



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



## **FDR 13**

**Sonifer,S.A.**

**Avenida de Santiago, 86**

**30007 Murcia España**

**sonifer@sonifer.es / [www.orbegozo.com](http://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.

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.

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

**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](http://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 (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.
- Este aparato cumple la Directiva Europea 89/336/CEE.

## ANTES DE UTILIZAR LA FREIDORA POR PRIMERA VEZ

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

## DESMONTAR, MONTAR Y UTILIZAR LA FREIDORA

### Para desmontar

1. Levante la tapa.
2. Retire el cestillo.

### Montaje y utilización

1. Añada el aceite. El nivel de aceite debe estar entre las señales "MÁX" y "MÍN".
2. Introduzca el cestillo y cierre la tapa.
3. Utilice el selector para escoger la temperatura deseada.
4. El indicador luminoso HEAT se enciende cuando el aceite alcanza la temperatura correcta para comenzar a freír. Coloque los alimentos en el cestillo e introdúzcalo en el aceite. **No añada más cantidad de alimentos de la recomendada como máxima.** El piloto indicador se encenderá y apagará mientras que la freidora mantenga la temperatura.
5. Cuando los alimentos estén listos, levante la tapa y eleve el cestillo. Para que los alimentos puedan escurrir el aceite, enganche el cestillo en el lateral del recipiente.
6. Para volver a utilizar el aceite, permita que se enfríe y entonces cuélelo utilizando una gasa fina o papel absorbente.
7. Siempre desenchufe la freidora después de utilizarla.

### 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 fríen 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.

### Capacidad máxima para alimentos

- Patatas frescas 500 g
- Patatas congeladas 350 g

### Cantidad de aceite y grasa

- Cantidad de aceite máxima 1,2 litro
- Cantidad de aceite mínima 0,8 litros
- Cantidad de grasa sólida máxima 0,8 kg
- Cantidad de grasa sólida mínima 0,6 kg

### SUSTITUCIÓN DEL ACEITE

- La vida útil del aceite dependerá del número y tipo de frituras. Se recomienda filtrar el aceite periódicamente para eliminar estas impurezas.
- Guarde siempre la freidora con la tapa cerrada para evitar que el polvo u otros elementos deterioren el aceite o grasa.
- El aceite desechado no deben ser arrojados por el WC o el fregadero.
- Sustituya el aceite cuando presente una coloración oscura, mal olor o mal sabor en los alimentos.

### 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<br>(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.<br>3-5 minutos                       |
| Langostinos frescos rebozados                                                         | 190° C      |                                                                                 |
| POLLO                                                                                 |             |                                                                                 |
| Pollo en porciones rebozado                                                           | 170° C      | 10-15 minutos, para tamaño pequeño/mediano<br>20-30 minutos, para tamaño grande |
| Pollo en trozos rebozado                                                              | 170° C      | 15 minutos                                                                      |
| Nuggets de pollo congelados                                                           | 190° C      | 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                                                                     |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **Nunca comience a limpiar la freidora hasta que el aceite se haya enfriado completamente.**
- Siempre desenchufe la freidora antes de limpiarla.
- Vacíe el aceite del recipiente utilizando la ranura para verter en el borde del recipiente.

### Cuerpo de la freidora/recipiente fijo

- Para la parte externa del cuerpo utilice un paño húmedo y después séquela completamente. **No sumerja la freidora en agua.**
- Recipiente interior: después de cada uso, llénelo con agua caliente jabonosa y déjela durante 20 minutos. A continuación utilice un limpiador no abrasivo.

### Cestillo

- Después de cada uso, retírelo y póngalo a remojo en agua caliente jabonosa durante 20 minutos. A continuación utilice un cepillo duro.
- La tapa y el cestillo también se pueden lavar en el lavavajillas.

## REPARACIONES Y SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

- Si el cable de alimentación está dañado debe ser reparado por el servicio técnico autorizado, por motivos de seguridad.
- Si observa cualquier tipo de problema en el funcionamiento de la freidora, antes de llevarla al técnico consulte la guía de solución de problemas.

