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



FDR 6510

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.

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.

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

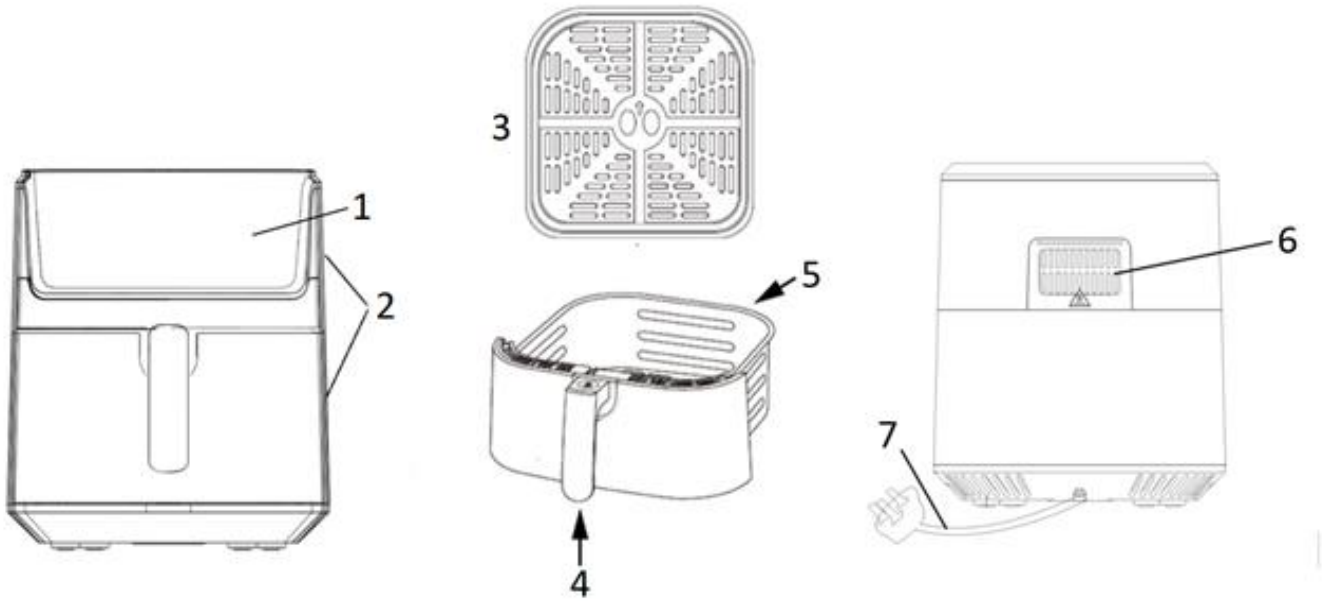
de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casa de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entorno del tipo albergues.

- 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.

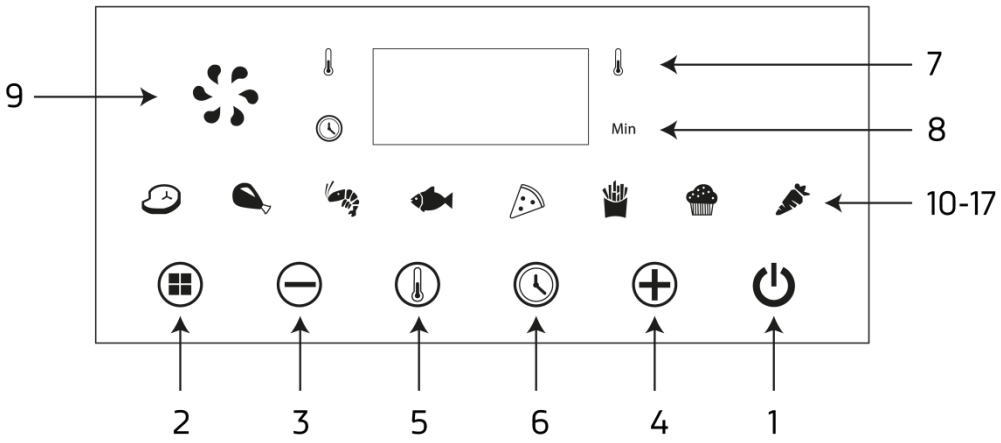


DESCRIPCIÓN GENERAL



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

REGULADORES DE CONTROL



DESCRIPCIÓN

1. Botón encendido/apagado
2. Selector de modo
3. Disminuir
4. Aumentar
5. Selector de temperatura
10. Carne
11. Pollo
12. Marisco
13. Pescado
14. Pizza

