

COMPONENTES



- 1 - TERMOSTATO DE SEGURANÇA
- 2 - CABO DE LIGAÇÃO
- 3 - RESISTÊNCIA
- 4 - CUBA
- 5 - SAIA
- 6 - REGISTRO
- 7 - LÂMPADA PILOTO
- 8 - TERMOSTATO
- 9 - DEFEITOR
- 10 - PÉS ANTIDERRAPANTES
- 11 - PAINEL

Composição do produto: Aço inox 78%, aço carbono 16%, plástico 4%, borracha 2%

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Esta fritadeira não deve ser limpa por água.

- Durante o uso e algum tempo depois de desligado, algumas partes do aparelho estarão quentes, certifique-se de que o aparelho esteja totalmente resfriado antes de proceder qualquer tipo de manutenção ou limpeza.
- A limpeza da fritadeira é extremamente simples;
- Desligue a fritadeira da rede elétrica;
- certifique-se que todos os componentes, principalmente o óleo estejam frios, em seguida retire o conjunto "painel" - resistência e remova o óleo da cuba;
- A cuba é construída em aço inox, portanto pode ser lavada com esponja macia, detergente e água quente.
- O conjunto "painel" - resistência deve receber um cuidado especial, pois o painel não pode ser molhado, limpo o painel com pano úmido e a resistência com esponja macia, detergente e água.
- A saia pode ser limpa com água, detergente e esponja macia;
- Não utilizar esponja de aço ou qualquer tipo de esponja abrasiva, pois pode danificar o acabamento das peças.

TEMPO E TEMPERATURA DE FRITURA

As temperaturas indicadas são usadas como sugestão para frituras, porém podem variar de acordo com a quantidade e temperatura dos alimentos.

TEMPERATURA	ALIMENTOS	Tempo Médio Indicado
180°C	Bolinhas (1 dz.) (12 kg)	6 min
	Pastelinhos (1 dz.) (12 kg)	3 min
	Rosquinhas (1 dz.) (12 kg)	5 min
170°C	Bife e milanesa (12 kg)	6 min
	Peixe 4 postas (12 kg)	6 min
	Batata (12 kg)	8 min
180°C	Bata doce (12 kg)	8 min
	Algem (maniocas) (12 kg)	6 min
	Pasta (12 kg)	8 min
FRANGO:		
	Em porção (12kg)	6 min
	Molho (corteio, molho) (12 kg)	3 min

CERTIFICADO DE GARANTIA

1. A Cotherm assegura ao comprador/consumidor a garantia de 06 meses contada a partir da data de emissão da nota fiscal de venda.
2. O período de 06 meses de garantia é composto de:
 - Garantia legal e 30 dias, atendendo o código do consumidor.
 - Garantia adicional de 30 dias, representando uma vantagem oferecida aos nossos consumidores.
3. Entende-se por garantia, o reparo gratuito e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do agente autorizado COTHERM, apresentarem defeitos técnicos. Tal garantia, somente terá validade mediante apresentação da nota fiscal de compra e deste certificado de garantia aos postos autorizados. É imprescindível para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.
4. Para o exercício da presente garantia, o comprador deverá utilizar somente os postos credenciados COTHERM, ficando a cargo do comprador as despesas e riscos de transporte do produto.
5. Fica automaticamente cancelada a garantia na ocorrência dos seguintes eventos:
 - Danos provocados por umidade, exposição excessiva a luz solar, salinidade.
 - Surtido (Roubo e/ou Furto)
 - Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.
 - Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou redes elétricas com flutuações de tensão excessivas.
 - Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela COTHERM.
 - Se o Certificado de Garantia ou a Nota Fiscal apresentarem rasuras e/ou adulterações.
 - Por condições impróprias a sensibilidade do aparelho.

IMPORTANTE: Para manter o seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento procure somente o serviço autorizado COTHERM, que possui peças originais e mão de obra treinada.

Nome: _____

Endereço: _____

Complemento: _____ Bairro: _____

Cidade: _____ UF: _____ CEP: _____

Fone: (____) _____ Cel: (____) _____

E-mail: _____

Revendedor: _____

Nota Fiscal: _____ Data da Compra: _____



SAC

Serviço de Atendimento Cotherm
(11) 2242-9656 - e-mail sac@cotherm.com.br

Distribuído por:
Cotherm Eletrodoméstico Ltda.
Adm. Rod. Fernão Dias, Km. 87 - Pq. Edm. Cláudio
São Paulo - SP - CEP 02248-000
Fone: (11) 2242-9656 - Fax: (11) 2242-4697
CNPJ: 10.376.449/0001-02 - Fabricado no Brasil
www.cotherm.com.br - e-mail: cotherm@cotherm.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Cotherm Mais facilidade em sua vida!