## 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". |
| Desbordamiento de aceite.                 | Nivel de aceite máximo sobrepasado.                          | Compruebe el nivel de aceite.                                                                                                                                  |
|                                           | Sobrecarga del cestillo/ capacidad para patatas sobrepasada. | Consulte la tabla de fritura sobre cantidades recomendadas.                                                                                                    |
|                                           | 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.                                                                                                                              |

## DATOS TÉCNICOS

| Modelo | Voltaje    | Potencia | Frecuencia | Capacidad |
|--------|------------|----------|------------|-----------|
| FDR 13 | 220-240 V~ | 1200 W   | 50/60 Hz   | 1.2 L     |

**ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO VIEJO**

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

**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:**

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

**GARANTÍA**

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

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

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

**SAFETY WARNINGS**

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

**General safety instructions**

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
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.
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](http://www.orbegozo.com)

## **Special safety instructions**

- This appliance must not be used by children aged from 0 to 8.
- 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 THE FRYER

---

- Make sure the power supply matches the one listed on the bottom of the fryer.

### Important

- The interior of the power cord contains wires of the following colors:  
Green and yellow = Ground, Blue = Neutral, Brown = Active.
- This appliance complies with European Directive 89/336/EEC.

## BEFORE USING THE FRYER FOR THE FIRST TIME

---

4. Remove all packaging.
5. Disassembly: See the section "disassembling, assembling and using the fryer".
6. Wash the parts: see the "cleaning" section.

## DISASSEMBLING, ASSEMBLING AND USING THE FRYER

---

### To disassemble

3. Lift the lid.
4. Remove the basket.

### Assembly and use

8. Add oil. The oil level should be between the "MAX" and "MIN" marks.
9. Insert the basket and close the lid.
10. Use the selector to select the desired temperature.
11. The HEAT indicator light will come on when the oil has reached the correct temperature for frying. Place the food in the basket and lower it into the oil. **Do not add more food than the maximum recommended amount** . The indicator light will go on and off while the fryer maintains the temperature.
12. When the food is ready, lift the lid and raise the basket. To allow the food to drain off the oil, hook the basket onto the side of the container.
13. To reuse the oil, allow it to cool and then strain it using fine cheesecloth or absorbent paper.
14. Always unplug the fryer after use.

### Tricks

- Pre-cooked foods require a higher temperature than raw foods.
- Fry food thoroughly. The outside may look cooked before the inside is fried.
- Keep your fryer with oil (cold and strained) inside it, ready to use. The lid prevents dust from falling inside the fryer.
- Before frying breaded products, remove excess breadcrumbs.
- To fry potatoes, cut them into equal pieces so that they fry evenly. Wash and dry them before frying.
- To extend the life of your fryer, strain the oil after each use and change it after 8-10 uses.

**Maximum capacity for food**

- Fresh potatoes 500 g
- Frozen potatoes 350 g

**Amount of oil and fat**

- Maximum oil quantity 1.2 litres
- Minimum oil quantity 0.8 liters
- Maximum amount of solid fat 0.8 kg
- Minimum amount of solid fat 0.6 kg

**OIL REPLACEMENT**

- The shelf life of the oil will depend on the number and type of frying. It is recommended to filter the oil periodically to remove these impurities.
- Always store the fryer with the lid closed to prevent dust or other elements from damaging the oil or fat.
- Discarded oil should not be disposed of down the toilet or sink.
- Replace the oil when it has a dark color, bad smell or bad taste in food.

**FRYING TIMES AND TEMPERATURE CHART**

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

| Food                                                                    | Temperature | Time                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Raw potatoes 400 g basket full<br>(recommended amount for best results) | 190°C       | 6-8 minutes                                                           |
| Raw potatoes 500 g                                                      | 190°C       | 8-10 minutes                                                          |
| Frozen potatoes 350 g                                                   | 190°C       | 8-11 minutes                                                          |
| FISH                                                                    |             |                                                                       |
| Frozen breaded prawns                                                   | 170°C       | 3-5 minutes                                                           |
| Portions of breaded or floured white fish                               | 170°C       | 10-15 minutes depending on the thickness of the fish.                 |
| Fresh breaded prawns                                                    | 190°C       | 3-5 minutes                                                           |
| CHICKEN                                                                 |             |                                                                       |
| Breaded chicken in portions                                             | 170°C       | 10-15 minutes, for small/medium size<br>20-30 minutes, for large size |
| Breaded chicken pieces                                                  | 170°C       | 15 minutes                                                            |
| Frozen chicken nuggets                                                  | 190°C       | 6-8 minutes                                                           |
| FRUIT/VEGETABLES                                                        |             |                                                                       |
| Fruit fritters 2-3 pieces                                               | 190°C       | 3-5 minutes                                                           |
| Vegetables for frying pan                                               | 190°C       | 3-5 minutes                                                           |
| Frozen Onion Rings                                                      | 190°C       | 3-5 minutes                                                           |
| Fresh onions/mushrooms                                                  | 150°C       | 3-5 minutes                                                           |

## CLEANING AND MAINTENANCE

- **Never start cleaning the fryer until the oil has completely cooled.**
- Always unplug the fryer before cleaning.
- Empty the oil from the container using the pouring slot on the edge of the container.

