devem ser ligeiramente cobertos com óleo antes da fritura com ar quente.

- Pode pulverizar ou escovar óleo sobre os alimentos.
- Pulverizar óleos funciona bem visto que o óleo é distribuído de maneira uniforme e são necessárias quantidades menores de óleo.

- Certifique-se de que seca os alimentos antes de adicionar óleo para assegurar resultados crocantes.
- Corte os alimentos em bocados mais pequenos para criar uma maior área de superfície e assegurar assim resultados mais crocantes.
- Escaldar é um termo que se refere à pré-cozedura de alimentos a uma temperatura inferior antes da fritura com ar quente final.
- Adicione 3 minutos ao tempo de fritura com ar quente para permitir o pré-aquecimento da Fritadeira com Ar Quente.

ALIMENTOS	**TEMPERATURA**	**TEMPO DE FRITURA COM AR QUENTE**	**TEMPO**	**AÇÃO**
Vegetais mistos (assados)	200 ºC	15-20 minutos	8 minutos	Agitar
Brócolos (assados)	200 ºC	15-20 minutos	8 minutos	Agitar
Aros de cebola (congelados)	200 ºC	12-18 minutos	8 minutos	Agitar
Crepes chineses (congelados)	180 ºC	8-12 minutos	-	-
Batatas-doces fritas (frescas, cortadas à mão, espessura de 1,5 mm a 3 mm)				
Escaldar (Passo 1)	160 ºC	15 minutos	8 minutos	Agitar
Fritar com ar quente (Passo 2)	180 ºC	10-15 minutos	5 minutos	Agitar
Batatas fritas (frescas, cortadas à mão, espessura de 6 mm a 8,5 mm)				
Escaldar (Passo 1)	160 ºC	15 minutos	8 minutos	Agitar
Fritar com ar quente (Passo 2)	180 ºC	10-15 minutos	5 minutos	Agitar
Batatas fritas, finas (congeladas) 3 chávenas	200 ºC	12-16 minutos	8 minutos	Agitar
Batatas fritas, grossas (congeladas) 3 chávenas	200 ºC	17-21 minutos	10 minutos	Agitar
Rolo de carne 0,5 kg	180 ºC	35-40 minutos	-	-
Hambúrgueres, 100 gr até 200 gr	180 ºC	10-14 minutos	(mal passado a bem passado)	-
Cachorros quentes / Salsichas	180 ºC	10-15 minutos	6 minutos	Virar
Asas de frango (frescas/descongeladas) Escaldar (Passo 1)	160 ºC	15 minutos	8 minutos	Agitar
Fritar com ar quente (Passo 2)	180 ºC	10 minutos	5 minutos	Agitar
Barritas de frango, Escaldar (Passo 1)	180 ºC	13 minutos	13 minutos	Virar
Fritar com ar quente (Passo 2)	200 ºC	5 minutos	3 minutos	Agitar
Bocados de frango	180 ºC	20-30 minutos	10 minutos	Virar
Nuggets de frango (congelados)	180 ºC	10-15 minutos	5 minutos	Agitar
Barritas de peixe-gato (descongelado, coberto com massa)	200 ºC	10-15 minutos	5 minutos	Virar
Barritas de peixe (congelados)	200 ºC	10-15 minutos	5 minutos	Virar
Folhados de maçã	200 ºC	10 minutos	-	-
Donuts	180 ºC	8 minutos	4 minutos	Virar
Biscoitos fritos	180 ºC	8 minutos	4 minutos	Virar

*** Adicione 3 minutos ao tempo de fritura com ar quente para permitir o pré- quecimento da Fritadeira com Ar Quente.**

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO DO UTILIZADOR

Este eletrodoméstico exige pouca manutenção. Esta unidade não contém quaisquer peças que precisem de assistência por parte do utilizador. Qualquer tarefa de assistência que exija a desmontagem da unidade, para além da limpeza, deve ser realizada por um técnico de reparação de eletrodomésticos com as devidas qualificações.

Instruções de cuidados e limpeza

AVISO! Permita que a Fritadeira com Ar Quente arrefeça na totalidade antes de a limpar.

