

## COMPONENTES



- 1 - RESISTÊNCIA
- 2 - TERMOSTATO DE SEGURANÇA
- 3 - CUBA
- 4 - ALÇA DA CUBA
- 5 - SUPORTE DE SEGURANÇA
- 6 - ALÇA DE TRANSPORTE
- 7 - CABO DE LIGAÇÃO
- 8 - CESTOS
- 9 - SAIA

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

## 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	Bolinhos (1 dz.) (1 kg)	5 min
	Pasteizinhos (1 dz.) (1 kg)	3 min
	Rosquinhas (1 dz.) (1 kg)	5 min
170°C	Bife a milanesa (1 kg)	6 min
	Peixe (4 postas) (1 kg)	5 min
180°C	Batata (1 kg)	8 min
	Bata doce (1 kg)	8 min
	Alpim (mandioca) (1 kg)	6 min
	Polenta (1 kg)	6 min
	Camarão (1 kg)	8 min
	<b>FRANGO:</b> Em porção (1 kg) Miúdos (coração, moela) (1 kg)	5 min 3 min

## CERTIFICADO DE GARANTIA

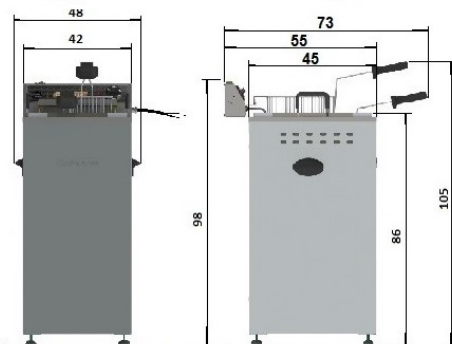
1. A Cotherm assegura ao comprador/consumidor a garantia de 06 meses contada a partir da data de emissão da nota fiscal de venda.
  - Garantia legal e 90 dias, atendendo o código do consumidor.
  - Garantia adicional de 90 dias, representando uma vantagem oferecida aos nossos consumidores.
2. O período de 06 meses de garantia é composto de:
  - Garantia legal e 90 dias, atendendo o código do consumidor.
  - Garantia adicional de 90 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.
  - Sinistro ( 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.

## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Esta fritadeira não deve ser limpa por jato de 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, limpe o painel com pano úmido e a resistência com esponja macia, detergente e água.
  - O cesto e a saia podem ser limpos com água, detergente e esponja macia;
- Não utilizar esponja de aço ou qualquer tipo de esponja abrasiva, pois pode danificar o acabamento das peças.
- Quando for montar novamente, lembre-se de que a resistência deve ficar **SOBRE** o suporte, nunca utilize a fritadeira sem colocar o suporte.



Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Complemento: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Fone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ Cel: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Revendedor: \_\_\_\_\_

Nota Fiscal: \_\_\_\_\_ Data da Compra: \_\_\_\_\_

**Cotherm**

## SAC

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

Distribuído por:  
Cotherm Eletrodoméstico Ltda.  
Adm.: Rod. Fernão Dias, Km. 87 - Pq. Edu Chaves  
São Paulo - SP - CEP: 02283-000  
Fone: (11) 2242-9656 - Fax (11) 2242-4697  
CNPJ: 10.376.449/0001-02 - Fabricado no Brasil  
[www.cotherm.com.br](http://www.cotherm.com.br) - e-mail: [cotherm@cotherm.com.br](mailto:cotherm@cotherm.com.br)

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

**Cotherm** Mais facilidade em sua vida!

# Fritadeira (Elétrica) ÁGUA ÓLEO



**Código: 2098 (220 V)**

## FRITADEIRA ÁGUA ÓLEO

**Parabéns pela sua escolha!**

Você acabou de adquirir um produto prático, elegante e de alta qualidade, desenvolvido para facilitar sua vida-a-di-

Letra alternadamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar sua Fritadeira. Caso persista alguma dúvida não hesite em

projetos e características de seus produtos, sem

prévio aviso aos usuários.

<b>Código</b>	2098
<b>Tensão</b>	220 V
<b>Potência</b>	8000 W
<b>Corrente</b>	36 A
<b>Frequência</b>	60 Hz
<b>Consumo</b>	8,0 kWh
<b>Óleo</b>	2 L
<b>Água</b>	0,5 kg
<b>Capacidade por cesto</b>	2 kg
<b>Peso vazio</b>	17,2 kg
<b>Peso cheio</b>	41,8 kg

## 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.

A resistência e o painel devem ser limpos com pano úmido

isso ocorre o aparelho deverá ser viscionado por um agente autorizado Colthem.

Se o cordão de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

Não utilizar comida vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.

**-Atenção:** Pode ocorrer incêndio caso o óleo esteja abaixo do nível mínimo especificado.

**-Atenção:** Não utilizar óleo usado, o óleo usado possui um ponto de inflamação reduzido e está mais

propenso a surtos de fumaça.

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 miniterna, ou

conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.



Este símbolo indica uma conexão EQUIPOTENCIAL usada para o mesmo potencial, não necessariamente igual ao potencial de aterramento (ex.: para ligação local).

