

CERTIFICADO DE GARANTIA

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

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:
CNPJ :10.376.449/0001-02
Adm.: Rod. Fernão Dias, Km. 87 - Pq. Edu Chaves
São Paulo - SP - CEP 02283-000
Fone: (11) 2242-9656 - Fax (11) 2242 4697
Indústria Brasileira
www.cotherm.com.br - e-mail: cotherm@cotherm.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Cotherm *Mais facilidade em sua vida!*

Fritadeira elétrica



Códigos: 2100 - MESA
2200 - GABINETE

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 78%, aço carbono 16%, plástico 4%, borracha 2%

Prazo de validade: Indeterminado

| Informações Técnicas | | |
|----------------------|-----------------|-----------------|
| Código | 2100 | 2200 |
| Tensão | 220 V | 220 V |
| Potência | 5000 W | 5000 W |
| Volume | 10 L | 10 L |
| Consumo | 5,0 kW/h | 5,0 kW/h |
| Corrente | 22,7 A | 22,7 A |
| Frequência | 60 Hz | 60 Hz |
| Peso | 10 kg | 12 kg |
| Dimensões | C28xL49,4xA51cm | C28xL49,4xA96cm |

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 vistoriado 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 minuteria, 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 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 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, 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).
- 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 transborde.

PRECAUÇÕES COM O ÓLEO

Mantém 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:

- 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.

COMO FRITAR ALIMENTOS CONGELADOS

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

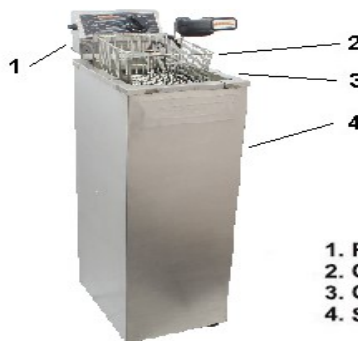
- A fritadeira possui um termostato de segurança (protetor térmico não auto-religável) utilizado para evitar a elevação da temperatura do óleo acima do permitido. O termostato de segurança desliga o equipamento quando a temperatura do óleo ultrapassar os limites de segurança.

- 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 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. Cesto
3. Cuba
4. Saia

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.) | 5 min | |
| | Pasteizinhos (1 dz.) | 3 min | |
| | Rosquinhas (1 dz.) | 5 min | |
| 160°C | Bife a milanesa | 6 min | |
| | Peixe (4 postas) | 5 min | |
| 160°C | Batata | 8 min | |
| | Bata doce (1/2 kg) | 8 min | |
| | Aipim (mandioca) (1/2 kg) | 6 min | |
| | Polenta | 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 e do cesto usar esponja macia, detergente e água.

Não utilizar esponja de aço ou qualquer tipo de esponja abrasiva, pois pode danificar o acabamento das peças.