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



FDR 45

Sonifer,S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia España
sonifer@sonifer.es
Made in PRC

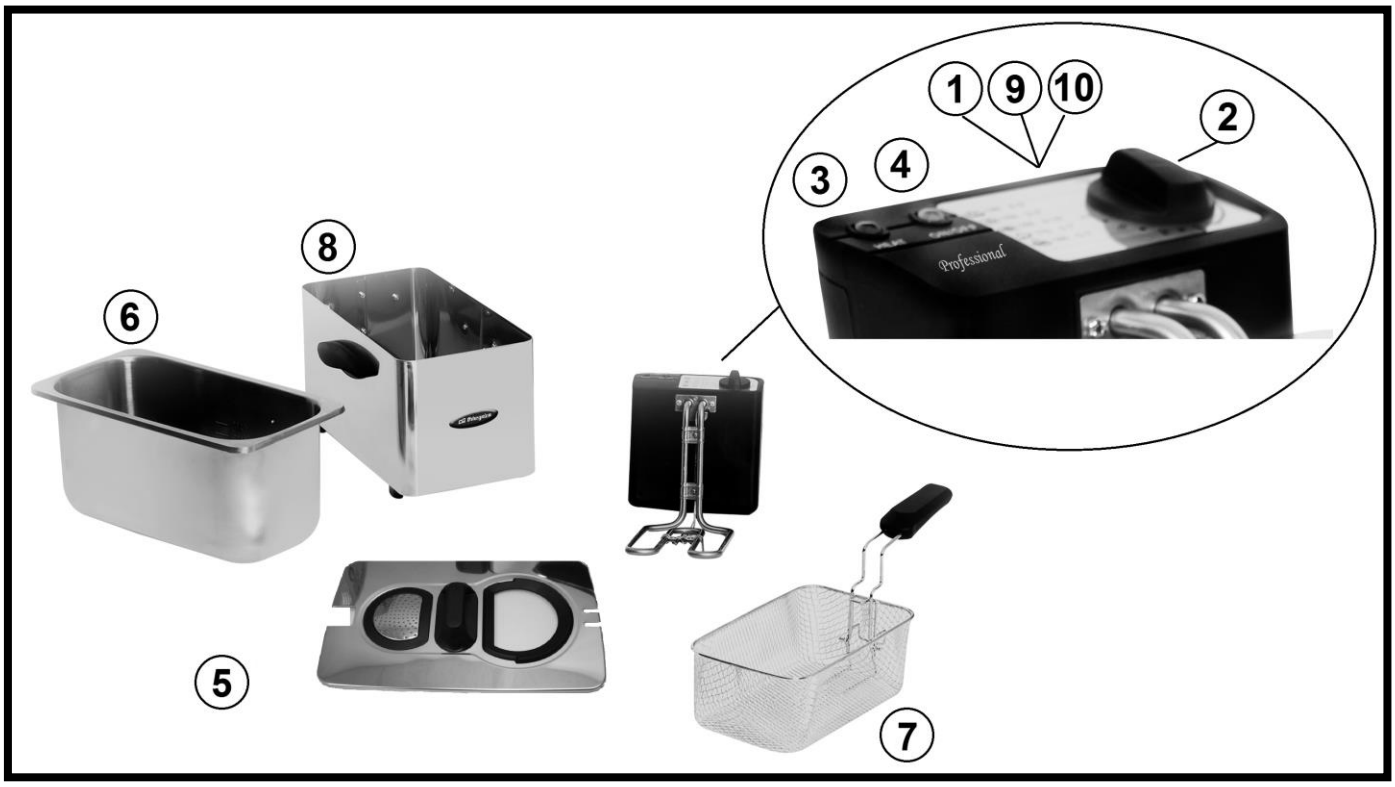
Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

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	**1.**Interruptor seguridad (detrás) **2.**Termostato **3.**Lámpara indicadora de funcionamiento (roja) **4.**Lámpara indicadora de tensión (verde) **5.**Tapa **6.**Cuba de aceite **7.**Cesta de freír **8.**Estructura externa **9.**Botón reinicio RESTART (detrás) **10.**Compartimento cable (detrás)
ENGLISH	**1.**Safety switch (back) **2.**Thermostat **3.**Heat lamp (Red) **4.**Voltage lamp (Green) **5.**Lid **6.**Oil container **7.**Frying metal basket **8.**Structure **9.**Reset button (back) **10.**Compartment cable (back)
FRANÇAIS	**1.**Interrupteur de sécurité **2.**Thermostat 3.Lampe chaleur (Rouge) **4.**Lampe tension (Vert) **5.**Couvercle **6.**Huile bac **7.**Panier friteuse **8.**Structure **9.**Bouton de réinitialisation **10.**Compartiment cable
PORTUGUÊS	**1.**Interruptor de segurança **2.**Termóstato **3.**Indicador luminoso de temperatura (Vermelho) **4.**Indicador luminoso de tensão (Verde) **5.**Tampa 6.Recipiente do óleo **7.**Cestos da fritadeira **8.**Estrutura **9.**Botões de reinicio **10.**Compartimentos do cabo
CATALÀ	**1.**Interruptor seguretat (darrere) **2.**Termòstat **3.**Làmpada indicadora de funcionament (vermella) **4.**Làmpada indicadora de tensió (verd) **5.**Tapa **6.**Cuba d'oli **7.**Cistella de fregir **8.**Estructura externa **9.**Botó reinici RESTART (darrere) **10.** Compartiment cable (darrere)

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 enchufe la freidora sin haberla llenado de aceite previamente.