## CUIDADOS IMPORTANTES

As utilizar aparelhos elétricos, a fim de reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos

possíveis, medidas básicas de segurança devem ser sempre observadas conforme segue:

- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle

responsável pelas suas seguranças.

- Reconheça as instruções de segurança para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho,

remoto separado.

- 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 esteja compatível com as especificações

indicadas no manual e no produto (220 V).

- Certifique-se que a tomada, ligão, disjuntor, estão dimensionadas para suportar a corrente / potência /

tenso de aparelho, conforme informado na tabela de informações técnicas.

- Não conecte o aparelho em tomadas com tomadas 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 ou quando estiver

recebendo qualquer reparo ou limpeza.

- Não use o aparelho próximo a líquidos inflamáveis ou em ambientes que haja gases explosivos.

- Evite evitar sobrecarga na instalação elétrica não utilize outro aparelho de alto consumo de energia no

mesmo circuito.

- Tenha cuidado para que o cabo ligado a 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 inspeccionado pelo fabricante ou agente

autorizado.

- Não abra o dispositivo de drenagem até que o óleo esteja frio

LEMARETE: Sua Fritadeira Elétrica não é um produto volt, portanto a máxima tensão na hora de ligar em

uma 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 (6,0 mm<sup>2</sup>) deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em

caso de dúvidas, consulte a concessionária de concreto 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 ( 220 V ).

- Disjuntor/fusível/fiação: Usar disjuntor de 50 ampères. A ligação da rede elétrica

onde será instalado o fritador deve ser independente e com o cabo de seção

nominal com mínimo 6,0 mm<sup>2</sup>.

- Fio Terra – todo equipamento deve ser adequadamente aterrado,

para diminuir o risco de choque numa eventual descarga de carga.

Nossos fritadores possuem cordão 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 de fiação.

- Não instalar próximos 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,

maior, alvenaria ou cerâmica.

- Desligue o equipamento da rede elétrica após o uso.

## INSTRUÇÕES DE USO

Caso opte por trabalhar com gordura vegetal ou animal, não utilizar a solução de

água com sal, pois a solução irá ferver e pode ocorrer transbordamento

corretamente.

- Não utilize o produto sem o suporte de proteção.

- A resistência deve ficar EODRC o suporte.

- Nunca coloque a resistência por baixo do suporte.

- Deposite óleo compatível na cuba até atingir o nível mínimo, em seguida

prepare uma solução de 2 litros de água e 500 gramas de sal fino, misture até

ficar homogêneo e despeje na cuba junto com o óleo até atingir o nível

máximo, caso a mistura não seja suficiente para atingir o nível máximo

completar com óleo.

- Aguardar até que o óleo e a água se separem, isso deve levar

aproximadamente 30 minutos.

- Conforme a utilização, os resíduos irão descer e se concentrar na água, para

maior durabilidade do óleo e uma fritura de boa qualidade, a solução (água e

sal) deverá ser trocada diariamente (sempre com o óleo frio). veja as

instruções abaixo:

1. Abra o registro situado atrás da fritadeira na parte inferior da cuba até

remover toda a solução (água e sal) com os resíduos,

2. Prepare uma nova solução (água e sal) e despeje na cuba junto com o

óleo até atingir o nível máximo, caso a mistura não seja suficiente para

atingir o nível máximo completo com óleo;

3. Aguarde 30 minutos até que o óleo e a água se separem.

- Sempre o cesto o máximo possível e introduza o cesto lentamente, de

forma reduzida os respingos e evitara o transbordamento devido a formação de

espuma. Caso ocorra a formação de espuma suspenda o cesto,

- Remova o excesso de grão dos alimentos e farinha no caso dos empinados,

- Assim que os alimentos estiverem fritos pendia o cesto no suporte até

remover o excesso de óleo, em seguida retire os alimentos.

- Ação o botão na parte superior de caixa de fiação, giro o manípulo do

termóstato até a temperatura desejada (ver tabela) para o tipo de fritura a

lâmpada piloto acenderá.

A lâmpada piloto irá apagar assim que o óleo atingir a temperatura desejada.

- Durante o uso, o termóstato irá ligar e desligar a resistência

automaticamente, mantendo o óleo na temperatura desejada. O seu

termóstato está dimensionado para atingir a temperatura máxima de 180°C.

- A fritadeira possui um termóstato de segurança (protetor térmico não

auto resetável) utilizado para evitar a elevação da temperatura do óleo acima

do permitido. O termóstato de segurança desliga o equipamento quando a

temperatura do óleo ultrapassar os limites de segurança.

novamente deve-se seguir os seguintes passos:

- Desligar a fritadeira da rede elétrica;

- Ventilar se a temperatura do óleo está abaixo de 140°C.

- Pressionar o botão "RESET" do termóstato de segurança localizado no

fronto na lateral da caixa de fiação;

- Em seguida ligue a fritadeira na rede elétrica, ela voltará a funcionar.

- Caso termóstato de segurança atue com frequência, favor entrar em

contato com o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de

evitar riscos.