### Fryer body/fixed container

- For the outside of the body, use a damp cloth and then dry it completely. **Do not immerse the fryer in water.**
- Inner container: After each use, fill with warm soapy water and leave for 20 minutes. Follow with 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 are also dishwasher safe.

## REPAIRS AND CUSTOMER SERVICE

- If the power cable is damaged, it must be repaired by an authorized technical service for safety reasons.
- If you notice any type of problem with the operation of the fryer, consult the troubleshooting guide before taking it to the technician.

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                         | Possible cause                            | Solution                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The fryer does not work.                        | The fryer is not plugged in.              | Check if the fryer is plugged in.                                                                                                                  |
|                                                 | Blown fuse.                               | Check the fuse/circuit breaker your installation and replace the fuse if necessary. If this does not solve the problem, see the "repairs" section. |
| Oil overflow.                                   | Maximum oil level exceeded.               | Check the oil level.                                                                                                                               |
|                                                 | Basket overload/potato capacity exceeded. | See frying table for recommended quantities.                                                                                                       |
|                                                 | Wet food in oil.                          | Drain and dry food well.                                                                                                                           |
|                                                 | The oil is old and spoiled.               | Add clean oil.                                                                                                                                     |
|                                                 | Wrong oil/different types of oil mixed.   | Use a high quality oil suitable for frying.                                                                                                        |
| Unpleasant smell / Smoke coming out of the oil. | The oil is old and spoiled.               | Add clean oil.                                                                                                                                     |
|                                                 | The oil is not suitable for frying.       | Use a high quality oil suitable for frying.                                                                                                        |
| The food is not fried well.                     | Incorrect temperature.                    | Select the correct temperature.                                                                                                                    |
|                                                 | Overloaded basket.                        | Reduce the quantity.                                                                                                                               |
|                                                 | Raw potatoes too moist.                   | Drain and dry the potatoes well.                                                                                                                   |

## TECHNICAL DATA

| Model  | Voltage    | Power  | Frequency | Ability |
|--------|------------|--------|-----------|---------|
| FDR 13 | 220-240 V~ | 1200 W | 50/60 Hz  | 1.2 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.

**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.** En cas où vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur [www.orbegozo.com](http://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 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 BRANCHIR LA FRITEUSE

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle indiquée au bas de la friteuse.

#### Important

- L'intérieur du cordon d'alimentation contient des câbles des couleurs suivantes : Vert et jaune = Terre, Bleu = Neutre, Marron = Actif.
- Cet appareil est conforme à la directive européenne 89/336/CEE.

#### AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Retirez tous les emballages.
2. Démontage : reportez-vous à la rubrique « démontage, montage et utilisation de la friteuse ».
3. Laver les pièces : voir la rubrique « nettoyage ».

#### DÉMONTER, ASSEMBLER ET UTILISER LA FRITEUSE

##### A démonter

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

## Assemblage et utilisation

1. Ajoutez l'huile. Le niveau d'huile doit se situer entre les signes « MAX » et « MIN ».
2. Insérez le panier et fermez le couvercle.
3. Utilisez le sélecteur pour choisir la température souhaitée.
4. Le voyant HEAT s'allume lorsque l'huile atteint la bonne température pour commencer la friture. Placez les aliments dans le panier et placez-les dans l'huile. **N'ajoutez pas plus de nourriture que la quantité maximale recommandée**. Le voyant s'allumera et s'éteindra tant que la friteuse maintiendra la température.
5. Lorsque les aliments sont prêts, soulevez le couvercle et soulevez le panier. Pour permettre aux aliments de drainer l'huile, accrochez le panier sur le côté du récipient.
6. Pour réutiliser l'huile, laissez-la refroidir puis filtrez-la à l'aide d'une fine étamine ou de papier absorbant.
7. Débranchez toujours la friteuse après l'avoir utilisée.