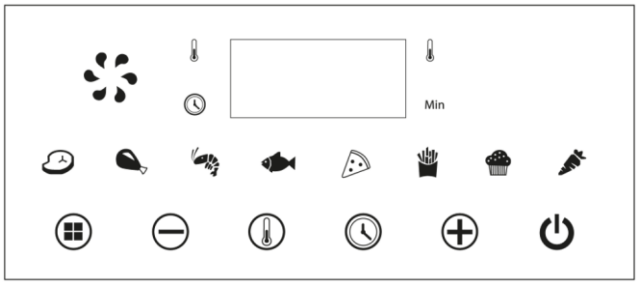
6. Selector de tiempo
7. Indicador de temperatura
8. Indicador de tiempo
9. Icono de Ventilador (En funcionamiento)
15. Patatas fritas
16. Postres
17. Verduras/hortalizas

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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



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

2. Inserte el enchufe en la toma de corriente y el icono de Standby aparecerá en la pantalla.



3. Mantenga pulsado el icono de encendido / apagado para iniciar la configuración, se encenderán todos los iconos de la pantalla.

4. A continuación vamos a configurar la temperatura y el tiempo en modo manual.
Para ajustar la temperatura presione el icono de la temperatura y ajuste el valor con los pulsadores de aumentar o disminuir en el panel de control hasta llegar a la temperatura deseada.



5. Para ajustar el tiempo, presione el icono del reloj, luego presione los botones de aumento o disminución en el panel de control para ajustar.



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



Cocinar usando programas de cocción preestablecidos

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente y el icono de Standby aparecerá en la pantalla.



7. Mantenga pulsado el icono de encendido / apagado para iniciar la configuración, se encenderán todos los iconos de la pantalla.

2. Para comenzar a configurar, pulse el selector de modo hasta elegir el menú que desea, presione el pulsador de encendido / apagado para comenzar a cocinar



3. Para apagar la freidora, presione el botón de encendido / apagado. Se mostrará "Off" y el ventilador funcionará durante unos segundos y luego la freidora se apagará.



Luz interior:

Esta función sirve para iluminar el interior del cesto y comprobar el estado de los alimentos. Durante el funcionamiento la luz funcionara de manera alterna y de forma automática.

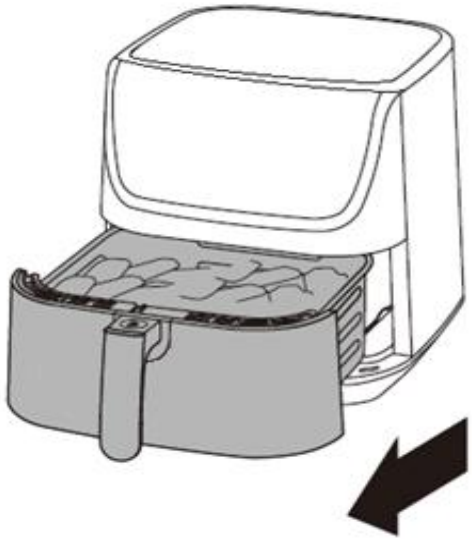


Función de parada/cancelación:

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



NOTA: Algunos alimentos requieren ser agitados durante el tiempo de cocción. Simplemente abra el cajón de la cesta y agítela. La freidora de aire se apagará y encenderá automáticamente cuando el cajón de la cesta se haya abierto o cerrado. Si la comida no se ha cocinado en el tiempo indicado, simplemente vuelva a colocar la comida en la freidora y programe la freidora durante unos minutos más.
Las cantidades más grandes de alimentos pueden requerir un tiempo de cocción más prolongado y agitar con más frecuencia durante la cocción. Si en algún momento desea pausar la cocción, presione una vez el botón de "encendido / apagado".
Para apagar la freidora por completo, mantenga presionado el botón "encendido / apagado". Aparecerá "Off" y el ventilador funcionará durante unos segundos y luego la freidora se apagará.



Ajuste de la temperatura y el tiempo

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

1. Para ajustar la temperatura presione el icono de la temperatura y ajuste el valor con los pulsadores de aumentar o disminuir en el panel de control hasta llegar a la temperatura deseada.

2. Para ajustar el tiempo, presione el icono del reloj, luego presione los botones de aumento o disminución en el panel de control para ajustar.

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

8	Verduras/hortalizas		17	170

CONSEJOS ÚTILES

- Es aconsejable utilizar aceite de oliva en aerosol o aceite vegetal para freír con aire.
- ¡Use su freidora de aire para cocinar alimentos con poco aceite y en poco tiempo! Como norma general, reduzca la temperatura de cocción de la receta unos 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.

TABLA PARA FREÍR CON AIRE

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

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

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

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

- Puede rociar los alimentos con aceite.

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

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

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

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

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

Instrucciones de cuidado y limpieza

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

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



ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO VIEJO

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

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

GARANTÍA

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

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

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


200
Min
Orbegozo