1. Desligue a ficha da Fritadeira com Ar Quente da tomada elétrica. Remova o cesto de fritura da gaveta. Certifique-se de que a gaveta do cesto de fritura e o cesto de fritura arrefeceram completamente antes de os limpar.
2. Lave a gaveta do cesto e o cesto de fritura com água quente com detergente. Não utilize utensílios de cozinha metálicos ou limpadores abrasivos ou produtos de limpeza visto que isso pode danificar o revestimento antiaderente.
3. O cesto de fritura e a gaveta do cesto de fritura podem ser lavados em segurança na máquina de lavar louça. Para assegurar os melhores resultados, lave o cesto de fritura e a gaveta do cesto de fritura na prateleira superior da máquina de lavar louça.
4. Limpe o corpo da Fritadeira com Ar Quente com um pano húmido macio e não abrasivo.

Instruções de armazenamento

1. Certifique-se de que a ficha da Fritadeira com Ar Quente está desligada da tomada elétrica e todas as peças estão limpas e secas antes de armazenar a unidade.
2. Nuca armazene a Fritadeira com Ar Quente enquanto estiver quente ou molhada.
3. Armazene a Fritadeira com Ar Quente na sua embalagem ou num local limpo e seco.

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 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 contatar 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 contatar-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 SEGURETAT

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 utilitzat per nens des de 0 fins a 8 anys. Aquest aparell pot ser usat per nens de 8 anys i majors de 8 anys si estan contínuament supervisats. Aquest aparell pot ser usat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca dexperiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a lús de laparell de forma segura i entenen els riscos que aquest implica. Mantenir l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens d'edat inferior a 8 anys. La neteja i el manteniment d'usuaris no han de ser realitzats per nens sense supervisió.

2. S'ha de supervisar els nens per assegurar-se que no juguen amb aquest aparell.

3. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.

4. PRECAUCIÓ: Per a la seguretat dels vostres nens no deixeu material d'embalatge (bosses de plàstic, cartró, polietilè, etc.) al vostre abast.

5. Si el cable d'alimentació està malmès, l'ha de substituir el fabricant, el servei postvenda o el personal qualificat similar per evitar un perill.

6. No desconnecteu mai estirant el cable.

7. No el poseu en funcionament si el cable o l'endoll estan malmesos o si observeu que l'aparell no funciona correctament.

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

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

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

11. L'aparell s'ha d'instal·lar d'acord amb la reglamentació nacional per a instal·lacions elèctriques.

12. Aquest aparell és només per a ús domèstic.

13. En cas de necessitar una còpia del manual d'instruccions, la podeu trobar a www.orbegozo.com.

14. ADVERTÈNCIA: En cas de mala utilització, hi ha risc de possibles ferides.

Específiques:

- No deixeu que el cable entri en contacte amb superfícies calentes o pengi sobre la vora d'un banc de

treball, ja que un nen podria estirar el cable i fer caure la fregidora.

- Després de netejar la fregidora, assegureu-vos que totes les peces estan completament seques.
- No deixeu la fregidora desatesa mentre està funcionant.
- No utilitzeu la fregidora si teniu algun tipus de dany, ja sigui al cable oa l'endoll. Feu que la revisin o que la reparin: consulteu l'apartat “reparacions”.
- Tingueu cura amb el vapor durant l'ús de la fregidora i en obrir la tapa.
- No col·loqueu la fregidora prop de plaques de cocció calentes o sobre aquestes.
- La fregidora està destinada únicament a ús domèstic.
- Els nens han d'estar vigilats per evitar que juguin amb la fregidora.
- No submergiu la fregidora en aigua per netejar-la.
- No utilitzeu la fregidora a l'exterior.
- Sempre desendolleu la fregidora després d'utilitzar-la.
- Algunes superfícies exteriors de la unitat s'escalfaran. Aneu amb compte quan toqueu aquestes zones per evitar lesions.
- Aquest aparell està previst per utilitzar-lo com a aparell d'ús domèstic i anàleg com a petites àrees de cuina a botigues, oficines i altres entorns laborals; casa de camp;

