



Ribegozo

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



FDR 55

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.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones de uso de este aparato antes de su puesta en funcionamiento y procure guardar este manual, la garantía, el recibo y la caja con su embalaje.

Generales:

1. Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que éste implica. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. **PRECAUCIÓN:** Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.

5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en www.orbegozo.com.
14. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

Específicas:

- No 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 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.



ANTES DE ENCHUFAR LA FREIDORA

- Asegúrese de que el suministro eléctrico coincide con el que aparece en la parte posterior de la freidora.

ANTES DE UTILIZAR LA FREIDORA POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el embalaje.
- Lave las piezas: consulte el apartado "limpieza".

PANEL DE CONTROL



MODO DE EMPLEO

- Nunca encienda la freidora sin aceite ya que podría dañar la máquina. Además, no coloque ningún otro líquido como agua u otras sustancias en la cubeta.
- Coloque la freidora sobre una superficie seca y estable. Como la freidora se calienta durante el uso, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.
- Llene la freidora con la cantidad deseada de aceite. Asegúrese de que se llene no menos del nivel mínimo y no más alto que el nivel máximo indicado en el interior del aparato. Para obtener los mejores resultados, le recomendamos que no mezcle diferentes tipos de aceite juntos.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente.
- Ajuste el termostato a la configuración de temperatura requerida, que es adecuado para lo que está friendo. Consulte la tabla de temperatura. (Las instrucciones de cocción en el envoltorio de alimentos a menudo indican la temperatura a usar).

- Ajuste el temporizador si quiere que la freidora se detenga transcurrido un determinado tiempo o seleccione "Funcionamiento continuo" para que sea usted quien detenga el aparato manualmente cuando desee.
- El aceite se calienta a la temperatura requerida en 20 a 25 minutos.
- Use el asa para colocar la cesta que mejor se adecúe a la cantidad de alimento a freír. Cuenta con tres, dos pequeñas que puede usar de forma individual o a la vez y una tercera más grande.
- Coloque la comida que se va a freír en la cesta seleccionada. Para obtener el mejor resultado, coloque alimentos secos en la cesta.
- Introduzca la cesta en el aceite lentamente para evitar el burbujeo excesivo.
- El indicador se encenderá cuando alcance la temperatura que ha seleccionado. Espere siempre hasta que se alcance la temperatura seleccionada. Para mantener el aceite a la temperatura seleccionada, el termostato se enciende y se apaga repetidamente.
- Levante la cesta nuevamente cuando haya transcurrido el tiempo de fritura.
- Después de freír, deje que el producto se seque por goteo, nunca sacuda la canasta.
- Una vez terminada la fritura, configure el termostato al nivel más bajo y coloque el temporizador en posición de apagado.
- Retire el enchufe de la toma de corriente.
- Enjuague el asa y la canasta después de su uso, y seque completamente.
- Una vez que la freidora se haya enfriado por completo, puede volver a colocar la cesta en el aparato y guardarla. Guarde la freidora, con la tapa cerrada, en un lugar oscuro y seco. De esta forma, puede dejar el aceite y la cesta en la freidora cuando lo guarde.

CÓMO CAMBIAR EL ACEITE

Asegúrese de que la freidora y el aceite se hayan enfriado completamente antes de reemplazar el aceite. Reemplace el aceite regularmente. Esto es **ABSOLUTAMENTE** necesario si el aceite se vuelve oscuro o adquiere un olor diferente. En cualquier caso, reemplace el aceite una vez después de cada 10 veces de uso. Reemplace el aceite todo de una vez; no mezcle aceite viejo y nuevo.

El aceite descartado es una carga para el medio ambiente. No lo arroje a la basura normal, sino que siga las pautas del recolector de basura municipal en su zona.

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 freírlas.
- 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 calentamiento en vacío de la resistencia y de la sonda puede ser fatal para su futuro uso.
- El aceite puede inflamarse espontáneamente si la temperatura de calentamiento supera los 300°C, por lo que no deberá nunca dejar que este se consuma a potencia máxima.
- Cuando emplee más de una freidora, asegúrese 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 freír, 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 el botón situado en la parte delantera del cabezal calefactor con la descripción "RESET". 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, levántelo 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.
- CESTILLOS
 - 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 (RESISTENCIA)
 - 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.

TIEMPOS DE FRITURA Y TABLA DE TEMPERATURA

Los tiempos de fritura que se presentan en esta tabla son únicamente una guía y deben ajustarse para adaptarse a cantidades o grosores diferentes de alimentos y para que se adapten a su gusto.