- Mantenga a los niños alejados mientras que se está utilizando la freidora e incluso después, ya que el aceite mantiene el calor durante mucho tiempo.
- No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes o cuelgue sobre el borde de un banco de trabajo, ya que un niño podría tirar del cable y hacer caer la freidora.
- No toque el recipiente o la carcasa de acero inoxidable. Tampoco tire el aceite o mueva la freidora mientras el aceite esté todavía caliente.
- Después de limpiar la freidora, asegúrese de que todas las piezas están completamente secas.
- No deje la freidora desatendida mientras está funcionando.
- No utilice la freidora si tiene algún tipo de daño, ya sea en el cable o en el enchufe. Haga que la revisen o que la reparen: 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 colocados en una situación estable con las asas (si existen) colocadas para evitar el derramamiento de líquidos calientes.

- **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE**.

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



ANTES DE ENCHUFAR LA FREIDORA

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

ANTES DE UTILIZAR LA FREIDORA POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el embalaje.
- Desmontaje: consulte al apartado "desmontar, montar y utilizar la freidora".
- Lave las piezas: consulte el apartado "limpieza".

DESMONTAR, MONTAR Y UTILIZAR LA FREIDORA

Para desmontar

1. Levante la tapa.
2. Retire el cestillo y la parte eléctrica

Montaje y utilización

1. Conecte el enchufe a la toma de corriente apropiada, se encenderá la luz verde del cabezal calefactor. Esta permanecerá encendida mientras el aparato se encuentre conectado a la tensión de alimentación.
2. Seleccione la temperatura de cocción, girando el mando en sentido horario. Se encenderá la luz roja del cabezal calefactor. Asegúrese que la tapa no esta puesta.
3. Tras unos minutos de calentamiento, la luz roja se apagara por lo que en ese momento puede introducir el cestillo con los elementos a freir. Extreme la precaución, pueden producirse peligrosas salpicaduras de aceite.
4. ADVERTENCIA; En caso de introducir una cantidad importante, la temperatura del aceite descendera, por lo que debera esperar más tiempo. Para productos congelados prefritos, recomendamos realizarlos en pequeñas cantidades.
5. Tras finalizar el proceso de cocción, coloque el cestillo de forma que el exceso de aceite caiga en el interior de la cuba.
6. Tras finalizar el uso, asegurese de situar el mando en la posición OFF, la luz roja se apagará.
7. La luz verde se mantendrá encendida si no desenchufa el aparato.
8. Añada el aceite. El nivel de aceite debe estar entre las señales "MÁX" y "MÍN".
9. Para volver a utilizar el aceite, permita que se enfríe y entonces cuélelo utilizando una gasa fina o papel absorbente.

10. Siempre desenchufe la freidora después de utilizarla
11. Si el cabezal calefactor no esta correctamente situado, el interruptor de seguridad no sera presionado, por lo que el aparato no funcionará.

Trucos

- Los alimentos precocinados necesitan una temperatura más alta que los alimentos crudos.
- Fría bien los alimentos. El exterior puede tener el aspecto de estar cocinado antes de que se fría el interior.
- Mantenga su freidora con aceite (frío y colado) dentro de ella, lista para utilizarse. La tapa evita que caiga polvo en el interior de la freidora.
- Antes de freír productos rebozados, retire el exceso de pan rallado.
- Para freír patatas, córtelas en trozos iguales para que se frían de manera uniforme. Lávelas y séquelas antes de freirlas.
- Para alargar la vida de la freidora, cuele el aceite después de cada uso y cámbielo después de utilizarlo 8-10 veces.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento

La freidora eléctrica no precisa de un mantenimiento especial, pero deberá observar los siguientes cuidados;

- No deje el aparato en marcha sin supervisión, el aceite se consumirá y un calentamentiento en vacío de la resistencia y de la sonda puede ser fatal para su futuro uso.
- El aceite puede inflamarse expontáneamente si la temperatura de calentamiento supera los 300ºC, por lo que no debera nunca dejar que este se consuma a potencia máxima.
- Cuando emplee más de una freidora, asegurese que entre ellas se encuentra espacio suficiente para circular el aire caliente, pues de lo contrario las asas pueden deformarse debido al calor.
- Tan solo emplee cestillos originales, forzar la entrada del cestillo en la cuba de aceite puede ser un riesgo a la hora de extraerla tras la cocción.
- Si no utiliza el aparato en un largo período, le recomendamos aplique una fina capa de aceite a todas las superficies, incluidas las resistencias y la sonda.
- No emplee margarina, mantequilla o manteca, no son apropiadas para freir, pues comienzan a expeler humo a baja temperatura.
- En caso de sobrecalentamiento el sistema de seguridad apagará el aparato, para volverlo a utilizar, desenchufe el cable, espere a su enfriamiento. Una vez enfriado vuelva a conectarlo y pulse en botón situado en la parte posterior del cabezal calefactor con la descripción "RESTART". Deberá emplear un elemento delgado y alargado

Limpieza

- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el aparato se encuentra **desenchufado** y el aceite está a temperatura ambiente.
- Si necesita desplazar el aparato, levantelo por las asas laterales, nunca por el cestillo o el cabezal calefactor.