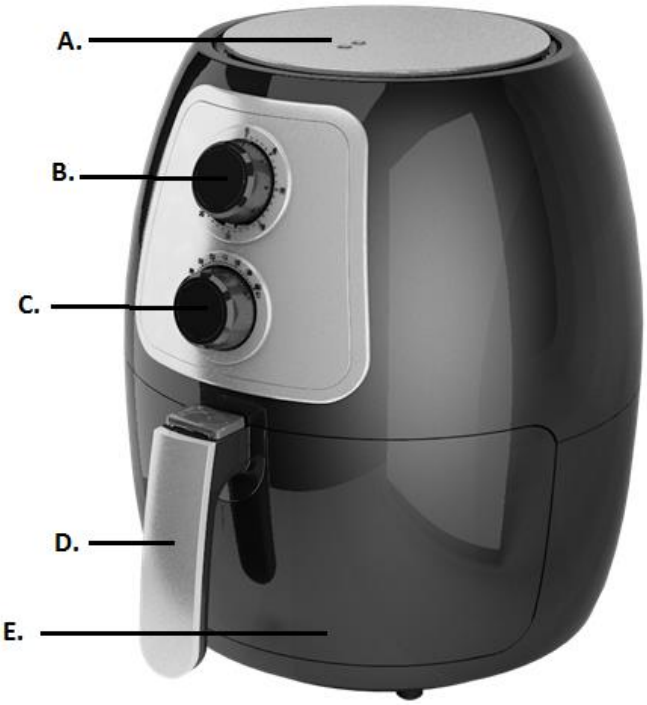
per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial; entorn del tipus albergs.

- Per tal d'evitar un perill a causa del rearmament no desitjat del disjuntor tèrmic no s'ha d'alimentar l'aparell a través d'un dispositiu interruptor extern, com ara un programador, temporitzador, o connectar-lo a un circuit que s'encengui i s'apagui regularment la companyia de distribució denergia elèctrica ni a un sistema de control remot separat.
- La fregidora ha d'estar col·locada en una situació estable amb les nanses col·locades per evitar el vessament de líquids calents.
- **ATENCIÓ: SUPERFÍCIE CALENT** .

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



A. Llum indicadora
B. Temporitzador
C. Termòstat
D. Mànec toc fred
E. Cistell



REGULADORS DE CONTROL

Regulador Control Temperatura

- Seleccioneu la temperatura de l'aire per fregir. La temperatura es pot ajustar en qualsevol moment.

- Mentre la fregidora s'estigui escalfat , estaran enceses la llum vermella i verda simultàniament.
- La llum verda s'apagarà quan arribeu a la temperatura seleccionada.
- La llum verda i el cicle d'escalfament s'encendran i s'apagaran per mantenir la temperatura seleccionada.

Temporitzador de compte enrere 60 minuts

- Quan programeu el temporitzador, la llum vermella POWER s'il·luminarà per indicar que la fregidora d'aire està encesa.
- Per aconseguir una cocció/daurat uniforme, obriu el calaix del cistell de fregir a la meitat del temps de cocció. Comproveu els aliments, doneu-los la volta o agiteu amb força el cistell. Utilitzeu la taula al final d'aquest manual com a referència.

IMPORTANT: Quan traieu el calaix de la fregidora d'aire la llum vermella d'encesa i la fregidora d'aire s'apagaran. El temporitzador continuarà funcionant quan s'obri el calaix.

- Es reprendrà la cocció quan es torni a col·locar el calaix.
- S'escoltarà un xiulet quan el temps programat arribi a 0, llavors s'apagarà automàticament la fregidora d'aire. Tant la llum vermella d'encesa com la llum verda s'apagaran.

IMPORTANT: Quan acabeu de fregir, gireu el regulador de control de temperatura i el temporitzador fins a assolir la posició 0 (OFF). Desendolleu la fregidora d'aire quan no l'estigueu usant.

ABANS D'UTILITZAR PER PRIMERA VEGADA

1. La seva fregidora d'aire té el cistell de fregir bloquejat al calaix, dins del cos de la fregidora d'aire. Agafeu amb força el mànec per obrir el calaix de la fregidora d'aire i traieu el calaix de l'aparell col·locant-lo en una superfície plana i neta.