Fritadeira (elétrica) Linha Turbo TACHO



Códigos: 2991 (127 V)
2992 (220 V)

FRITADEIRA ÁGUA ÓLEO

Parabéns pela sua escolha!

Você acabou de adquirir um produto prático, elegante e de alta qualidade, desenvolvido para facilitar o seu dia-a-dia.

Esperamos sinceramente, que este produto atenda sua mais alta expectativa.

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar sua Fritadeira. Lembre-se de guardar este manual para referências futuras. Caso persiga alguma dúvida não hesite em nos contatar, teremos prazer em lhe ajudar.

A Cotherm se reserva o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

Composição do produto: Aço inox 68%, aço carbono 23%, plástico 7%, borracha 2%

ADVERTÊNCIAS

- Este produto por força de sua própria função deverá ficar sobre constante vigilância.
- Antes da primeira utilização faça uma limpeza com água, sabão neutro e uma esponja macia em todas as partes do equipamento, porém não utilize jato de água.
- Não ligue o aparelho caso este apresente defeitos visíveis ou se o aparelho sofrer algum tipo de queda. Caso isso ocorra o aparelho deverá ser visionado por um agente autorizado Cotherm.
- Se o controle de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Não utilizar cabos vegetais ou combustíveis similares neste aparelho.
- **Atenção:** Pode ocorrer incêndio caso o óleo esteja abaixo do nível mínimo especificado.
- Veja a marcação (min. e max) na parte interna do tacho da fritadeira.
- **Atenção:** Não utilizar óleo usado, o óleo usado possui um ponto de inflamação reduzido e estará mais propenso a surtos de ebulição.
- Não encha o reservatório além da capacidade máxima, evitando transbordamento, quando o produto for colocado em funcionamento.
- **ATENÇÃO:** A fim de evitar um perigo devido a um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo ou interruptor externo, como do tipo minutera, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.



Este símbolo indica uma conexão EQUIPOTENCIAL usada para conectar várias peças do equipamento ou de um sistema, usando o mesmo potencial, não necessariamente igual ao potencial de aterramento (ex.: para ligação local).

Terminal de equipotencialidade: Terminal utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre os componentes de instalações elétricas, a principal razão para a ligação é a segurança pessoal e prevenção de acidentes.

A fim de evitar um perigo devido a um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de uma chave externa, como do tipo minutera, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

Estes aparelhos são destinados para ser usado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinha de restaurante, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açouques, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimento.

CUIDADOS IMPORTANTES

- Ao utilizar aparelhos elétricos, a fim de reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos pessoais, medidas básicas de segurança devem ser sempre observadas conforme segue:
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoa com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não deixe este aparelho ao alcance de crianças.
- Não permita que o aparelho seja manuseado por qualquer pessoa que não tenha lido este manual de instruções e não tenha sido orientado sobre o modo correto e seguro de utilização.
- A resistência não se destina a ser imersa em água para limpeza.
- Antes de ligar o aparelho na rede elétrica certifique-se de que a tensão esta compatível com as especificações indicadas no manual e no produto.
- Certifique-se que a tomada, fiação, disjuntores, estão dimensionadas para suportar a corrente / potência / tensão do aparelho, conforme informado na tabela de informações técnicas.
- Não conecte o aparelho em tomadas com folgas de contato.
- Não utilize conectores tipo "T" (benjamim), adaptador, extensão e similares.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligá-lo da rede elétrica.
- Para manusear seu aparelho não toque nas superfícies quentes, utilize as alças laterais.
- Mantenha o aparelho sempre desconectado da rede elétrica quando não estiver em uso e quando estiver recebendo qualquer reparo ou limpeza.
- Não use o aparelho próximo a líquidos inflamáveis ou em ambientes que hajam gases explosivos.
- Para evitar sobrecarga na instalação elétrica não utilize outro aparelho de alto consumo de energia no mesmo circuito.
- Tenha cuidado para que o cabo ligado à rede elétrica esteja em posição segura, evitando que toque superfícies quentes ou que alguém possa tropeçar acidentalmente.
- Se o aparelho cair acidentalmente na água ou em qualquer outro líquido, desligue-o. Antes de ligar o aparelho na energia novamente, ele deverá obrigatoriamente ser inspecionado pelo fabricante ou agente autorizado.
- Não abra o dispositivo de drenagem até que o óleo esteja frio.
- Quando a fritadeira não estiver em uso, retire o plugue da tomada.