- Para la limpieza no emplee productos agresivos ó esponjas metálicas que puedan dañar las superficies inoxidables. Asegúrese de secar todos los elementos antes de volver a montarlos.
- CESTILLO
    - Tras cada uso, quite el cestillo y póngalo en remojo en agua jabonosa durante 20 minutos. Después utilice un estropajo.
    - Si lo desea puede extraer el mango para una limpieza profunda.
- CABEZAL CALEFACTOR (RESISTENCIAS)
    - Recuerde que el cabezal calefactor **no puede ser sumergido en agua**. Límpielo tan solo con un paño húmedo y asegúrese de secarlo tras la limpieza.
    - Evite daños en la resistencia y la sonda, pueden afectar al correcto funcionamiento del aparato, así como el riesgo de electrocución.
- CUBA DE ACEITE
    - Extráigala con sumo cuidado.
    - Póngala en remojo durante 20 minutos en agua jabonosa.
    - Después utilice un detergente no abrasivo y un estropajo suave.
- Vuelva a montar los elementos e incorpore aceite limpio si lo desea.
- En caso de no usar el aparato en un largo período, guárdelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad.

REPARACIONES Y SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si observa cualquier tipo de problema en el funcionamiento de la freidora, antes de llevarla al técnico consulte la guía de solución de problemas.

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Voltaje	Potencia	Frecuencia	Capacidad
FDR 45	220-240 V	2000 W	50/60 Hz	4 L

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona.	La freidora no está enchufada.	Compruebe si la freidora está enchufada.
	Fusible fundido.	Compruebe el fusible/disyuntor de su instalación y sustituya el fusible si es necesario. Si esto no soluciona el problema consulte el apartado "reparaciones".
	Sobrecalentamiento.	Esperar a que se enfríe la freidora y pulsar el botón "RESTART" situado en la parte posterior del cabezal.
Desbordamiento de aceite.	Nivel de aceite máximo sobrepasado.	Compruebe el nivel de aceite.
	Comida húmeda en el aceite.	Escurra y seque los alimentos bien.
	El aceite es viejo y está estropeado.	Añada aceite limpio.
	Aceite incorrecto/diferentes tipos de aceite mezclados.	Utilice un aceite de gran calidad adecuado para freír.
Olor desagradable / Sale humo del aceite.	El aceite es viejo y está estropeado.	Añada aceite limpio.
	El aceite no es adecuado para freír.	Utilice un aceite de gran calidad adecuado para freír.
La comida no se fríe bien.	Temperatura incorrecta.	Seleccione la temperatura correcta.
	Cestillo sobrecargado.	Reduzca la cantidad.
	Patatas crudas demasiado húmedas.	Escurra y seque bien las patatas.

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

- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- Do not use 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.



BEFORE PLUGGING IN

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the fryer.
- **Important** The wires in the cord are coloured as follows: Green & Yellow = Earth, Blue = Neutral, Brown = Live.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Removing all packaging.
2. Dismantle: see 'to dismantle, assemble and use your fryer'.
3. Wash the parts: see 'cleaning'.

TO DISMANTLE, ASSEMBLE AND USE YOUR FRYER

To dismantle

1. Lift lid off.
2. Remove the basket.

To assemble and use

1. If the heating unit is not properly placed, the safety switch cannot be pressed, and the appliance will not operate.
2. Connect the plug to the mains and a green light will turn on the heating unit. This will remain on while the appliance is connected to the mains.
3. Select the frying temperature by turning the knob clockwise. A red light will turn on in the heating unit. Make sure that the cover is not on.
4. After a few minutes of heating, the red light will turn off, signaling that the basket can be inserted with the food to fry. Be extremely careful: dangerous splashes of oil may fly out.
5. WARNING: If frying a large amount of food, the oil temperature will drop, so you should wait longer. When frying pre-fried frozen products, we recommend using small quantities.
6. Once the food is cooked, place the basket so that the excess oil can fall back into the container.
7. After having used it, make sure to place the control knob in the OFF position, turning the red light off. The green light will remain lit if the appliance is not unplugged.
8. Pour in the oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks.
9. To re-use oil, allow to cool then pour the oil through fine muslin or absorbent paper.
10. Always unplug the fryer after use.

Hints

- Pre –cooked food needs a higher temperature than raw food.
- Cook food thoroughly. The outside may look ready before the inside is cooked.
- Keep your fryer with oil (cooled and strained) inside it, ready for use. The lid keeps the dust out.
- Before frying battered food, drain off excess batter.
- To make chips, cut the potatoes up evenly, so they cook evenly. Rinse and dry before cooking.
- To prolong the life of your fryer, filter the oil after each use and change it after 8-10 uses.