2. Per desbloquejar i extreure el cistell del calaix: aixequeu el dispositiu de bloqueig del cistell per deixar lliure el botó d'obertura del cistell. Premeu el botó dobertura del cistell amb el polze al mateix temps que tira del cistell cap amunt extraient del calaix.

3. Traieu el material d'embalatge i les etiquetes tant de l'interior com de l'exterior de la fregidora d'aire i comproveu que no hi hagi cap embalatge a sota o al voltant del cistell de fregir o del calaix.

4. Renti el cistell de fregir i la safata per daurar en aigua calenta i sabonosa.

5. NO SUBMERGEIXI EL COS DE LA FREIDORA EN AIGUA. Netegeu el cos de la fregidora d'aire amb una baieta humida i assequi bé cadascuna de les parts que la componen.

6. Un cop neta, bloquegeu el cistell de fregir al calaix. Veureu que hi ha dues pestanyes a cada costat del mànec, feu lliscar a les osques a la part superior del calaix del cistell. Sentireu un clic quan el mànec del cistell es bloquegi de manera segura al vostre lloc.

IMPORTANT: Feu lliscar el dispositiu de bloqueig del cistell sobre el botó d'extracció del cistell per evitar l'alliberament accidental del cistell de fregir.

INSTRUCCIONS DE FUNCIONAMENT

ADVERTÈNCIA! Aquest aparell no s'ha de fer servir per bullir aigua.
NOTA: Durant el primer ús pot passar que la fregidora d'aire emeti una lleugera olor. Això és normal.

1. Col · loqueu la fregidora en una superfície plana i resistent a la calor, prop d'una presa de corrent.
2. Agafeu amb força el mànec per obrir la cubeta de la fregidora d'aire i traieu el calaix de l'aparell col·locant-lo en una superfície plana i neta.
3. Col · loqueu els aliments a la cistella sense omplir massa. No ompli MAI el cistell de fregir més de 2/3 de la seva capacitat. Quan freda les verdures fresques us recomanem que no afegiu més de 3 tasses de menjar al cistell.

4. Inseriu la cubeta amb el cistell de fregir a la part frontal de la fregidora i assegureu-vos sempre que la cubeta està ben tancat.
5. Endolleu l'aparell a la presa de corrent.
6. Seleccioneu la temperatura de cocció.
7. Gireu el temporitzador fins al temps desitjat de cocció i afegiu 3 minuts més per preescalfar la fregidora d'aire si aquesta està freda. La llum verda i la llum vermella d'encesa s'il·luminaran i la fregidora començarà a funcionar.

IMPORTANT: La fregidora no funcionarà si no s'ha programat prèviament el temporitzador.
ADVERTIMENT: La fregidora d'aire no s'escalfa - la llum vermella d'encesa romandrà apagada fins que el calaix del cistell s'hagi tancat adequadament.

8. La llum verda s'apagarà quan arribeu a la temperatura seleccionada. NOTA: Durant la cocció la llum verda s'encén i s'apaga per mantenir la temperatura de cocció adequada.
9. Per aconseguir una cocció/daurat uniforme, obriu la cubeta del cistell de fregir a la meitat del temps de cocció i feu les comprovacions necessàries. Aixequeu el cistell de fregir de la cubeta per girar o agitar els aliments. Un cop fet, torneu a col·locar el cistell a la cubeta i ajusteu la temperatura si fos necessari. El temporitzador continuarà funcionant quan la cubeta estigui oberta, però la fregidora d'aire deixarà d'escalfar fins que la cubeta torni a ser col·locada al seu lloc.