Alimento	Temperatura	Tiempo
Patatas crudas 400 g cestillo lleno (cantidad recomendada para un mejor resultado)	190° C	6-8 minutos
Patatas crudas 500 g	190° C	8-10 minutos
Patatas congeladas 350 g	190° C	8-11 minutos
PESCADO		
Gambas congeladas rebozadas	170° C	3-5 minutos
Porciones de pescado blanco rebozado o enharinado	170° C	10-15 minutos según el grosor del pescado.
Langostinos frescos rebozados	190° C	3-5 minutos
POLLO		
Pollo en porciones rebozado	170° C	10-15 minutos, para tamaño pequeño/mediano
Pollo en trozos rebozado	170° C	20-30 minutos, para tamaño grande
Nuggets de pollo congelados	190° C	15 minutos 6-8 minutos
FRUTA/VERDURA		
Buñuelos de frutos 2-3 piezas	190° C	3-5 minutos
Verdura para sartén	190° C	3-5 minutos
Aros de cebolla congelados	190° C	3-5 minutos
Cebollas/champiñones frescos	150° C	3-5 minutos

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Voltaje	Potencia	Frecuencia	Capacidad
FDR 55	230 V	1830 – 2180 W	50 Hz	4.5 L

Eliminación del electrodoméstico viejo.



En base a la Norma europea 2002/96/CE 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.

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
remain hot during or after use.



can

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. Wash the parts: see 'cleaning'.

CONTROL PANEL



USE YOUR FRYER

- Never turn on the deep fryer without oil since it could harm it. As well, never insert any other liquid such as water or any other substance in the tank.
- Always place the deep fryer in a level and dry surface. Make sure that the device is not close to other objects, as it gets hot.
- Fill up the fryer with oil. Make sure to fill them not less than the MIN level and not more than the MAX level indicated inside the tank. In order to achieve better results, we advise you not to mix different types of oil.
- Connect the mains.
- Adjust the thermostat to the desired temperature, the one accurate to the food you want to fry. Check the temperature table. As well, note that the food use to indicate the temperature to be cooked in its envelopment.

- Adjust the timer if you want the device to stop working after a giving time or select “Funcionamiento Continuo” if you want to stop the device by yourself.
- Usually, the oil gets the desired temperature after 20/25 minutes.
- Use the basket which best fit the desired food to be friend. You have three baskets to choose, two small ones that can be used together or separately and a bigger one.
- Place the food to be fried in the basket. In order to achieve better results, place always dry food.
- Introduce the basket to the tank slowly in order to avoid too much bubbling.
- The light will turn on when the selected temperature is reached. In order to keep the oil temperature at the selected one, the thermostat will turn on and off continuously.
- Remove the basket after the time needed arrives.
- Once the cooking is being finished, select the minimum level in the thermostat and select “apagado” in the timer.
- Unplug the device.
- After its usage, rinse the handle and basket and dry them completely.
- Once the device is completely cool down, you can place the basket back and store it. Store the deep fryer, with closed lid, in a warm and dry spot. Like this, you can keep the oil and the basket in the deep fryer while stored.

HOW TO CHANGE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil are completely cold before changing it. Replace the oil regularly. It is absolutely necessary in case that the oil becomes dark or acquires a different color. In any case, replace it once every 10 times of use. Replace the oil completely, never mix old one and new one.

Discarded oil is a burden for the environment. Do not throw it to the trash bin. Follow your local laws regarding special trash disposal.

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 300°C, 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 "RESET" button on the back of the heating unit. To do so you will need a thin and long tool.

Cleaning

- Before cleaning, make sure that the device is unplugged and the oil is cooled down.
- If you need to move the deep fryer, use the handles, never the basket or the panel.
- For cleaning do not use aggressive products or metal sponges that can damage stainless surfaces. Be sure to dry all items before reassembling.
- BASKETS:
 - After each use, take out the baskets and soak them in soapy water for 20 minutes. Then use a scourer.
- HEATING ELEMENTS:
 - Remember that the heating elements cannot be soaked into water. Clean it with a wet cloth and make sure to dry it after cleaning.
 - Don't damage the heating element and the sensor, since it would affect the performance of the device. As well, it would be dangerous.
- OIL BASKET:
 - Take it out very carefully.
 - Soak them in soapy water for 20 minutes.
 - Then, use a non-abrasive detergent and a soft scourer.
- Assemble the unit again and insert the oil if you want to.
- In case that you will not use the device for a long period of time, store it in a dry, well ventilated and moisture free place.