CARE AND CLEANING

Maintenance

The electric fryer does not require special maintenance, but the following precautions should be taken:

- Do not leave the appliance running unsupervised; the oil will decrease and heating the resistor and sensor without oil may render them inoperative for future uses.
- Oil may spontaneously catch fire if the temperature surpasses 300ºC, so you should never leave it running at maximum temperature.
- When using more than one fryer, make sure that there is enough space between them to circulate hot air, since they may deform due to the heat.
- Only use the original baskets; forcing the basket into the oil container may create a risk upon removing it when finished.
- If you do not use the fryer for long periods of time, we recommend applying a thin layer of oil over the complete surface, even on the resistor and sensor.
- Do not use margarine, butter or lard. They are not suitable for frying since they emit smoke at low temperatures.
- If overheated, the safety system turns the device off. In order to restart it, unplug the unit and wait until it cools. Once cooled, re-plug it in and press the "RESTART" button on the back of the heating unit. To do so you will need a thin and long tool.

Cleaning

- **Always unplug the fryer before cleaning.**
- Never start cleaning until the oil has cooled down.

Fryer body/ bowl

- Fryer outer body – wipe with a damp cloth and dry thoroughly. **Never put it in water.**
- Inner bowl – after each use, fill with hot soapy water and soak for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.

Basket

- After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a stiff brush.
- The lid and basket can alternatively be washed in your dishwasher.

SERVICE AND CUSTOMER CARE

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by authorized repairer.
- If you experience any problems with the operation of the fryer, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible cause	Solution
Fryer does not work	Fryer not plugged in	Check fryer is plugged in
	Fuse blown	Check the fuse/circuit breaker for your installation and replace the fuse if necessary. If this does not solve the problem refer to the “service” Section.
	Overheating	Wait for the fryer to cool and press the "RESTART" button on the back of the head.
Oil overflowing	Maximum oil level exceeded	Check oil level
	Wet food placed in oil	Drain and dry food thoroughly
	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil
	Incorrect oil used/different oils mixed together	Use a good quality oil suitable for deep frying
Unpleasant Odour/Oil smokes	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil
	The oil is not suitable for deep frying	Use a good quality oil suitable for deep frying
Poor frying performance	Incorrect temperature used	Select the correct temperature
	Basket overloaded	Reduced the quantity fried
	Fresh chips too wet	Drain and dry the chips thoroughly

TECHNICAL PARAMETERS

Model	Voltage	Power	Frequency	Capacity
FDR 45	220-240 V	2000 W	50/60 Hz	4 L



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. En cas qui 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 branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.

- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants pendant et après l'utilisation : l'huile reste chaude très longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre du plan de travail : un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, qui est en acier inoxydable, ne videz pas l'huile et ne déplacez pas la friteuse tant que l'huile est encore chaude.
- Après le nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- N'utilisez 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.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

- Assurez-vous que la tension électrique que vous utilisez correspond à celle indiquée sous la friteuse.
- **Important** Les fils du cordon d'alimentation ont les couleurs suivantes : vert & jaune = terre, bleu = neutre, marron = phase.

AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Retirez l'emballage.
- Démontez l'appareil : voir «démontage, montage et utilisation de votre friteuse ».
- Nettoyez les pièces : voir « nettoyage ».

DÉMONTAGE, MONTAGE ET UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE

Démontage

1. Soulevez le couvercle.
2. Retirez le panier.

Montage et utilisation

1. Si l'ensemble chauffant n'est pas correctement placé, l'interrupteur de sécurité ne sera pas pressé, c'est pourquoi l'appareil ne fonctionnera pas.
1. Connectez la prise à l'alimentation, le voyant vert de l'ensemble chauffant s'allumera. Celui-ci restera allumé tant que l'appareil sera connecté à la tension d'alimentation.
2. Sélectionnez la température de cuisson, en tournant le bouton dans le sens d'une montre. Le voyant rouge de l'ensemble chauffant s'allumera. Assurez-vous que le couvercle ne soit pas mis.
3. Après quelques minutes de chauffe, le voyant rouge s'éteindra, vous pourrez alors introduire le panier avec les aliments à faire frire. Faites extrêmement attention, il peut se produire de dangereuses projections d'huile.
4. AVERTISSEMENT : Si vous y introduisez une quantité importante, la température de l'huile baissera, vous devrez alors attendre plus longtemps. Pour des produits surgelés pré-frits, nous recommandons de les introduire en petites quantités.
5. Après avoir achevé la cuisson, placez le panier de façon à ce que l'excès d'huile tombe à l'intérieur de la cuve.
6. Après l'emploi, assurez-vous de situer le bouton sur la position OFF, le voyant rouge s'éteindra.
7. Le voyant vert restera allumé si vous ne débranchez pas l'appareil.
8. Versez l'huile dans la cuve. Son niveau doit être situé entre les indications « MAX » et « MIN ».
9. Pour réutiliser l'huile, laissez-la refroidir puis versez-la au travers d'une mousseline fine ou d'un essuie-tout.
10. Débranchez toujours la friteuse après utilisation.