ATENCIÓ: Assegureu-vos que el dispositiu de bloqueig del cistell és a la posició de bloqueig quan agiteu els aliments. Per evitar danys personals o materials no premeu el botó d'extracció del cistell mentre agiteu el cistell de la fregidora.
ADVERTIMENT: Extremeu la precaució quan manipuleu el cistell de fregir o el calaix mentre estan calents. Eviteu que s'escapi el vapor del cistell o dels aliments.
ATENCIÓ: Utilitzeu sempre guants de forn quan manipuleu el cistell de fregir calent.
ATENCIÓ: L'oli calent es pot acumular al fons del calaix. Per evitar cremades o danys personals o per evitar que l'oli contamini els aliments cuinats, desbloquegeu sempre el cistell de fregir i retireu-lo del calaix abans de buidar-lo. No poseu MAI el calaix de cap per avall amb el cistell de fregir adossat.
NOTA: Podeu apagar la fregidora d'aire en qualsevol moment girant el temporitzador fins a la posició 0.

10. Quan s'acabi el temps de fregir programat sentireu un xiulet. La fregidora d'aire s'apagarà automàticament i la llum verda s'apagarà.
11. Agiteu amb força el cistell/la cubeta i comproveu que els aliments estiguin daurats i correctament cuinats. Si necessiteu més cocció, ajusteu la temperatura desitjada i incrementeu el temporitzador per intervals de 5 minuts fins a aconseguir una cocció completa.
12. Deixeu els aliments cuinats a l'interior durant uns 5 o 10 minuts abans de treure'ls de la cistella o d'extreure la cubeta.
13. Quan acabi de fregir extraieu el cistell de l'aparell i col·loqueu-lo en una superfície plana resistent a la calor. Després traieu el cistell la cubeta.

14. Remeneu els aliments al lloc on hagin estat servits i torneu a col·locar la cubeta al calaix inserint-lo al seu lloc. Continueu si ho desitja cuinant altres aliments a continuació.
15. Quan acabi de fregir, gireu tant el regulador de temperatura com el temporitzador fins a la posició 0 (OFF). Tant la llum vermella d'encesa com la llum verda READY s'apagaran.
16. Desconnecteu del corrent la fregidora d'aire quan no estigui en ús.

CONSELLS ÚTILS

- És aconsellable utilitzar oli d'oliva amb aerosol o oli vegetal per fregir amb aire.
- Utilitzeu la fregidora d'aire per cuinar aliments envasats amb poc oli i en poc temps! Com a norma general, reduïu la temperatura de cocció de la recepta uns 10ºC depenent del tipus d'aliment i de la quantitat.
- No ompli MAI el cistell de fregir més de 2/3 de la seva capacitat. Quan freda les verdures fresques us recomanem que no afegiu més de 3 tasses de menjar al cistell.
- Per assolir el millor resultat, cal agitar alguns aliments amb força o capgirar-los durant el temps de cocció. Consulteu la taula més avall indicada i utilitzeu-la com a guia.
- Quan cuini aliments rics en greixos com, per exemple, aletes de pollastre o salsitxes, i per tal d'evitar l'excés de fum, buideu si cal el greix del calaix del cistell de la fregidora entre tandes d'aliments.
- Assequi sempre els aliments abans de la cocció per evitar l'excés de fum i aconseguir un daurat ideal.
- Freda petites tandes d'aliments recentment arrebossats. Premeu la massa empanada sobre els aliments per ajudar a aconseguir una major adherència. Col · loqueu els aliments a la cistella de manera que no es toquin per, d'aquesta manera, permetre una circulació d'aire més gran.
- Podeu utilitzar la fregidora d'aire per escalfar els aliments. Ajusteu la temperatura fins a assolir 150ºC durant 10 minuts.

TAULA PER FERIR AMB AIRE

ADVERTÈNCIA! UTILITZI SEMPRE UN TERMÒMETRE PER ASSEGURAR-SE QUE LA CARN I EL PEIX S'HAN CUINAT COMPLETAMENT ABANS DE MENJAR-LOS. La taula indicada més avall us pot servir de guia, però tingueu en compte que el temps de cocció es pot veure alterat per diversos factors: la quantitat d'aliments col·locats a cada tanda, el seu gruix o densitat, o si aquests aliments són frescos, descongelats o congelats.

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

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

- Podeu ruixar els aliments amb oli.