## Astuces

- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Faites bien frire les aliments. L'extérieur peut paraître cuit avant que l'intérieur ne soit frit.
- Conservez votre friteuse avec de l'huile (froide et filtrée), prête à l'emploi. Le couvercle empêche la poussière de tomber à l'intérieur de la friteuse.
- Avant de faire frire des produits panés, retirez l'excédent de chapelure.
- Pour faire frire les pommes de terre, coupez-les en morceaux égaux afin qu'elles soient cuites uniformément. Lavez-les et séchez-les avant de les faire frire.
- Pour prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez-la après l'avoir utilisée 8 à 10 fois.

## Capacité alimentaire maximale

- Pommes de terre fraîches 500 g
- Pommes de terre surgelées 350 g

## Quantité d'huile et de graisse

- Quantité maximale d'huile 1,2 litre
- Quantité minimale d'huile 0,8 litre
- Quantité maximale de graisse solide 0,8 kg
- Quantité minimale de graisse solide 0,6 kg

## REMPLACEMENT D'HUILE

- La durée de vie utile de l'huile dépendra du nombre et du type de friture. Il est recommandé de filtrer l'huile périodiquement pour éliminer ces impuretés.
- Rangez toujours la friteuse avec le couvercle fermé pour éviter que la poussière ou d'autres éléments ne détériorent l'huile ou la graisse.
- Les huiles usées ne doivent pas être jetées dans les toilettes ou l'évier.
- Remplacez l'huile lorsqu'elle apparaît de couleur foncée, qu'elle a une mauvaise odeur ou un

mauvais goût dans les aliments.

## TEMPS DE FRITURE ET TABLEAU DES TEMPERATURES

Les temps de friture présentés dans ce tableau sont donnés à titre indicatif uniquement et doivent être ajustés en fonction de différentes quantités ou épaisseurs d'aliments et selon votre goût.

| Nourriture                                                                                     | Température | Temps                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pommes de terre crues 400 g panier complet<br>(quantité recommandée pour un meilleur résultat) | 190°C       | 6-8 minutes                                                                        |
| Pommes de terre crues 500 g                                                                    | 190°C       | 8 à 10 minutes                                                                     |
| Pommes de terre surgelées 350 g                                                                | 190°C       | 8-11 minutes                                                                       |
| POISSON                                                                                        |             |                                                                                    |
| Crevettes surgelées en pâte                                                                    | 170°C       | 3-5 minutes                                                                        |
| Portions de poisson blanc pané ou fariné                                                       | 170°C       | 10-15 minutes selon l'épaisseur du poisson.                                        |
| Crevettes fraîches panées                                                                      | 190°C       | 3-5 minutes                                                                        |
| POULET                                                                                         |             |                                                                                    |
| Poulet pané en portions                                                                        | 170°C       | 10-15 minutes, pour petite/moyenne taille<br>20-30 minutes, pour une grande taille |
| Morceaux de poulet panés                                                                       | 170°C       | 15 minutes                                                                         |
| Nuggets de poulet surgelés                                                                     | 190°C       | 6-8 minutes                                                                        |
| FRUITS/LEGUMES                                                                                 |             |                                                                                    |
| Beignets de fruits 2-3 pièces                                                                  | 190°C       | 3-5 minutes                                                                        |
| Légumes pour poêle                                                                             | 190°C       | 3-5 minutes                                                                        |
| rondelles d'oignon surgelées                                                                   | 190°C       | 3-5 minutes                                                                        |
| Oignons/champignons frais                                                                      | 150°C       | 3-5 minutes                                                                        |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Ne commencez jamais à nettoyer la friteuse tant que l'huile n'a pas complètement refroidi.**
- Débranchez toujours la friteuse avant de la nettoyer.
- Videz l'huile du récipient à l'aide de la rainure verseuse située sur le bord du récipient.

### Corps de friteuse/cuve fixe

- Pour la partie externe du corps, utilisez un chiffon humide puis séchez-le complètement. **Ne plongez pas la friteuse dans l'eau.**
- Récipient intérieur : Après chaque utilisation, remplir d'eau chaude savonneuse et laisser agir 20 minutes. Utilisez ensuite un nettoyant non abrasif.

### Panier

- Après chaque utilisation, retirer et tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite une brosse dure.
- Le couvercle et le panier peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

## RÉPARATIONS ET SERVICE CLIENT

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être réparé par un service technique agréé pour des raisons de sécurité.
- Si vous remarquez tout type de problème dans le fonctionnement de la friteuse, avant de la confier au technicien, consultez le guide de dépannage.