Astuces

- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Cuisez complètement vos aliments. L'extérieur peut sembler prêt alors que l'intérieur n'est pas encore cuit.
- Conservez l'huile (refroidie et filtrée) dans votre friteuse, prête pour une autre utilisation. Le couvercle la protègera contre la poussière.
- Avant de frire vos aliments panés, secouez l'excédent de panure.
- Pour préparer des frites, coupez les pommes de terre en bâtonnets égaux, pour qu'ils cuisent de manière homogène.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez-la après 8 à 10 utilisations.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien

La friteuse électrique ne nécessite pas d'entretien spécial, mais vous devrez observer les conseils suivants:

- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance, l'huile se consommera et une chauffe à vide de la résistance et de la sonde peut être fatale pour son utilisation future.
- L'huile peut s'enflammer spontanément si la température de chauffe dépasse les 300ºC, c'est pourquoi vous ne devrez jamais laisser l'huile se consommer à puissance maximum.
- Si vous employez plus d'une friteuse à la fois, assurez-vous qu'il y a entre elles un espace suffisant pour que l'air chaud circule, sinon les poignées peuvent se déformer, dû à la chaleur.
- N'employez que des paniers originaux, car si vous forcez l'entrée du panier dans la cuve à huile, cela peut comporter un risque au moment de la retirer après la cuisson.
- Si vous n'envisagez pas d'utiliser l'appareil pendant un certain temps, nous vous recommandons d'appliquer une fine couche d'huile sur toutes les surfaces, y compris la résistance et la sonde.
- N'employez pas de margarine, de beurre ou de saindoux, car ils ne sont pas appropriés pour la friture, car ils commencent à dégager de la fumée à basse température.
- En cas de surchauffe, le système de sécurité éteindra l'appareil. Pour le réutiliser, débranchez le câble, attendez son refroidissement. Une fois refroidi, connectez-le de nouveau et pressez le bouton RESTART situé sur la partie postérieure de l'ensemble chauffant ; vous devrez pour ce faire employer un élément mince et allongé.

Nettoyage

- Ne commencez jamais à nettoyer l'appareil avant que l'huile ne soit complètement froide et **débranchez** toujours l'appareil.
- Si vous devez déplacer l'appareil, tenir par les poignées latérales, jamais saisir pour le panier ou la tête de chauffage.
- Ne pas utiliser des tampons à récurer métalliques ou produits agressifs qui peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable. Assurez-vous de sécher tous les éléments avant de les remonter.
- PANIER
    - Après chaque utilisation, retirez le panier et laissez-le tremper dans une eau savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite un tampon à récurer moelleux.
    - Vous pouvez retirer la poignée pour un nettoyage complet.
- TÊTE DE CHAUFFAGE (RÉSISTANCES)
    - Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et séchez complètement. Ne plongez jamais le module dans l'eau.
- CUVE INTÉRIEURE
    - Retirer soigneusement.
    - Mettez à tremper pendant 20 minutes dans de l'eau savonneuse.
    - Ensuite, utilisez un détergent non abrasif et un tampon moelleux.
- Rassembler les éléments et incorporer l'huile propre, si est désiré.
- Si vous n'êtes pas utiliser le produit pendant une longue période de temps, de stocker dans un endroit sec, aéré et exempt d'humidité

SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous rencontrez un quelconque problème pour faire fonctionner votre friteuse, avant d'appeler le service après-vente, consultez le guide de résolution des problèmes.

GUIDE DE RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que la friteuse est branchée.
	Un fusible a sauté.	Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre installation et remplacez le fusible si nécessaire. Si cela ne résout pas votre problème, consultez la partie « service ».
	Surchauffe.	Attendez que la friteuse refroidir et appuyez sur le bouton "Restart" dans le dos de la tête.
Débordement d'huile.	Dépassement du niveau maximal d'huile.	Vérifiez le niveau d'huile.
	Aliments humides placés dans l'huile.	Égouttez et séchez les aliments complètement.
	L'huile est ancienne et s'est dégradée.	Remplacez-la.
	Vous avez utilisé une huile inappropriée ou mélangé différentes sortes d'huile.	Utilisez une huile de bonne qualité, appropriée pour la friture.
Odeur désagréable / fumée d'huile.	L'huile est ancienne et s'est dégradée.	Remplacez-la.
	L'huile n'est pas appropriée pour la friture.	Utilisez une huile de bonne qualité, appropriée pour la friture.
Friture insuffisante.	La température utilisée est inappropriée.	Choisissez la bonne température.
	Le panier est surchargé.	Réduisez la quantité d'aliments à frire.
	Les frites fraîches sont trop humides.	Égouttez et séchez les frites complètement.

INFORMATION TECHNIQUE

Modèle	Tension	Puissance	Fréquence	Capacité
FDR 45	220-240 V	2000 W	50/60 Hz	4 L



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 usagésdoivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collète séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

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

GARANTIE

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

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

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

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Precauções de segurança básicas:

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. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em www.orbegozo.com

14. ATENÇÃO: Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

Precauções de segurança importantes

- Nunca ligue a fritadeira antes de encher a taça com óleo.

- Mantenha as crianças afastadas durante a utilização – a gordura que se forma posteriormente permanece durante muito tempo.
- Nunca deixe que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou fique pendurado na esquina de um balcão – uma criança poderia agarrá-lo e deitar a fritadeira ao chão.
- Nunca toque na taça e na superfície em aço inoxidável, deite o óleo fora ou transporte a fritadeira enquanto o óleo está quente.
- Depois de limpar, assegure-se de que todas as peças estão completamente secas antes de as utilizar.
- Nunca deixe a fritadeira sem ser supervisionada.
- Não utilize a fritadeira, cabo de alimentação ou ficha se estiverem 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.



ANTES DE LIGAR

- Certifique-se de que a sua tensão eléctrica é a mesma que a indicada na base da fritadeira.
- **Importante:** Os fios do cabo têm as cores seguintes:Verde e Amarelo = Terra, Azul = Neutro, Castanho = Tensão.

