Cuori
ELECTRODOMÉSTICOS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA SIN ACEITE

VITRO duo

CUO-DG415

¡GRACIAS POR ELEGIRNOS!
QUE DISFRUTES TU NUEVA FREIDORA

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

VITRO duo

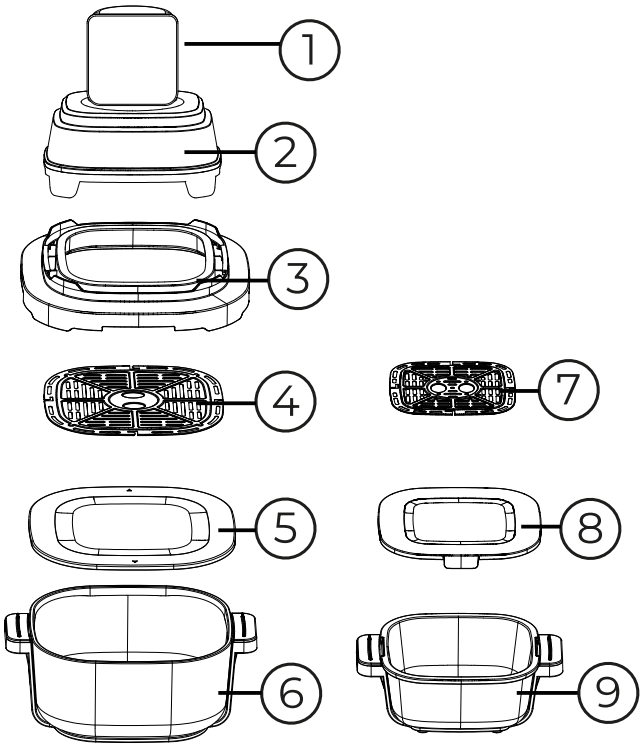
MANUAL DE INSTRUCCIONES

VITRO duo

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PARTES DE LA FREIDORA

1. Panel de Control
2. Cuerpo Principal
3. Adaptador (Canasto 4Lt)
4. Rejilla (Canasto 4Lt)
5. Tapa (Canasto 4Lt)
6. Canasto con Asas (4Lt)
7. Rejilla (Canasto 1.5Lt)
8. Tapa (Canasto 1.5Lt)
9. Canasto con Asas (1.5Lt)



PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Mantenela 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.
- Usala con precaución.
- Tocá solo las asas y partes para agarrar.
- Usá guantes si es necesario.

• Dejala enfriar completamente (unos 30 minutos) antes de limpiarla o moverla.
• Agua y electricidad: Para evitar choques eléctricos NUNCA:
- Sumerjas el cable, los enchufes o el cuerpo principal en agua.
- Dejes que entre agua u otro líquido al aparato.
- La uses o toques el panel de control con las manos mojadas.
- Enjuagues el cuerpo principal 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. Llevala 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 SAT.

ANTES DEL PRIMER USO

• Sacá todo el embalaje.
• Quitá las etiquetas o adhesivos.
• Lavá el canasto y la rejilla con agua caliente y detergente suave.
• Limpiá el interior y exterior con un paño húmedo.

• Secala completamente.
• Precalentá 10 minutos a máxima temperatura para eliminar olores de fábrica.
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.
• Poné los ingredientes dentro de el canasto (sobre la rejilla). No llenes más allá de la capacidad máxima.
• Colocá el cuerpo principal sobre el canasto, asegurándote de que encaje bien.
• No olvides poner el adaptador si usás el canasto grande. El canasto pequeño no lo necesita.
• Configurá el tiempo y la temperatura (ver tabla) 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 cuerpo principal y vaciá la comida en un plato. ¡Cuidado con el vapor y las superficies calientes!

PANEL DE CONTROL

- Encendido/Apagado: Tocar para encender. Mantener 2 segundos para apagar.
- MENU Rotar entre los Programas de Cocción Predeterminados.
- INICIO FIN Inicio/Fin: Comenzar o pausar la cocción.
- TEMP TIEMPO Selector: Cambiar entre ajustar tiempo o temperatura.
- − + Ajustar valores. Mantener presionado para cambiar rápido.
- Muestran qué se está ajustando.

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.
• 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.
- Se pueden lavar en lavavajillas el canasto (sin la base) y la rejilla (bandeja inferior, ciclo normal).

ALMACENAMIENTO

- Guardala solo cuando esté completamente limpia y seca.

PROBLEMAS POSIBLES

No enciende
- Posible Causa: No está enchufado / No hay corriente.
- Solución: Verificá el tomacorriente.

La comida no se cocina parejo
- Posible Causa: Demasiada cantidad / No se dio vuelta.
- Solución: Cocinar en tandas más chicas y dar vuelta a mitad de cocción.

Sale humo blanco
- Posible Causa: Grasa acumulada de usos anteriores.
- Solución: Limpiá bien el canasto después de cada uso.

No entra bien el canasto
- Posible Causa: La rejilla no está bien colocada / Exceso de comida.
- Solución: Asegurate que la rejilla esté firme y no sobrepases la línea MAX.

Papas fritas no quedan crocantes
- Posible Causa: Papas muy húmedas / Poco aceite (opcional).
- Solución: Secalas bien antes de cocinar. Podés agregar una cucharadita de aceite.

Error E1 o E2
- Posible Causa: Fallo en el sensor de temperatura.
- Solución: No lo repares vos: contactá al SAT.

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.

TABLA DE AJUSTES (GUÍA DE REFERENCIA)

Producto	Tiempo (min)	Temp. (°C)	Para qué sirve
Tostado	20	200	Para un dorado intenso y máximo crujiente
Alitas de pollo	25	200	Ideal para alitas congeladas o marinadas
Filetes	18	200	Carnes gruesas, término a gusto
Camarones	14	190	Langostinos o gambas
Bizcochuelos	40	180	Masas esponjosas
Pescados	18	190	Filetes o porciones
Vegetales	16	160	Brócoli, zapallitos, papas
Crujiente	5	180	Para recalentar y poner crujiente comida ya cocida

Recordá: Estos tiempos son orientativos. Ajustalos según el tamaño y cantidad de comida.

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