## DÉPANNAGE

| Problème                                         | Cause possible                                            | Solution                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friteuse ne fonctionne pas.                   | La friteuse n'est pas branchée.                           | Vérifiez si la friteuse est branchée.                                                                                                                                  |
|                                                  | Fusible grillé.                                           | Vérifier le fusible/disjoncteur de votre installation et remplacez le fusible si nécessaire. Si cela ne résout pas le problème, consultez la rubrique « réparations ». |
| Débordement d'huile.                             | Niveau d'huile maximum dépassé.                           | Vérifiez le niveau d'huile.                                                                                                                                            |
|                                                  | Surcharge du panier/capacité de pommes de terre dépassée. | Consultez le tableau de friture pour connaître les quantités recommandées.                                                                                             |
|                                                  | Nourriture humide dans l'huile.                           | Bien égoutter et sécher les aliments.                                                                                                                                  |
|                                                  | L'huile est vieille et endommagée.                        | Ajoutez de l'huile propre.                                                                                                                                             |
|                                                  | Mauvaise huile/différents types d'huile mélangés.         | Utilisez une huile de haute qualité adaptée à la friture.                                                                                                              |
| Odeur désagréable / De la fumée sort de l'huile. | L'huile est vieille et endommagée.                        | Ajoutez de l'huile propre.                                                                                                                                             |
|                                                  | L'huile ne convient pas à la friture.                     | Utilisez une huile de haute qualité adaptée à la friture.                                                                                                              |
| La nourriture n'est pas bien frite.              | Température incorrecte.                                   | Sélectionnez la bonne température.                                                                                                                                     |
|                                                  | Panier surchargé.                                         | Réduisez la quantité.                                                                                                                                                  |
|                                                  | Pommes de terre crues trop humides.                       | Égouttez et séchez bien les pommes de terre.                                                                                                                           |

## DONNÉES TECHNIQUES

| Modèle | Tension    | Pouvoir | Fréquence | Capacité |
|--------|------------|---------|-----------|----------|
| RAD 13 | 220-240 V~ | 1200W   | 50/60Hz   | 1,2L     |



#### ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

#### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

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

#### GARANTIE

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

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

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

**PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA**

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

**Precauções de segurança básicas:**

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

5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em [www.orbegozo.com](http://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 ligá-lo 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 A FRITADEIRA

- Certifique-se de que a fonte de alimentação corresponda à listada na parte inferior da fritadeira.

#### Importante

- O interior do cabo de alimentação contém cabos das seguintes cores:  
Verde e amarelo = Terra, Azul = Neutro, Marrom = Ativo.
- Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva Europeia 89/336/EEC.

#### ANTES DE USAR A FRITADEIRA PELA PRIMEIRA VEZ

4. Remova todas as embalagens.
5. Desmontagem: consulte a seção "desmontagem, montagem e utilização da fritadeira".
6. Lave as peças: consulte a seção "limpeza".

#### DESMONTAR, MONTAR E UTILIZAR A FRITADEIRA

##### Para desmontar

3. Levante a tampa.
4. Remova a cesta.

##### Montagem e uso

8. Adicione o óleo. O nível do óleo deve estar entre os sinais "MAX" e "MIN".
9. Insira o cesto e feche a tampa.
10. Use o seletor para escolher a temperatura desejada.

11. A luz indicadora HEAT acende quando o óleo atinge a temperatura correta para iniciar a fritura. Coloque os alimentos no cesto e coloque-os no óleo. **Não adicione mais alimentos do que a quantidade máxima recomendada**. A luz indicadora acenderá e apagará enquanto a fritadeira mantiver a temperatura.
12. Quando a comida estiver pronta, levante a tampa e levante o cesto. Para permitir que os alimentos escorra o óleo, prenda o cesto na lateral do recipiente.
13. Para reaproveitar o óleo, deixe esfriar e depois coe com gaze fina ou papel absorvente.
14. Sempre desligue a fritadeira após usá-la.

### Truques

- Os alimentos pré-cozinhados necessitam de uma temperatura mais elevada do que os alimentos crus.
- Frite bem os alimentos. A parte externa pode parecer cozida antes de a parte interna ser frita.
- Mantenha a sua fritadeira com óleo (frio e coado), pronta para usar. A tampa evita que o pó caia dentro da fritadeira.
- Antes de fritar produtos maltratados, retire o excesso de pão ralado.
- Para fritar as batatas, corte-as em pedaços iguais para que frite por igual. Lave e seque antes de fritar.
- Para prolongar a vida útil da sua fritadeira, coe o óleo após cada uso e troque-o após usá-lo 8 a 10 vezes.