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Remova todos os materiais da embalagem.
- Desmonte a fritadeira: consulte "Desmontagem, montagem e utilização da fritadeira".
- Lave as peças: consulte "Limpeza".

DESMONTAGEM, MONTAGEM E UTILIZAÇÃO DA FRITADEIRA

Desmontagem

1. Levante a tampa.
2. Remova o cesto.

Montagem e utilização

1. Se o conjunto da resistência de aquecimento não estiver correctamente situado, o interruptor de segurança não será pressionado, e o aparelho não funcionará.
2. Ligue a ficha à tomada de corrente apropriada. Acender-se-á o indicador luminoso verde do módulo da resistência de aquecimento. O indicador permanecerá aceso enquanto o aparelho se encontrar conectado à alimentação de corrente.
3. Seleccione a temperatura de fritar, girando o comando no sentido horário. Acender-se-á o indicador luminoso vermelho do módulo da resistência de aquecimento. Assegure-se de que a tampa da fritadeira não se encontra colocada.
4. Após alguns minutos de aquecimento, o indicador luminoso vermelho apagar-se-á. Nesse momento pode introduzir o cesto com os elementos a fritar. Tome as devidas precauções para evitar eventuais salpicos de óleo.
5. ADVERTÊNCIA; Se introduzir uma quantidade importante de alimentos, a temperatura do óleo diminuirá, pelo que deverá aguardar mais tempo até que estejam fritos. Para produtos congelados pré-fritos, recomendamos colocar pequenas quantidades no cesto.
6. Depois de fritar, coloque o cesto de forma a que o excesso de óleo caia no interior do recipiente do óleo da fritadeira.
7. Depois de terminar de fritar, situe o comando na posição OFF. O indicador luminoso vermelho apagar-se-á.
8. O indicador luminoso verde permanecerá aceso até desconectar a fritadeira da alimentação de corrente.
9. Deite o óleo na fritadeira. O nível deve estar entre as indicações “MAX” e “MIN”.
10. Para reutilizar o óleo, deixe que arrefeça e depois coe-o através de uma gaze ou de um papel absorvente.
11. Desligue sempre a fritadeira depois de a utilizar.

Sugestões

- Os alimentos pré-cozinhados precisam de uma temperatura mais elevada que os alimentos crus.
- Cozinhe bem os alimentos. O exterior pode parecer pronto antes de o interior estar cozido.
- Mantenha a fritadeira com óleo (arrefecido e filtrado) no seu interior, pronta para ser utilizada. A tampa protege do pó.
- Antes de fritar alimentos passados por pão ralado ou farinha, escoe o pão ralado ou a farinha em excesso.
- Para fazer batatas fritas aos palitos, corte as batatas com o mesmo tamanho, para que fritem por todo. Lave-as e seque-as antes de as fritar.
- Para prolongar a vida útil da fritadeira, filtre o óleo após cada utilização e mude-o após 8 a 10 utilizações.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manutenção

A fritadeira eléctrica não requer qualquer manutenção especial. No entanto, recomendamos observar os seguintes cuidados;

- Não deixe nunca a fritadeira a funcionar sem supervisão. O óleo consumir-se-á e o aquecimento da resistência e da sonda com o recipiente vazio poderia danificar seriamente a fritadeira.

- O óleo pode inflamar-se espontaneamente se a temperatura de aquecimento superar os ºC, pelo que deverá evitar sempre que o óleo se consumo à temperatura máxima.
- Se utilizar mais do que uma fritadeira, assegure-se de que existe espaço suficiente entre estas para a circulação do ar quente, para evitar que as asas se possam deformar devido ao calor.
- Utilize apenas cestos originais. Forçar a introdução do cesto no recipiente do óleo pode representar um risco ao retirá-lo depois de fritar.
- Se não utilizar a fritadeira durante um período de tempo prolongado, recomendamos aplicar uma fina camada de óleo em todas as superfícies da fritadeira, incluindo a resistência e a sonda.
- Não utilize margarina, manteiga ou unto para fritar, pois estes produtos não são adequados para fritar, e começariam a libertar fumo a baixa temperatura.
- Em caso de sobreaquecimento, o sistema de segurança desligará a fritadeira. Para voltar a utilizar novamente a fritadeira, desconecte o cabo de alimentação, e aguarde que a fritadeira arrefeça. Depois de arrefecer, volte a conectar o cabo de alimentação e prima o botão situado na parte posterior do conjunto da resistência de aquecimento, com a indicação "RESTART", utilizando para o efeito um elemento fino e alongado.