SERVICE AND CUSTOMER CARE

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

FRYING TIMES AND TEMPERATURE CHART

The frying times given in this chart are a guide only and should be adjusted to suit different quantities or thickness of food and suit your own taste.

Food	Frying Temp	Frying time
Fresh Chips 400g fill basket (recommended quantity for best results)	190°C	6-8 minutes
Fresh Chips 500g	190 °C	8-10 minutes
Frozen Chips 350g	190 °C	8-11 minutes
FISH		
Frozen scampi in breadcrumbs	170 °C	3-5 minutes
White fish portions in crumb or batter	170 °C	10-15 minutes (depending on fish thickness)
Fresh prawns in batter	190 °C	3-5 minutes
CHICKEN		
Chicken portions in crumb	170 °C	10-15 minutes (small/medium size) 20-30 minutes (large size)
Chicken drumsticks in crumb	170 °C	15 minutes
Frozen chicken nuggets	190 °C	6-8 minutes
FRUIT/VEGETABLES		
Fruit fritters 2-3 pieces	190 °C	3-5 minutes
Vegetable fritters	190 °C	3-5 minutes
Frozen Onion Rings	190 °C	3-5 minutes
Fresh Onions/mushrooms	150 °C	3-5 minutes

TECHNICAL PARAMETERS

Model	Voltage	Power	Frequency	Capacity
FDR 55	230 V	1830 – 2180 W	50 Hz	4.5 L

Disposal of old electrical appliances.



The European directive 2002/96/EC 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.

MESURES DE SÉCURITÉ

Veillez lire ces instructions avant toute utilisation.

Vous devez toujours respecter les consignes de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques, telles que les suivantes :

CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus s'ils sont supervisés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont un manque d'expérience et de connaissance si elles sont supervisées ou si elles ont reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et si elles comprennent les risques encourus. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par un enfant.

2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.

4. Attention: par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près de l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur www.orbegozo.com
14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

CONSEILS GÉNÉRAUX IMPORTANTS

- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants

pendant et après l'utilisation : l'huile reste chaude très longtemps.

- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre du plan de travail : un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, qui est en acier inoxydable, ne videz pas l'huile et ne déplacez pas la friteuse tant que l'huile est encore chaude.
- Après le nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- N'utilisez jamais la friteuse, le cordon d'alimentation ou la prise s'ils sont endommagés. Faites-les contrôler ou réparer : voir « service ».
- Prenez garde à la vapeur pendant la cuisson et lors de l'ouverture du couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou sur des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée uniquement à un usage domestique.
- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau pour être nettoyé.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.

- Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.
- Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- Les appareils de cuisine doivent être posés sur un endroit stable avec les anses (s'il y en a) bien placées pour éviter l'écoulement de liquide chaud.

• **ATTENTION: SURFACE CHAUDE.** La surface peut rester chaude pendant ou après l'utilisation.



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.
- Nettoyez les pièces : voir « nettoyage ».

PANNEAU DE CONTRÔLE



UTILISEZ VOTRE FRITEUSE

- N'allumez jamais la friteuse sans huile car elle pourrait l'endommager. De même, n'insérez jamais d'autres liquides tels que de l'eau ou d'autres substances dans le réservoir.
- Placez toujours la friteuse sur une surface plane et sèche. Assurez-vous que l'appareil n'est pas proche d'autres objets, car il fait chaud.
- Remplissez la friteuse d'huile. Assurez-vous de les remplir pas moins que le niveau MIN et pas plus que le niveau MAX indiqué à l'intérieur du réservoir. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons de ne pas mélanger différents types d'huile.
- Connecter le secteur.
- Ajustez le thermostat à la température désirée, celle correspondant aux aliments que vous voulez faire frire. Vérifiez le tableau de température. De plus, notez que les aliments utilisent pour indiquer la température à cuire dans leur enveloppe.
- Ajustez la minuterie si vous souhaitez que l'appareil cesse de fonctionner après un certain temps ou sélectionnez «Fonction continue» si vous souhaitez arrêter l'appareil par vous-même.
- Habituellement, l'huile atteint la température souhaitée après 20 à 25 minutes.
- Utilisez le panier qui correspond le mieux à la nourriture désirée pour être ami. Vous avez le choix entre trois paniers, deux petits qui peuvent être utilisés ensemble ou séparément et un plus grand.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir de meilleurs résultats, placez toujours des aliments secs.
- Introduisez lentement le panier dans le réservoir pour éviter de faire trop de bulles.