### Capacidade máxima de alimentos

- Batatas frescas 500 g
- Batatas congeladas 350 g

### Quantidade de óleo e graxa

- Quantidade máxima de óleo 1,2 litros
- Quantidade mínima de óleo 0,8 litros
- Quantidade máxima de gordura sólida 0,8 kg
- Quantidade mínima de gordura sólida 0,6 kg

### SUBSTITUIÇÃO DE ÓLEO

- A vida útil do óleo dependerá do número e do tipo de fritura. Recomenda-se filtrar o óleo periodicamente para remover essas impurezas.
- Guarde sempre a fritadeira com a tampa fechada para evitar que o pó ou outros elementos deteriore o óleo ou a gordura.
- O óleo usado não deve ser jogado no vaso sanitário ou na pia.
- Substitua o óleo quando este apresentar cor escura, mau cheiro ou mau gosto nos alimentos.

### TEMPOS DE FRITURA E TABELA DE TEMPERATURA

Os tempos de fritura apresentados nesta tabela são apenas indicativos e devem ser ajustados às diferentes quantidades ou espessuras dos alimentos e ao seu gosto.

| Comida                             | Temperatura | Tempo       |
|------------------------------------|-------------|-------------|
| Batatas cruas 400 g cesta completa | 190°C       | 6-8 minutos |

|                                                   |       |                                                                                 |
|---------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------|
| (quantidade recomendada para um melhor resultado) |       |                                                                                 |
| Batatas cruas 500 g                               | 190°C | 8 a 10 minutos                                                                  |
| Batatas congeladas 350 g                          | 190°C | 8-11 minutos                                                                    |
| PEIXE                                             |       |                                                                                 |
| Camarão congelado em massa                        | 170°C | 3-5 minutos                                                                     |
| Porções de peixe branco empanado ou enfarinhado   | 170°C | 10-15 minutos dependendo da espessura do peixe.                                 |
| Camarões frescos empanados                        | 190°C | 3-5 minutos                                                                     |
| FRANGO                                            |       |                                                                                 |
| Frango empanado em porções                        | 170°C | 10-15 minutos, para tamanho pequeno/médio<br>20-30 minutos, para tamanho grande |
| Pedaços de frango empanado                        | 170°C | 15 minutos                                                                      |
| Nuggets de frango congelado                       | 190°C | 6-8 minutos                                                                     |
| FRUTA/VEGETAL                                     |       |                                                                                 |
| Bolinhas de frutas 2-3 peças                      | 190°C | 3-5 minutos                                                                     |
| Legumes para frigideira                           | 190°C | 3-5 minutos                                                                     |
| anéis de cebola congelados                        | 190°C | 3-5 minutos                                                                     |
| Cebolas/cogumelos frescos                         | 150°C | 3-5 minutos                                                                     |

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- **Nunca comece a limpar a fritadeira até que o óleo esfrie completamente.**
- Desligue sempre a fritadeira antes de a limpar.
- Esvazie o óleo do recipiente usando a ranhura na borda do recipiente.

### Corpo da fritadeira/recipiente fixo

- Para a parte externa do corpo, utilize um pano úmido e depois seque completamente. **Não mergulhe a fritadeira em água.**
- Recipiente interno: Após cada uso, encha com água quente e sabão e deixe agir por 20 minutos. Em seguida, use um limpador não abrasivo.

### Cesta

- Após cada uso, retire e deixe de molho em água quente com sabão por 20 minutos. Em seguida, use uma escova dura.
- A tampa e o cesto também podem ser lavados na máquina de lavar louça.

## REPAROS E ATENDIMENTO AO CLIENTE

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser reparado por um serviço técnico autorizado por razões de segurança.
- Caso note algum tipo de problema no funcionamento da fritadeira, antes de levá-la ao técnico, consulte o guia de solução de problemas.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Possível causa | Solução |
|----------|----------------|---------|
|----------|----------------|---------|