- Els aerosols d'oli van molt bé perquè distribueixen l'oli homogèniament en petites quantitats.
- Per aconseguir un resultat cruixent, assegureu-vos que els aliments estiguin secs abans dafegir loli.
- Talleu l'aliment a trossos petits si voleu aconseguir un resultat cruixent.
- El terme escaldar es refereix al precuinat d'aliments a baixa temperatura abans de la cocció a la fregidora per aire.
- Per permetre que la fregidora es preescalfi, afegiu 3 minuts al TEMPS DE COCCIÓ.

ALIMENTS	**TEMP**	**TEMPS COCCIÓ**	**Transcorregut aquest temps / realitzi aquesta acció:**	
Verdures (rostides)	200ºC	15-20 minuts	8 minuts	agitar
Brocoli (rostit)	200ºC	15-20 minuts	8 minuts	agitar
Cèrcols de ceba (congelats)	200ºC	12-18 minuts	8 minuts	agitar
Rotllets xinesos (congelats)	180ºC	8-12 minuts	-	-
Patates fregides (fresques, tallades a mà, 1,5mm a 3mm de gruix)				
Escaldar (pas 1)	160ºC	15 minuts	8 minuts	agitar
Fregir amb aire (pas 2)	180ºC	10-15 minuts	5 minuts	agitar
Patates fregides (fresques, tallades a mà, 6 mm a 8,5 mm de gruix)				
Escaldar (pas 1)	160ºC	15 minuts	8 minuts	agitar
Fregir amb aire (pas 2)	180ºC	10-15 minuts	5 minuts	agitar
Patates fregides fines (congelades) 3 tasses	200ºC	12-16 minuts	8 minuts	agitar
Patates fregides gruixudes (congelades) 3 tasses	200ºC	17-21 minuts	10 minuts	agitar
Rotlle de carn, 0,5 kg	180ºC	35-40 minuts	-	-
Hamburgueses, 100 gr fins a 200ºC gr	180ºC	10-14 minuts	(poc o bé fet)	-
Hot Dogs / Salsitxes	180ºC	10-15 minuts	6 minuts	capgirar
Aletes de pollastre (fresques/descongelades) Escaldar (pas 1)	160ºC	15 minuts	8 minuts	agitar
Fregir amb aire (pas 2)	180ºC	10 minuts	5 minuts	agitar
Palets de pollastre Escaldar(pas 1)	180ºC	13 minuts	13 minuts	capgirar
Fregir amb aire (pas 2)	200ºC	5 minuts	3 minuts	agitar
Trossos de pollastre	180ºC	20-30 minuts	10 minuts	capgirar
Nuggets de pollastre (congelats)	180ºC	10-15 minuts	5 minuts	agitar
Palets de bagra (descongelats, arrebossats)	200ºC	10-15 minuts	5 minuts	capgirar
Palets de peix (congelats)	200ºC	10-15 minuts	5 minuts	capgirar
Pastís de poma	200ºC	10 minuts	-	-
Bunyols	180ºC	8 minuts	4 minuts	capgirar
Galetes fregides	180ºC	8 minuts	4 minuts	capgirar

*** Afegiu 3 minuts al TEMPS DE COCCIÓ per preescalfar la fregidora**

INSTRUCCIONS DE MANTENIMENT

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

Instruccions de cura i neteja

ADVERTÈNCIA! Deixeu que la fregidora es refredi completament abans de netejar-la.

1. Desendolleu la fregidora i traieu el cistell de la cubeta. Assegureu-vos que la cubeta i el cistell s'hagin refredat suficientment abans de netejar-lo.
2. Renti la cubeta i el cistell amb aigua calenta sabonosa. No utilitzeu utensilis de cuina metàl·lics ni netejadors o productes de neteja abrasius, podria danyar la capa antiadherent.
3. Podeu introduir la cubeta i el cistell dins del rentaplats. Per obtenir un resultat òptim poseu-los a la part superior del rentaplats.
4. Netegeu el cos de la fregidora d'aire amb una baieta humida, suau i no abrasiva.

Instruccions d'emmagatzematge

1. Assegureu-vos d'haver desendollat la fregidora i d'haver netejat i assecat totes les peces abans de desar-les.
2. Mai no guardeu la fregidora d'aire si està calenta o humida.
3. Deseu la fregidora d'aire a la seva caixa o en un lloc net i sec.

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.