Limpeza

- Desligue sempre a fritadeira e nunca comece a limpar até o óleo ter arrefecido.
- Se você necessitar mover a unidade, segure pelas alças laterais, nunca pela cesta ou pela cabeça aquecedora.
- Não utilize produtos agressivos ou estropalhos metálicos que podem danificar superfícies de aço inoxidável. Certifique-se de secar todos os itens antes da remontagem.
- CESTO
    - Após cada utilização, remova e lave com água quente e sabão durante 20 minutos. Em seguida utilize um estropalho macio.
    - A alça pode ser removida para uma limpeza completa.
- RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO
    - **Nunca o coloque dentro de água.**
    - Limpe com um pano humedecido e seque completamente.
- CUBA DE ÓLEO
    - Removê-la com cuidado.
    - Colocar de molho por 20 minutos em água com sabão.
    - Em seguida, use um detergente neutro e um estropalho macio.
- Remontar os elementos e incorporar, se o deseja, óleo limpo.
- Se você não vai usar o dispositivo em um longo período, guarde-a em local seco, bem ventilado e livre de umidade.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E ATENDIMENTO AO CLIENTE

Se encontrar algum problema com o funcionamento da fritadeira, antes de ligar para a assistência técnica, consulte a tabela de resolução de problemas.

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
A fritadeira não funciona.	A fritadeira não está ligada à tomada.	Verifique se a fritadeira está ligada à tomada.
	O fusível está rompido.	Verifique o disjuntor e o fusível da sua instalação e substitua o fusível se necessário. Se isto não resolver o problema consulte o parágrafo "Assistência Técnica".
	Superaquecimento.	Espere até que a fritadeira esfriar e pressione o botão "Reiniciar" na parte de trás da cabeça.
O óleo está a transbordar.	Excedeu o nível máximo do óleo.	Verifique o nível do óleo.
	Foram introduzidos alimentos húmidos no óleo.	Escoe e seque bem os alimentos.
	O óleo é antigo e deteriorou-se.	Substitua-o por óleo novo.
	Utilizou um óleo inadequado/misturou óleos diferentes.	Utilize um óleo de boa qualidade para fritura imersa.
Libertação de odores/fumos desagradáveis.	O óleo é antigo e deteriorou-se.	Substitua-o por óleo novo.
	O óleo é inadequado para fritura imersa.	Utilize um óleo de boa qualidade adequado para fritura imersa.
A fritura tem um desempenho fraco.	Utilizou uma temperatura incorrecta.	Seleccione a temperatura correcta.
	O cesto está muito cheio.	Reduza a quantidade a ser frita.
	As batatas frescas aos palitos estão muito húmidas.	Escoe e seque bem as batatas aos palitos.

PARÂMETROS TÉCNICOS

Modelo	Voltagem	Potência	Frequência	Capacidade
FDR 45	220-240 V	2000 W	50/60 Hz	4 L



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

2. S'haurà de supervisar als nens per a assegurar-se que no juguen amb aquest aparell.

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

4. PRECAUCIÓ: Per a la seguretat dels seus nens no deixi material d'embalatge (bosses de plàstic, cartó, polietilè etc.) al seu abast.

5. Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, pel seu servei postvenda o per

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

6. No desconnecti mai tirant del cable..

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

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

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

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

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

12. Aquest aparell és només per a ús domèstic.

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

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

Específiques:

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

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

zones per a evitar lesions.

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

- **PRECAUCIÓ: SUPERFÍCIE CALENTA**.

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



ABANS D'ENDOLLAR LA FREDIDORA

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

ABANS D'UTILITZAR LA FREDIDORA PER PRIMERA VEGADA

- Traieu tot l'embalatge.
- Desmuntatge: consulteu l'apartat "desmuntar, muntar i utilitzar la fregidora".
- Renteu les peces: consulteu l'apartat "neteja".

DESMUNTAR, MUNTAR I UTILITZAR LA FREDIDORA

Per desmuntar

1. Aixequeu la tapa.
2. Traieu el cistell i la part eléctrica.

Muntatge i utilització

1. Connecteu l'endoll a la presa de corrent apropiada, s'encendrà la llum verda del capçal calefactor. Aquesta romandrà encesa mentre l'aparell estigui connectat a la tensió d'alimentació.
2. Seleccioneu la temperatura de cocció, girant el comandament en sentit horari. S'encendrà la llum vermella del capçal calefactor. Assegureu-vos que la tapa no està posada.
3. Després d'uns minuts d'escalfament, la llum vermella s'apagarà de manera que en aquest moment podeu introduir la cistella amb els elements a fregir. Extremeu la precaució, poden produir-se perilloses esquitxades d'oli.
4. ADVERTÈNCIA; En cas d'introduir-hi una quantitat important, la temperatura de l'oli baixarà, per la qual cosa haureu d'esperar més temps. Per a productes congelats prefregits, recomanem fer-los en petites quantitats.
5. Després de finalitzar el procés de cocció, col·loqueu el cistell de manera que l'excés d'oli caigui a l'interior de la cisterna.
6. esprés de finalitzar l'ús, assegureu-vos de situar el comandament a la posició OFF, la llum vermella s'apagarà.
7. La llum verda es mantindrà encesa si no desendolla l'aparell.
8. Afegiu l'oli. El nivell d'oli ha d'estar entre els senyals MÀX i MÍN".
9. Per tornar a utilitzar l'oli, permeteu que es refredi i llavors coleu-lo utilitzant una gasa fina o paper absorbent.
10. Sempre desendolleu la fregidora després d'utilitzar-la
11. Si el capçal calefactor no està correctament situat, l'interruptor de seguretat no serà pressionat, per tant l'aparell no funcionarà.

Trucs

- Els aliments precuinats necessiten una temperatura més alta que els aliments crus.
- Fregiu bé els aliments. L'exterior pot tenir l'aspecte de cuinar abans que es fregeixi l'interior.
- Mantingueu la fregidora amb oli (fred i colat) dins d'ella, llesta per utilitzar-se. La tapa evita

que caigui pols a l'interior de la fregidora.