LEMBRETE: Sua Fritadeira Elétrica não é um produto bio volt, portanto a máxima atenção na hora de ligar em sua rede elétrica.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

- A instalação elétrica dos equipamentos deve ser realizada por uma pessoa capacitada a fim de evitar riscos.
- É aconselhado a instalação de um disjuntor com valor de corrente acima dos valores de cada produto. (ver dados técnicos)
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica de sua região.
- Antes de ligar o aparelho na rede elétrica certifique-se de que a tensão está compatível com as especificações indicadas no manual e no produto
- **Fio Terra** - todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia. Nossos fritadores possuem condão de alimentação com cabo para aterramento.
- Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada, e verifique se a mesma está com bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Não instale próximo a materiais inflamáveis como: álcool, plásticos, cortinas, etc., mantenha sempre uma área livre de 10 cm ao redor da fritadeira.
- Procure instalar sobre superfícies planas resistentes ao calor como granito, mármore, alvenaria ou cerâmica.
- Desligue o equipamento da rede elétrica após o uso.

INSTRUÇÕES DE USO

- Antes de ligar a Fritadeira, abasteça a cuba com óleo.
- Despeite óleo comestível na cuba até atingir o nível máximo.
- Girar o termostato na temperatura indicada para cada alimento (ver tabela).
- A Fritadeira esta ligada quando o piloto acender (lâmpada vermelha).
- Quando a temperatura indicada for atingida, o piloto se apaga e a Fritadeira estará pronta para ser usada.
- Durante a fritura a temperatura do óleo baixará e o termostato ligará automaticamente a resistência, acendendo então o piloto.
- Para fritar alimentos consistentes (batata, bife, peixe, pastel, etc.) basta colocá-los na cesta e mergulhá-los no óleo.
- Para alimentos que antes da fritura são poucos consistentes (bolinho de amoz, de queijo, e outros que exigem cozer para formar a porção), mergulhe primeiramente a cesta e após, o alimento.
- A operação de imersão deve ser lenta para evitar que o óleo transborde.
- Remova o excesso de gelo dos alimentos e farinha no caso dos empanados, isso ajuda a reduzir a espuma e aumenta a vida útil do óleo.
- Conforme a utilização, os resíduos irão se concentrar no fundo do tacho, para maior durabilidade do óleo e uma fritura de boa qualidade, remova os resíduos diariamente (sempre com o óleo frio), veja as instruções abaixo:
- 1. Abra o registro situado atrás da fritadeira até remover todos os resíduos;
- 2. Feche o registro.
- Conforme a utilização, os resíduos irão se concentrar no fundo do tacho, para maior durabilidade do óleo e uma fritura de boa qualidade, remova os resíduos diariamente (sempre com o óleo frio), veja as instruções abaixo:
- Durante o uso, o termostato irá ligar e desligar a resistência automaticamente, mantendo o óleo na temperatura desejada. O seu termostato está dimensionado para atingir a temperatura máxima de 180°C.
- A fritadeira possui um termostato de segurança (protetor térmico não auto-religável) utilizado para evitar a elevação da temperatura do óleo acima do permitido. O termostato de segurança desliga o equipamento quando a temperatura do óleo ultrapassar os limites de segurança.
- Caso o termostato de segurança, desligue a fritadeira, para ligá-la novamente deve-se seguir os seguintes passos:
 - Desligar a fritadeira da rede elétrica;
 - Verificar se a temperatura do óleo está abaixo de 140°C.
 - Pressionar o botão "RESET" do termostato de segurança localizado no orifício na lateral da caixa de ligação;
 - Em seguida ligue a fritadeira na rede elétrica, ela voltará a funcionar.
 - Caso termostato de segurança ative com frequência, favor entrar em contato com o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

PRECAUÇÕES COM O ÓLEO

- Sempre sempre o nível de óleo na cuba, não é, maior quando o nível baixar. A frequência da troca de óleo depende da sua utilização. Utilização diária (1 vez por dia). Troca total do óleo a cada 01 mês.
- Para aumentar a vida útil do óleo deve-se:
 - 1) Após frituras à milanesa ou frituras de pescados, filtrar o óleo com um coador antes de qualquer outra fritura com esse óleo.
 - 2) Quando em repouso e o óleo frio, manter sempre a cuba tampada.