

CERTIFICADO DE GARANTIA

- A Cotherm Eletrodoméstico assegura ao comprador/consumidor a garantia de 06 meses contada a partir a data de emissão da nota fiscal de venda.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

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

Distribuído por:
COTHERM ELETRODOMÉSTICO LTDA.
Adm.: Rod. Fernão Dias, Km. 87 - Pq. Edu Chaves
São Paulo - SP - CEP 02283-000
Fone: (11) 2242-2656 - 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



Códigos de 2622 (220 V)

FRITADEIRA ELÉTRICA

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 persista 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 63%, aço carbono 28%, plástico 7%, borracha 2%

| Informações técnicas | |
|----------------------|-------------------------|
| Código | 2622 |
| Tensão | 220 V |
| Potência | 2500 W |
| Volume | 3 L |
| Consumo | 2,5 kW/h |
| Corrente | 11,4 A |
| Frequência | 60 Hz |
| Peso | 7,2 kg |
| Dimensões | 43 x 32 x 45 cm (CxAxL) |

* as informações técnicas referente a tensão, potência, volume, consumo e corrente são individuais.
- Dimensões do produto sem cesto.

ADVERTÊNCIAS

Este produto por força de sua própria função deverá ficar sobre constante vigilância. 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 visto por um agente autorizado Cotherm.

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

Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.

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

Esta fritadeira não deve ser limpa por jato de água.

Quando a fritadeira não estiver em uso, retire o plugue da tomada

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.
 - 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 cabo da resistência e na embalagem.
 - Certifique-se que a tomada, fiação, disjuntores, estão dimensionadas para suportar a corrente / potência / tensão do aparelho, conforme informado na tabela de informações técnicas.
 - Este aparelho destina-se a ser usado exclusivamente em aplicações domésticas, casas de fazenda, hotéis, motéis, pensão, escritórios e outros ambientes de tipo residenciais.
 - Não conecte o aparelho em tomadas com fogos de contato.
 - Não utilize conectores tipo "T" (benjamim), adaptador, extensão e similares.
 - Nunca puxe o cabo de alimentação para desligá-lo da rede elétrica, segure o plugue e puxe.
 - 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 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.
 - 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.
 - 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.
- LEMBRETE:** Sua Fritadeira Elétrica não é um produto bi volt, portanto a máxima atenção na hora de ligar em sua rede elétrica.

INSTRUÇÕES DE USO

- Antes de ligar a Fritadeira, abasteça a cuba com óleo.
- Deposite 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 coloca-los na cesta e imergi-los no óleo.
- Para alimentos que antes da fritura são poucos consistentes (bolinho de arroz, de queijo, e outros que exigem colher para formar a porção), imergir primeiramente a cesta e após, o alimento.
- A operação de imersão deve ser lenta para evitar que o óleo transbore.

PRECAUÇÕES COM O ÓLEO

Mantenha sempre o nível de óleo na cuba, isto é, repor 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:

- Após frituras à milanesa ou frituras de pescados, filtrar o óleo com um coador antes de qualquer outra fritura com esse óleo.
- Quando em repouso e o óleo frio, manter sempre a cuba tampada.

COMO FRITAR ALIMENTOS CONGELADOS

Procede-se como para alimentos não congelados, apenas um cuidado maior ao imergir a cesta para que o óleo não transbore.

- 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 ofício na lateral da caixa de ligação;
 - Em seguida ligue a fritadeira na rede elétrica, ela voltará a funcionar.
- Caso termostato de segurança atue com frequência, favor entrar em contato com o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

COMPONENTES



1. Resistência
2. Cubá
3. Saia
4. Cesto
5. Tampa

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 | |
|----------------------------------|-------------------------------|----------------------|--|
| 170°C | Bolinhos (1 dz.) (1/2 kg) | 5 min | |
| | Pasteizinhos (1 dz.) (1/2 kg) | 3 min | |
| | Rosquinhas (1 dz.) (1/2 kg) | 5 min | |
| 160°C | Bife a milanesa (1/2 kg) | 6 min | |
| | Peixe (4 postas) (1/2 kg) | 5 min | |
| | Batata (1/2 kg) | 8 min | |
| 160°C | Bata doce (1/2 kg) | 8 min | |
| | Alpim (mandioca) (1/2 kg) | 6 min | |
| | Polenta (1/2 kg) | 6 min | |
| | Camarão (1/2 kg) | 8 min | |
| | FRANGO: | | |
| | Em porção (1/2kg) | 5 min | |
| Miúdos (coração, moela) (1/2 kg) | 3 min | | |

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Esta fritadeira não deve ser limpa por jato de água.

A limpeza da fritadeira elétrica é extremamente simples. Remova o plug da tomada e 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 em máquina de lavar ou manualmente 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. Para limpeza da carcaça, cesto e tampa usar esponja macia, detergente e água. Não utilizar esponja de aço ou qualquer tipo de esponja abrasiva, pois pode danificar o acabamento das peças.