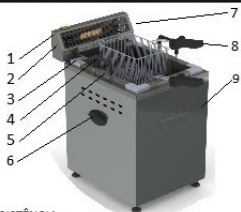


COMPONENTES



- 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

Prazo de validade: Indeterminado

Composição do produto: Aço inox 72%, aço carbono 22%, plástico 4%, borracha 2%

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;

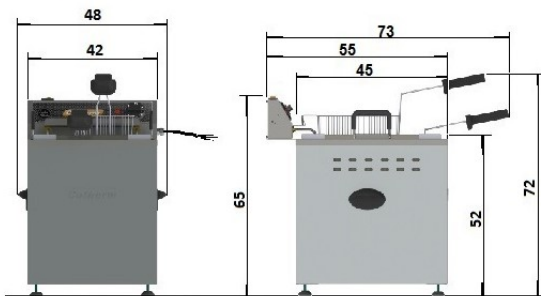
- certifique-se que todos os componentes, principalmente o óleo estejam frios, em seguida retire o conjunto "painel – resistência" e remova o óleo da cuba.

- 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.



DIMENSÕES EM CENTÍMETRO (cm)

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.) (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
	FRANGO: Em porção (1 kg)	5 min
Miúdos (coração, moela) (1 kg)	3 min	

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:
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 - e-mail: cotherm@cotherm.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Cotherm Mais facilidade em sua vida!

Fritadeira (Elétrica) ÁGUA ÓLEO



Código: 2096 (220 V)

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

Artes de iniciar verifique se o suporte de proteção está encaixado corretamente;

Não utilize o produto sem o suporte de proteção.

A resistência deve ficar sobre o suporte.

Nunca coloque a resistência por baixo do suporte

Deposite óleo comestível 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 prepare uma solução de água e sal com os resíduos;

Remover toda a 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 complete com óleo;

Aguarde 30 minutos até que o óleo e a água se separem, isso deve levar aproximadamente 30 minutos.

Conforme a utilização, os resíduos irão 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) e despeje na cuba junto com o óleo até atingir o nível máximo, caso a mistura não seja suficiente para atingir o nível máximo complete com óleo;

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

Seque o cesto o máximo possível e introduza o cesto lentamente, desta forma reduzirá os respingos e evitará o transbordamento devido a formação de espuma. Caso ocorra a formação de espuma suspensa o cesto,

Remova o excesso de gordura dos alimentos e frite em fatias empanadas, isso ajuda a reduzir a espuma e aumentar a vida útil do óleo.

Assim que os alimentos estiverem fritos prenda o cesto no suporte até remover o excesso de óleo, em seguida retire os alimentos.

Atione o botão na parte superior da caixa de ligação, gire o manípulo do

termoostato até a temperatura desejada (ver tabela) para o tipo de fritura e lâmpada piloto acenderá.

Até que o cesto esteja quente o óleo atingirá a temperatura desejada. Durante o uso, o termoostato irá ligar e desligar a resistência automaticamente, mantendo o óleo na temperatura desejada. O seu termoostato está dimensionado para atingir a temperatura máxima de 180°C.

A fritadeira possui um termoostato de segurança (protetor térmico não auto-reajustável) utilizado para evitar a elevação da temperatura do óleo acima do permitido. O termóstato desliga o equipamento quando a temperatura do óleo ultrapassar os limites de segurança. Caso o termoostato 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 termoostato de segurança localizado no orifício na lateral da caixa de ligação;

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

Caso termoostato de segurança atue com frequência, favor entrar em contato com o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada além de evitar riscos.

FRITADEIRA ÁGUA ÓLEO

Parabéns pela sua escolha!

Você acabou de adquirir um produto padrão e de alta qualidade, desenvolvido para elevar o seu dia-a-dia.

Esperamos sinceramente, que este produto atenda suas mais altas expectativas.

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar sua Fritadeira.

Leitura e de garantir este manual para referências futuras. Caso persista alguma dúvida não hesite em nos contatar. Temos prazer em lhe ajudar.

A Colmeia se reserva o direito de alterar produtos, profetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

Código	2096
Tensão	220 V
Potência	8000 W
Corrente	36,4 A
Consumo	8,0 kW/h
Frequência	60 Hz
Óleo	16 L
Água	2 L
Sal	0,5 kg
Capacidade por cesto	2 kg
Peso vazio	15,2 kg
Peso cheio	39,8 kg

ADVERTÊNCIAS

Este produto por força de sua própria função deverá ficar sobre constante vigilância.

Antes de permitir utilização ligue uma lâmpada com água, sabão neutro e uma esponja macia em todas as partes do equipamento, porém não utilize jato de água.

A resistência e o panela devem ser limpos com pano úmido.

Não ligue o aparelho caso este apresente detritos visíveis ou se o aparelho sofrer algum tipo de queda. Caso isso ocorra o aparelho deverá ser visitado por um agente autorizado Colmeia.

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

Não utilizar cabo vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.

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

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 estará mais propenso a surtos de ebulição.

Não encha o reservatório além de 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 manutênia, 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 vários peças de equipamento ou de um sistema, usando o 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 manutênia, 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, açougues, 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

Use capacidade físicas, especialmente se pessoas 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.

Não deixe este aparelho ao alcance de crianças.

Não separe o aparelho no meio de um temporizador externo ou sistema de controle 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.

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 está compatível com as especificações indicadas no manual e no produto (220 V).

Certifique-se que a tomada, fiação, disjuntor, estão dimensionadas para suportar a corrente / potência / tensão do aparelho, conforme informado na tabela de informações técnicas.

Não conecte o aparelho em tomadas com fiação de contato.

Não utilizar conectores tipo "T" (benliam), adaptador, extensões e similares.

Nunca toque o cabo de alimentação para desligar da rede elétrica.

Para manusear este 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 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 distribuição de alimentação elé que o óleo esteja frio

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 mm²) 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 (220 V).

Disjuntor/fusível/fiação: Usar disjuntor de 50 amperes. A ligação da rede elétrica onde será instalado o fritador deve ser independente e com o cabo de seção nominal com mínimo 6,0 mm².

Fio Terra - Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

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 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 superfícies planas resistentes ao calor como granito, mármore, alvenaria ou cerâmica.

Desligue o equipamento da rede elétrica após o uso.



SUPORTE