Cuori
ELECTRODOMÉSTICOS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA SIN ACEITE

Sofia

CUO-D10L



¡GRACIAS POR ELEGIRNOS!
QUE DISFRUTES TU NUEVA FREIDORA

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



Sofia

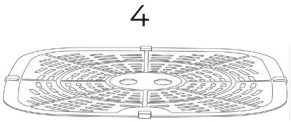
MANUAL DE INSTRUCCIONES

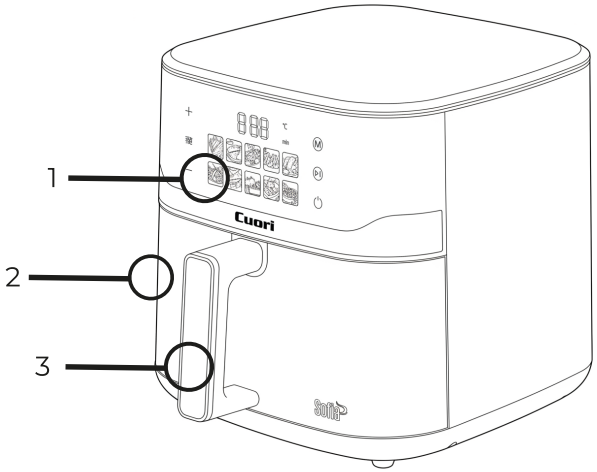
Sofia

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PARTES DE LA FREIDORA

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





PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Leé todas las instrucciones.
- No toques las superficies calientes.
- Para evitar choques eléctricos, no metas el cable, los enchufes o la base en agua ni en otros líquidos. No dejes que el cable cuelgue o toque superficies calientes.
- ADVERTENCIA: Este electrodoméstico se calienta.
- Las superficies, incluso las que no son para cocinar, pueden ponerse muy calientes. Usá siempre guantes o protección adecuada.
- Desenchufalo cuando no lo uses y antes de limpiarlo. Dejalo enfriar antes de poner o sacar piezas.
- Si el cable se daña, llevá el producto al SAT.
- Usar accesorios no recomendados puede causar lastimaduras.
- No la uses al aire libre.
- No tapes las entradas ni salidas de aire.
- No llenes el canasto con aceite. No es una freidora tradicional.
- No pongas el aparato cerca de fuentes de calor, como hornallas o el horno.
- Tené cuidado al mover el aparato si tiene líquidos calientes adentro.
- Conectá siempre primero el enchufe al aparato y después a la pared.
- No uses el aparato para otra cosa que no sea lo indicado.

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

- Colocala sobre una superficie estable y resistente al calor.
- Meté la rejilla dentro del canasto.
- Conectá el enchufe primero a la freidora y después a la corriente.
- Sacá el canasto, poné los ingredientes adentro y volvé a colocarlo.
- Configurá el tiempo y la temperatura (mirá la tabla de la siguiente página).
- Si es necesario, agitá los ingredientes a mitad de la cocción.
- Cuando suene el temporizador, revisá si la comida está lista.
- Si no lo está, podés agregarle más tiempo.
- Sacá el canasto con cuidado (¡está caliente!).
- Serví la comida.
- Podés empezar otra tanda enseguida si querés.

PANEL DE CONTROL

- Encendido: Al enchufarla, la pantalla y las luces se prenden 1 segundo y se apagan. Solo queda activo el botón de encendido (⏻). Tocá ese botón para ponerla en modo espera. Los valores por defecto son 180°C y 15 min. Si no tocás nada en 1 minuto, se apaga sola.
- Ajustar: Usá el botón TEMP/TIME para elegir si querés cambiar la temperatura o el tiempo. Con los botones + y – ajustás los valores (entre 80–200°C y 1–60 min).
- Menús preestablecidos: Podés usar el botón "M" para seleccionar un programa ya configurado.
- Comenzar: Presioná el botón de inicio (▶) para arrancar la cocción.
- Durante la cocción: Podés mirar la comida sacando el canasto para revolver o dar vuelta los alimentos. No se pausa automáticamente, debes presionar inicio nuevamente.
- Al finalizar: Va a sonar un pitido.
- Cambiar durante la cocción: Podés modificar la temperatura, el tiempo o el menú incluso mientras está funcionando.
- Apagado total: Mantené presionado el botón de encendido (⏻) por 3 segundos.

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 grasoso.
- Para recalentar comida, usá 150°C por unos 10 minutos.

GUÍA DE COCCIÓN (Tabla de referencia)

Producto	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temp. (°C)	Producto
Papas fritas	100–600	20–25	200	Agitar durante el proceso
Bife	100–600	10–15	200	Puede darse vuelta
Muslo de pollo	100–500	25–30	190	Puede darse vuelta
Panceta	100–500	10–15	180	Puede darse vuelta
Pescado	100–500	20–25	190	Puede darse vuelta
Verduras	100–500	18–23	200	Agitar durante el proceso
Camarones	100–500	15–20	180	Puede darse vuelta
Alitas de pollo	100–500	15–20	180	Puede darse vuelta
Pollo entero	100–500	40–45	200	Puede darse vuelta
Pizza	500–1000	10–15	180	Puede darse vuelta

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufá y dejá que se enfríe por completo.
- Limpiá el exterior con un paño húmedo.
- Lavá el canasto y la rejilla con agua tibia, jabón y una esponja suave (no abrasiva).
- Si hay comida pegada, remojalos 10 minutos.
- Limpiá el interior con una esponja húmeda.
- Usá un cepillo suave para limpiar el elemento calefactor (la resistencia).

ALMACENAMIENTO

- Guardala solo cuando esté completamente limpia y seca.

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.



Sofia

MANUAL DE INSTRUCCIONES

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

Convención 1217, Montevideo, CP 11100

2908 9639

093 769 356
095 090 426

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

FORTUNE
IMPORTAMOS CONFIANZA