

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- SAA

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

TEMPO E TEMPERATURA DE FRITURA

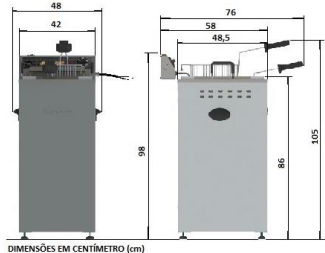
As temperaturas indicadas são usadas como sugestão para frituras, porém podem variar de acordo com a quantidade e temperatura dos alimentos.

TEMPERATURA	ALIMENTOS	Tempo Médio Indicado
180°C	Bolinhos (1 dz.) (1 kg)	5 min
	Pastelinhos (1 dz.) (1 kg)	3 min
	Rosquinhas (1 dz.) (1 kg)	5 min
170°C	Bata doce (1 kg)	8 min
	Bata doce (1 kg)	8 min
	Alpim (mandioca) (1 kg)	6 min
180°C	Polenta (1 kg)	6 min
	Camarão (1 kg)	8 min
	FRANGO:	
	Em porção (1 kg)	5 min
	Milhoes (concha, moela) (1 kg)	3 min

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 saa 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.



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 de 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 este 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 das seguintes eventuais:
 - Danos provocados por umidade, exposição excessiva a luz solar, salinidade.
 - Sincro (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: _____



SAC

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

Distribuído por:
Cotherm Eletrodomestica Ltda
Adm: Rod. Fênix Das, Km. 87 - Pq. Edu. Chaves
São Paulo - SP - CEP: 02023-000
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



Fritadeira (Elétrica) ÁGUA ÓLEO



Código: 2694 (220 V)

CUIDADOS IMPORTANTES

Após 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 que o 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 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.
- 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 manuseie 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 qualquer coisa 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 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 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 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 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.

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 o 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 manipulador 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.

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.

Experimencie 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	2694
Tensão	220 V
Potência	800W
Corrente	35,4 A
Consumo	8,0 kW/h
Frequência	60 Hz
Óleo	23 L
Água	2 L
Sal	0,5 kg
Capacidade por cesto	2 kg
Peso vazio	18,4 kg
Peso cheio	43 kg

ADVERTÊNCIAS

Este produto por força de sua própria função deverá ficar sob 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 visionado 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 utilize cordão 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 surtos 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 minuteira, 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 minuteira, 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.