|                                           |                                                     |                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A fritadeira não funciona.                | A fritadeira não está conectada.                    | Verifique se a fritadeira está conectada.                                                                                                         |
|                                           | Fusível queimado.                                   | Verifique o fusível/disjuntor da sua instalação e substitua o fusível se necessário. Se isto não resolver o problema, consulte a seção "reparos". |
| Estouro de óleo.                          | Nível máximo de óleo excedido.                      | Verifique o nível do óleo.                                                                                                                        |
|                                           | Sobrecarga do cesto/capacidade de batatas excedida. | Consulte a tabela de fritura para saber as quantidades recomendadas.                                                                              |
|                                           | Alimentos molhados em óleo.                         | Escorra e seque bem os alimentos.                                                                                                                 |
|                                           | O óleo está velho e danificado.                     | Adicione óleo limpo.                                                                                                                              |
|                                           | Óleo errado/diferentes tipos de óleo misturados.    | Use um óleo de alta qualidade adequado para fritar.                                                                                               |
| Cheiro desagradável / Sai fumaça do óleo. | O óleo está velho e danificado.                     | Adicione óleo limpo.                                                                                                                              |
|                                           | O óleo não é adequado para fritar.                  | Use um óleo de alta qualidade adequado para fritar.                                                                                               |
| A comida não é bem frita.                 | Temperatura incorreta.                              | Selecione a temperatura correta.                                                                                                                  |
|                                           | Cesta sobrecarregada.                               | Reduza a quantidade.                                                                                                                              |
|                                           | Batatas cruas muito molhadas.                       | Escorra e seque bem as batatas.                                                                                                                   |

## DADOS TÉCNICOS

| Modelo | Tensão     | Poder  | Frequência | Habilidade |
|--------|------------|--------|------------|------------|
| FD 13  | 220-240 V~ | 1200 W | 50/60Hz    | 1,2L       |

**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 contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:**

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da diretiva EMC 2014/30/EU.

**GARANTIA**

Este aparelho está coberto e tem direito à garantia legal de acordo com a legislação em vigor a partir da data de compra. Guarde o recibo de compra para poder reclamar o seu direito à garantia. Para encontrar o serviço mais próximo de sua localização, entre em contato através do seguinte link da web: <https://orbegozo.com/assistencia-tecnica/>

Para qualquer tipo de consulta, dúvida ou incidente, pode contactar-nos através do nosso e-mail apresentado na página principal deste manual ou através do nosso serviço de assistência técnica em <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo não se responsabiliza por componentes e acessórios que estejam sujeitos a desgaste devido ao uso, bem como compostos perecíveis ou deteriorados por uso indevido. Também não será responsável se o proprietário tiver modificado tecnicamente o dispositivo. Verifique as condições legais no nosso site.

**INDICACIONS DE SEGURETAT**

Llegiu detingudament les instruccions d'ús d'aquest aparell abans de la posada en funcionament i procureu desmar 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](http://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.
- Aquest aparell compleix la Directiva Europea 89/336/CEE.

### **ABANS D'UTILITZAR LA FREDIDORA PER PRIMERA VEGADA**

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

## DESMUNTAR, MUNTAR I UTILITZAR LA FREIDORA

### Per desmuntar

5. Aixequeu la tapa.
6. Traieu la cistella.

### Muntatge i utilització

15. Afegiu l'oli. El nivell d'oli ha d'estar entre els senyals MÀX i MÍN.
16. Introduïu la cistella i tanqueu la tapa.
17. Utilitzeu el selector per escollir la temperatura desitjada.
18. L'indicador lluminós HEAT s'encén quan l'oli arriba a la temperatura correcta per començar a fregir. Col·loqueu els aliments a la cistella i introduïu-ho a l'oli. **No afegiu més quantitat d'aliments de la recomanada com a màxima** . El pilot indicador s'encendrà i s'apagarà mentre que la fregidora mantingui la temperatura.
19. Quan els aliments estiguin llestos, aixequeu la tapa i eleveu la cistella. Perquè els aliments puguin escórrer l'oli, enganxeu la cistella al lateral del recipient.
20. Per tornar a utilitzar l'oli, permeteu que es refredi i llavors coleu-lo utilitzant una gasa fina o paper absorbent.
21. Sempre desendolheu la fregidora després d'utilitzar-la.

### 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 seva 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 en 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.

### Capacitat màxima per a aliments

- Patates fresques 500 g
- Patates congelades 350 g

### Quantitat d'oli i greix

- Quantitat d'oli màxima 1,2 litre
- Quantitat d'oli mínima 0,8 litres
- Quantitat de greix sòlid màxim 0,8 kg
- Quantitat de greix sòlid mínim 0,6 kg

## SUBSTITUCIÓ DE L'OLI

- La vida útil de l'oli dependrà del nombre i el tipus de fregits. Es recomana filtrar l'oli periòdicament per eliminar aquestes impureses.
- Deseu sempre la fregidora amb la tapa tancada per evitar que la pols o altres elements deteriorin l'oli o greix.
- L'oli rebutjat no han de ser llançats pel WC o l'aigüera.
- Substituiu l'oli quan presenteu una coloració fosca, mala olor o mal sabor en els aliments.