- Abans de fregir productes arrebossats, traieu l'excés de pa ratllat.
- Per fregir patates, talleu-les a trossos iguals perquè es fregeixin de manera uniforme. Renteu-les i assequeu-les abans de fregir-les.
- Per allargar la vida de la fregidora, coleu l'oli després de cada ús i canvieu-lo després d'utilitzar-lo 8-10 vegades.

NETEJA I MANTENIMENT

Manteniment

La fregidora elèctrica no necessita un manteniment especial, però ha d'observar les cures següents;

- No deixeu l'aparell en marxa sense supervisió, l'oli es consumirà i un escalfament en buit de la resistència i de la sonda pot ser fatal per al seu ús futur.
- L'oli es pot inflamar expontàniament si la temperatura d'escalfament supera els 300ºC, per la qual cosa no haureu de deixar mai que aquest es consumeixi a potència màxima.
- Quan utilitzeu més d'una fregidora, assegureu-vos que entre elles hi ha espai suficient per circular l'aire calent, en cas contrari les nanses poden deformar-se a causa de la calor.
- Només utilitzeu cistelles originals, forçar l'entrada del cistell a la cisterna d'oli pot ser un risc a l'hora d'extreure-la després de la cocció.
- Si no utilitzeu l'aparell en un llarg període, us recomanem que apliqueu una fina capa d'oli a totes les superfícies, incloses les resistències i la sonda.
- No utilitzi margarina, mantega o mantega, no són apropiades per fregir, ja que comencen a expel·lir fum a baixa temperatura.
- En cas de sobreescalfament el sistema de seguretat apagarà l'aparell, per tornar-lo a utilitzar, desendolleu el cable, espereu al vostre refredament. Un cop refredat torneu a connectar-lo i premeu el botó situat a la part posterior del capçal calefactor amb la descripció "RESTART". Haurà de fer servir un element prim i allarga.

Neteja

- Abans de netejar-lo, assegureu-vos que l'aparell està desendollat i l'oli està a temperatura ambient.
- Si necessiteu desplaçar l'aparell, aixequeu-lo per les nanses laterals, mai pel cistell o el capçal calefactor.
- Per a la neteja no utilitzeu productes agressius o esponges metàl·liques que puguin danyar les superfícies inoxidables. Assegureu-vos d'assecar tots els elements abans de tornar a muntar-los.
- CESTELL
    - Després de cada ús, traieu la cistella i poseu-la en remull en aigua sabonosa durant 20 minuts. Després utilitzeu un fregall.
    - Si ho desitja pot extreure el mànec per a una neteja profunda.
- CAPÇAL CALEFACTOR (RESISTÈNCIES)
    - Recordeu que el capçal calefactor **no pot ser submergit en aigua**. Netegeu-lo només amb un drap humit i assegureu-vos d'assecar-lo després de la neteja.

  - Eviteu danys en la resistència i la sonda, poden afectar el funcionament correcte de l'aparell, així com el risc d'electrocució.
- CUBA D'OLI
  - Extraieu-la amb molta cura.
  - Poseu-la en remull durant 20 minuts en aigua sabonosa.
  - Després utilitzeu un detergent no abrasiu i un fregall suau.
- Torneu a muntar els elements i incorporeu oli net si ho desitja.
- En cas de no fer servir l'aparell en un llarg període, deseu-lo en un lloc sec, ben ventilat i lliure d'humitat.

REPARACIONS I SERVEI D'ATENCIÓ AL CLIENT

Si observeu qualsevol tipus de problema en el funcionament de la fregidora, abans de portar-la al

Problema	Causa possible	Solució
La fregidora no funciona.	La fregidora no està endollada.	Comproveu si la fregidora està endollada.
	Fusible fos.	Comproveu el fusible/disjuntor de la vostra instal·lació i substituïu el fusible si cal. Si això no soluciona el problema consulteu l'apartat "reparacions".
	Sobreescalfament	Esperar que es refredi la fregidora i prémer el botó "RESTART" situat a la part posterior del capçal.
Desbordament d´oli.	Nivell d´oli màxim sobrepassat.	Comproveu el nivell d'oli.
	Menjar humit a l'oli.	Escorri i assequi els aliments bé.

tècnic consulteu la guia de solució de problemes.

SOLUCIÓ DE PROBLEMES

	L'oli és vell i està fet malbé.	Afegiu oli net.
	Oli incorrecte/diferents tipus d'oli barrejats.	Utilitzeu un oli de gran qualitat adequat per fregir.
Olor desagradable / Surt fum de l'oli.	L'oli és vell i està fet malbé.	Afegiu oli net.
	L'oli no és adequat per fregir.	Utilitzeu un oli de gran qualitat adequat per fregir.
El menjar no es fregeix bé.	Temperatura incorrecta.	Seleccioneu la temperatura correcta.
	Cistell sobrecarregat.	Cistell sobrecarregat..
	Patates crues massa humides.	Escorri i assequi bé les patates.

DADES TÈCNIQUES

Model	Voltatge	Potència	Freqüència	Capacitat
FDR 45	220-240 V	2000 W	50/60 Hz	4 L



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.