- La lumière s'allume lorsque la température sélectionnée est atteinte. Afin de maintenir la température de l'huile à celle sélectionnée, le thermostat s'allumera et s'éteindra continuellement.
- Retirez le panier une fois le temps nécessaire écoulé.
- Une fois la cuisson terminée, sélectionnez le niveau minimum dans le thermostat et sélectionnez «apagado» dans la minuterie.
- Débrancher l'appareil.
- Après utilisation, rincez la poignée et le panier et séchez-les complètement.
- Une fois que l'appareil est complètement refroidi, vous pouvez replacer le panier et le ranger. Rangez la friteuse, couvercle fermé, dans un endroit chaud et sec. Ainsi, vous pouvez conserver l'huile et le panier dans la friteuse pendant qu'ils sont stockés.

COMMENT CHANGER L'HUILE

Assurez-vous que la friteuse et l'huile sont complètement froides avant de les changer. Remplacez l'huile régulièrement. Il est absolument nécessaire dans le cas où l'huile deviendrait sombre ou prendrait une couleur différente. Dans tous les cas, remplacez-le une fois toutes les 10 fois. Remplacez complètement l'huile, ne mélangez jamais l'ancienne et la nouvelle.

L'huile mise au rebut est un fardeau pour l'environnement. Ne le jetez pas à la poubelle. Suivez les lois en vigueur concernant la mise au rebut des déchets spéciaux.

Astuces

- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Cuissez 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 protégera 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 300°C, 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 RÉOLUTION 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.

TEMPS DE FRITURE ET TABLEAU DE TEMPÉRATURES

Les temps de friture figurant dans ce tableau sont donnés à titre indicatif et doivent être adaptés en fonction de la quantité et de l'épaisseur des aliments et selon votre goût.

Aliments	Température de friture	Temps de friture
Frites fraîches 400g dans le panier (quantité recommandée pour obtenir le meilleur résultat)	190°C	6-8 minutes
Frites fraîches 500g	190 °C	8-10 minutes
Frites surgelées 350g	190 °C	8-11 minutes
POISSON		
Beignets de langoustines surgelés	170 °C	3-5 minutes
Poisson pané	170 °C	10-15 minutes (selon l'épaisseur des ranches de poisson)
Beignets de crevettes frais	190 °C	3-5 minutes
POULET		
Morceaux de poulet panés	170 °C	10-15 minutes (petits/moyens) 20-30 minutes (gros)
Pilons de poulet panés	170 °C	15 minutes
Nuggets de poulet surgelés	190 °C	6-8 minutes
FRUITS / LÉGUMES		
Beignets de fruits 2-3 morceaux	190 °C	3-5 minutes
Beignets de légumes	190 °C	3-5 minutes
Beignets d'oignons surgelés	190 °C	3-5 minutes
Oignons/champignons frais	150 °C	3-5 minutes

INFORMATION TECHNIQUE

Modèle	Tension	Puissance	Fréquence	Capacité
FDR 55	230 V	1830 – 2180 W	50 Hz	4.5 L

Enlèvement des appareils ménagers usagés.



La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieux 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.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Precauções de segurança básicas:

1. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças entre 0 e 8 anos de idade. O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais caso tenham supervisão constante. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento caso tenham supervisão ou lhes tenham sido fornecidas as devidas instruções acerca do uso seguro do aparelho e compreendam os riscos relacionados com o seu uso. Mantenha o equipamento e o respetivo cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade. As crianças não devem efetuar as tarefas de limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. Precaução: para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) Ao alcance dos mesmos.

5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em www.orbegozo.com
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

Precauções de segurança importantes

- Nunca 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 utilizá-las.
- Nunca deixe a fritadeira sem ser supervisionada.
- Não utilize a fritadeira, cabo de alimentação ou ficha se estiver danificados. Leve-os a ser inspeccionados ou reparados: consulte “Assistência Técnica”.
- Tenha cuidado com o vapor durante a cozedura e quando abrir a tampa.
- Nunca coloque a fritadeira perto ou sobre discos quentes de um fogão.
- Esta fritadeira é só para utilização doméstica.
- O aparelho não se destina a ser colocado em água para ser lavado.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Desligue sempre a fritadeira depois de a utilizar.
- Com o objectivo de evitar um perigo devido à reactivação não desejada do disjuntor térmico, não é necessário alimentar o aparelho através de um dispositivo de interruptor externo, tal como um programador, ou

ligálo a um circuito que se ligue e desligue regularmente através da empresa de distribuição de energia eléctrica.

- Os aparelhos de cozinha devem ser posicionados de maneira estável com as pernas (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".

