

FREIDORA SIN ACEITE

Bianca

CUO-D11L



¡GRACIAS POR ELEGIRNOS!
QUE DISFRUTES TU NUEVA FREIDORA

Por favor, leé cuidadosamente este manual antes de usar el producto.



CUORIUY

WWW.FORTUNE.COM.UY 



Bianca

MANUAL DE INSTRUCCIONES

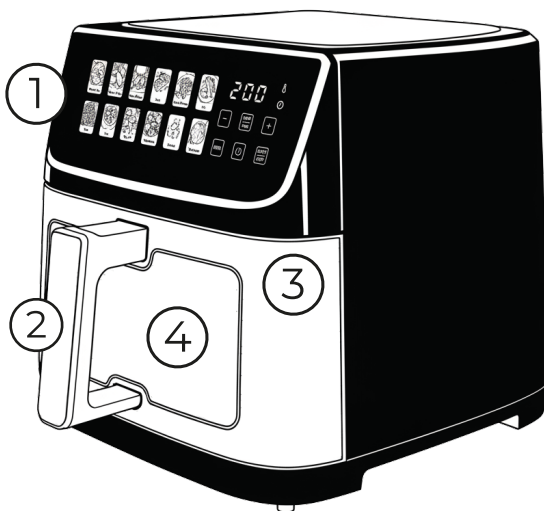


CUORIUY

WWW.FORTUNE.COM.UY 

PARTES DE LA FREIDORA

1. Panel de Control
2. Asa
3. Canasto
4. Ventana
5. Rejilla



PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Manténela fuera del alcance de menores de 8 años. La limpieza debe hacerla un adulto o un niño mayor supervisado.
- Calor extremo: El aparato y sus superficies (¡incluso las que no son para cocinar!) se ponen muy calientes.
- Usalo con precaución.
- Tocá solo las asas y partes para agarrar.
- Usá guantes si es necesario.
- Déjalo enfriar completamente (unos 30 minutos) antes de limpiarlo o moverlo.
- Agua y electricidad: Para evitar choques eléctricos NUNCA:
 - Sumerjas el cable, los enchufes o la base en agua.
 - Dejes que entre agua u otro líquido al aparato.
 - Lo uses o toques el panel de control con las manos mojadas.
 - Enjuagues la carcasa bajo la canilla.
- Sin aceite: ¡ES UNA FREIDORA DE AIRE! NO LLENES EL CANASTO CON ACEITE NI GRASA. Podría causar un incendio.
- Cable y enchufe:
 - Verificá que el voltaje (220-240V) coincida con el de tu casa.
 - Conectá siempre primero el enchufe al aparato y después a la pared.

- No la uses si el cable o enchufe están dañados. Llévala al SAT.
- Alejá el cable de superficies calientes y no dejes que cuelgue.
- Ventilación y espacio: Dejá al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los lados y arriba del aparato. No tapes las rejillas de entrada/salida de aire. No la pongas contra la pared.
- Durante el uso:
 - Siempre poné la comida dentro del canasto sobre la rejilla, nunca directamente en el canasto o sobre el elemento calefactor.
 - NUNCA toques el interior mientras está funcionando.
 - NUNCA saques el canasto a medias. Sacalo completamente y apoyalo en una superficie resistente al calor.
 - No la dejes funcionando sin supervisión.
 - Cuidado con el vapor caliente que sale por las rejillas.
- Al terminar: Desenchufá siempre el aparato cuando no lo uses. Para guardarlo, asegurate de que esté limpio, seco y frío.
- Uso correcto: Es solo para uso doméstico, no profesional. No la uses al aire libre, ni con temporizadores externos, ni para otra cosa que no sea cocinar alimentos.
- Humo o fallas: Si sale humo oscuro, desenchufá inmediatamente y esperá. Si ves un código de error (E1 o E2) o cualquier falla, contactá al servicio técnico autorizado.