## TEMPS DE FREGIT I TAULA DE TEMPERATURA

Els temps de fregit que es presenten en aquesta taula són únicament una guia i s'han d'ajustar per adaptar-se a quantitats o gruixos diferents d'aliments i perquè s'adaptin al vostre gust.

| Aliment                                                                            | Temperatura | Temps                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Patates crues 400 g cistell ple<br>(quantitat recomanada per a un millor resultat) | 190°C       | 6-8 minuts                                                                            |
| Patates crues 500 g                                                                | 190°C       | 8-10 minuts                                                                           |
| Patates congelades 350 g                                                           | 190°C       | 8-11 minuts                                                                           |
| PEIX                                                                               |             |                                                                                       |
| Gambes congelades arrebossades                                                     | 170°C       | 3-5 minuts                                                                            |
| Porcions de peix blanc arrebossat o enfarinat                                      | 170°C       | 10-15 minuts segons el gruix del peix.                                                |
| Llagostins frescos arrebossats                                                     | 190°C       | 3-5 minuts                                                                            |
| POLLASTRE                                                                          |             |                                                                                       |
| Pollastre en porcions arrebossat                                                   | 170°C       | 10-15 minuts, per a mida petita/mitjana<br>20-30 minuts, per a mida gran<br>15 minuts |
| Pollastre en trossos arrebossat                                                    | 170°C       | 6-8 minuts                                                                            |
| Nuggets de pollastre congelats                                                     | 190°C       |                                                                                       |
| FRUITA/VERDURA                                                                     |             |                                                                                       |
| Bunyols de fruits 2-3 peces                                                        | 190°C       | 3-5 minuts                                                                            |
| Verdura per a paella                                                               | 190°C       | 3-5 minuts                                                                            |
| Cèrcols de ceba congelats                                                          | 190°C       | 3-5 minuts                                                                            |
| Cebes/xampinyons frescos                                                           | 150°C       | 3-5 minuts                                                                            |

## NETEJA I MANTENIMENT

- **Mai no comenceu a netejar la fregidora fins que l'oli s'hagi refredat completament.**
- Sempre desendolieu la fregidora abans de netejar-la.
- Buideu l'oli del recipient utilitzant la ranura per abocar a la vora del recipient.

### Cos de la fregidora/recipient fix

- Per a la part externa del cos utilitzeu un drap humit i després assequeu-la completament. **No submergiu la fregidora en aigua.**
- Recipient interior: després de cada ús, ompliu-lo amb aigua calenta sabonosa i deixeu-la durant 20 minuts. A continuació utilitzeu un netejador no abrasiu.

**Cistell**

- Després de cada ús, retireu-lo i poseu-lo a remull en aigua calenta sabonosa durant 20 minuts. A continuació utilitzeu un raspall dur.
- La tapa i el cistell també es poden rentar al rentaplats.

**REPARACIONS I SERVEI D'ATENCIÓ AL CLIENT**

- Si el cable d'alimentació està danyat ha de ser reparat pel servei tècnic autoritzat, per motius de seguretat.
- Si observeu qualsevol tipus de problema en el funcionament de la fregidora, abans de portar-la al tècnic consulteu la guia de solució de problemes.

**SOLUCIÓ DE PROBLEMES**

| 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 instal·lació i substituïu el fusible si és necessari. Si això no soluciona el problema consulteu l'apartat "reparacions". |
| Desbordament d'oli.                    | Nivell d'oli màxim sobrepassat.                                 | Comproveu el nivell d'oli.                                                                                                                                     |
|                                        | Sobrecàrrega del cistell/ capacitat per a patates sobrepassada. | Consulteu la taula de fregit sobre quantitats recomanades.                                                                                                     |
|                                        | Menjar humit a l'oli.                                           | Escorri i assequi els aliments bé.                                                                                                                             |
|                                        | 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.                                         | Selecioneu la temperatura correcta.                                                                                                                            |
|                                        | Cistell sobrecarregat.                                          | Reduïu la quantitat.                                                                                                                                           |
|                                        | Patates crues massa humides.                                    | Escorri i assequi bé les patates.                                                                                                                              |

**DADES TÈCNIQUES**

| Model  | Voltatge   | Potència | Freqüència | Capacitat |
|--------|------------|----------|------------|-----------|
| FDR 13 | 220-240 V~ | 1200 W   | 50/60 Hz   | 1.2 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.