

## 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 72%, aço carbono 22%, plástico 4%, borracha 2%

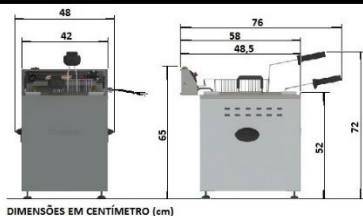
## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

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	Butifinhos (1 kg) (1 kg)	5 min
	Pescadinhos (1 kg) (1 kg)	3 min
	Rosquinhas (1 kg) (1 kg)	5 min
170°C	Bita e milanesa (1 kg)	6 min
	Peixe (4 postas) (1 kg)	5 min
	Travesseiro (1 kg)	8 min
180°C	Bata doce (1 kg)	8 min
	Almôndoas (manduças) (1 kg)	6 min
	Palmito (1 kg)	6 min
180°C	Caruru (1 kg)	9 min
	FRANGO: Em porção (1 kg)	5 min
	Milanesa (coração, moela) (1 kg)	3 min

## CERTIFICADO DE GARANTIA

1. A Cotherm assegura ao comprador/consumidor a garantia de 05 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 do selo 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.
  - Sinciso (Roubo 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 em 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 Eletrodomesticos Ltda.  
Adm.: Rod. Faria Dias, Km. 87 - Pq. Edu. Claves  
São Paulo - SP - CEP: 02024-000  
Fone: (11) 2242-9656 - Fax: (11) 2242-4697  
CNPJ: 10.376.448/0002-00 - Fabricação no Brasil  
www.cotherm.com.br - e-mail: cotherm@cotherm.com.br

## CUIDADOS IMPORTANTES

As utilizar aparelhos elétricos, a fim de reduzir o risco de incêndio, choques elétricos 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 deve 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 (220 V).
- 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 fiação de contato.
- Não utilize conectores tipo "T" (benjamin), 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 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

**LEMBRETE:** Sua Fritadeira Elétrica não é um produto bi-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 (6,0 mm<sup>2</sup>) 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 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 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 instalar 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.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES



# Fritadeira (Elétrica) ÁGUA ÓLEO



Código: 2692 (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 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.

Código	2692
Tensão	220 V
Potência	6000 W
Corrente	36 A
Consumo	8,0 kWh
Frequência	60 Hz
Óleo	25 L
Água	2 L
Sal	0,5 kg
Capacidade por cesto	2 kg
Peso vazio	16,4 kg
Peso cheio	41 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. 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 cande vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.

- Atenção: Pode ocorrer incêndio caso o óleo esteja abaixo do nível mínimo especificado. Veja a marcação (mín. e máx) na parte interna da cuba da fritadeira.

- Atenção: Não utilizar óleo usado, o óleo usado possui um ponto de inflamação reduzido e estará mais propenso a sartos 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 minutaria, 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 minutaria, 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 comercial, 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.

## INSTRUÇÕES DE USO

- Antes de iniciar verifique se o suporte de proteção está encaixado corretamente.

- Não utilize o produto sem o suporte de proteção.

- 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 complete 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 complete com óleo;
3. 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 suspenda o cesto.

- 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.

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

- Acione o botão na parte superior da caixa de ligação, gire o manípulo do termostato 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 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 atue com frequência, favor entrar em contato com o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.