ANTES DEL PRIMER USO

- Sacá todo el embalaje.
 - Quitá las etiquetas o adhesivos.
 - Lavá el canasto y la rejilla con agua caliente y detergente.
 - Limpiá el interior y exterior con un paño húmedo.
- Nota: La primera vez que la calientes puede soltar un poco de humo u olor. Es normal.

CÓMO USARLA









- Enchufá el cable a un tomacorriente.
- Sacá el canasto tirando del asa.
- Poné los ingredientes dentro de el canasto (sobre la rejilla). No llenes más allá de la capacidad máxima.
- Volvé a deslizar el canasto dentro de la freidora, asegurándote de que encaje bien.
- Configuraré el tiempo y la temperatura (ver tabla más abajo) y comenzá a cocinar.
- Revolver los ingredientes: Para una cocción pareja, sacá el canasto a mitad de tiempo,



agitá suavemente y volvé a meterla.

- Cuando suene el temporizador, verificá si la comida está lista. Si no, agregale unos minutos más.
- Sacá el canasto y vaciá la comida en un plato. ¡Cuidado con el vapor y las superficies calientes!

PANEL DE CONTROL

-  Encendido/Apagado: Tocar para encender. Mantener 3 segundos para apagar.
-  Menú/Precalear: Para iniciar el precalentamiento.
-  Inicio/Pausa: Comenzar o pausar la cocción.
-  Selector: Cambiar entre ajustar tiempo o temperatura.
-   Ajustar valores. Mantener presionado para cambiar rápido.
-   Muestran qué se está ajustando.
- Tocar los íconos con fotos para seleccionar un menú preestablecido.

CONSEJOS ÚTILES

- Ingredientes chicos: menos tiempo de cocción.
- Lotes grandes: un poco más de tiempo.
- Agitar a mitad de camino mejora el resultado.
- No se recomienda preparar alimentos muy grasosos (como salchichas crudas con mucha grasa).
- Para recalentar comida, usá 150°C por unos 10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufá y dejá enfriar.
- Limpiá el exterior con un paño húmedo.
- Lavá el canasto y la rejilla con agua caliente, detergente y una esponja suave. No uses abrasivos.
- Limpiá el interior de la carcasa y el elemento calefactor con una esponja húmeda o un cepillo suave.

ALMACENAMIENTO

- Guardala solo cuando esté completamente limpia y seca.

TABLA DE AJUSTES (GUÍA DE REFERENCIA)

Producto	Tiempo (min)	Temp. (°C)
Papas fritas	18	200
Alitas de Pollo	25	200
Pollo Asado	40	200
Filete	18	200
Camarones	10	190
Pescados	18	200

Producto	Tiempo (min)	Temp. (°C)
Pizza	18	120
Bizcochuelos	30	180
Tartas	15	200
Vegetales	12	160
Descongelar	12	80
Deshidratar	12hs	60

GARANTÍA LIMITADA

- La garantía tiene una duración de **1 año a partir de la fecha de compra**, y es válida **solo presentando la factura original**.
- Cubre únicamente defectos de fabricación.
- No cubre daños por mal uso, accidentes, modificaciones o una instalación eléctrica inadecuada.
- El incumplimiento de las instrucciones de este manual invalida la garantía.

ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO

No tires este producto con la basura doméstica.

Para proteger el medio ambiente y la salud, debe reciclarse correctamente. Podés devolverlo a través de los sistemas de recogida locales o en el establecimiento donde lo compraste, para que sea gestionado de forma responsable.





Bianca

**MANUAL DE
INSTRUCCIONES**



CUORIUY

WWW.FORTUNE.COM.UY 

**Servicio de Asistencia Técnica
FORTUNE S.A. (SAT)**



Convención 1217, Montevideo, 1110



2908 9639



093 769 356

095 090 426



sat@fortune.com.uy
rosario@fortune.com.uy
diego@fortune.com.uy