PANEL DO CONTROL



USE SUA FRITADEIRA

- Nunca ligue a fritadeira sem óleo, pois pode danificá-la. Além disso, nunca insira nenhum outro líquido, como água, ou qualquer outra substância no tanque.
- Coloque sempre a fritadeira em uma superfície nivelada e seca. Verifique se o dispositivo não está próximo a outros objetos, pois fica quente.
- Encha a fritadeira com óleo. Certifique-se de preenchê-la não menos que o nível MIN e não mais que o nível MAX indicado dentro do tanque. Para obter melhores resultados, recomendamos que você não misture diferentes tipos de óleo.
- Conecte a rede elétrica.
- Ajuste o termostato na temperatura desejada, aquela exata para os alimentos que você deseja fritar. Verifique a tabela de temperatura. Observe também que os alimentos costumam indicar a temperatura a ser cozida em seu invólucro.
- Ajuste o temporizador se desejar que o dispositivo pare de funcionar após um determinado período ou selecione "Funcionamento contínuo" se quiser parar o dispositivo sozinho.
- Normalmente, o óleo atinge a temperatura desejada após 20/25 minutos.
- Use a cesta que melhor se ajusta à comida desejada para ser amiga. Você tem três cestas para escolher, duas pequenas que podem ser usadas juntas ou separadamente e uma maior.
- Coloque os alimentos a serem fritos na cesta. Para obter melhores resultados, coloque sempre alimentos secos.
- Coloque o cesto no tanque lentamente, para evitar bolhas demais.
- A luz acende quando a temperatura selecionada é atingida. Para manter a temperatura do óleo na temperatura selecionada, o termostato liga e desliga continuamente.
- Remova a cesta depois que o tempo necessário chegar.
- Depois de terminar o cozimento, selecione o nível mínimo no termostato e selecione "apagado" no temporizador.
- Desconecte o dispositivo.
- Após o uso, enxágue a alça e a cesta e seque-as completamente.
- Quando o dispositivo estiver completamente frio, você pode colocar a cesta de volta e guardá-la. Guarde a fritadeira, com a tampa fechada, em local quente e seco. Assim, você pode manter o óleo e o cesto na fritadeira enquanto estiver armazenado.

COMO MUDAR O ÓLEO

Certifique-se de que a fritadeira e o óleo estejam completamente frios antes de trocá-lo. Substitua o óleo regularmente. É absolutamente necessário que o óleo fique escuro ou adquira uma cor diferente. De qualquer forma, substitua-o uma vez a cada 10 vezes. Substitua o óleo completamente, nunca misture um antigo e um novo.

O óleo descartado é um fardo para o meio ambiente. Não jogue-o na lixeira. Siga as leis locais sobre descarte especial de lixo.

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 frite 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 °C, 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.

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.	Espera 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.	Selecione 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.

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 TEMPOS E TEMPERATURAS DE FRITURA

Os tempos de fritura apresentados nesta tabela são só orientações e devem ser ajustados de acordo com as diferentes quantidades ou espessuras dos alimentos e com o seu gosto pessoal.

Alimentos	Temperatura da fritura	Tempo da fritura
Batatas frescas aos palitos 400g cesto cheio (quantidade recomendada para os melhores resultados)	190°C	6-8 minutos
Batatas frescas aos palitos 500g	190 °C	8-10 minutos
Batatas congeladas aos palitos 350g	190 °C	8-11 minutos
PEIXE		
Camarão panado congelado	170 °C	3-5 minutos
Filetes de peixe panados ou passados por farinha	170 °C	10-15 minutos (dependendo da espessura do peixe)
Camarões frescos passados por farinha	190 °C	3-5 minutos
FRANGO		
Pedaços de frango panados	170 °C	10-15 minutos (tamanho pequeno/médio)
Coxas de frango panadas	170 °C	20-30 minutos (tamanho grande)
Medalhões de frango congelados panados	190 °C	15 minutos
		6-8 minutos
FRUTA/LEGUMES		
Panquecas de fruta 2 – 3 peças	190 °C	3-5 minutos
Panquecas de legumes	190 °C	3-5 minutos
Rodelas de cebola congeladas	190 °C	3-5 minutos
Cebolas/cogumelos frescos	150 °C	3-5 minutos

PARÂMETROS TÉCNICOS

Modelo	Voltagem	Potência	Frequência	Capacidade
FDR 55	230 V	1830 – 2180 W	50 Hz	4.5 L

Recolha dos eletrodomésticos.



A diretiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêiner de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE: Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da directiva EMC 2014/30/EU.