

## 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](mailto:sac@cotherm.com.br)

Distribuído por:

COTHERM ELETRODOMESTICO LTDA.  
Adm.: Rod. Fernão Dias, Km. 87 - Pq. Edú. Graves  
São Paulo - SP - CEP 02283-000  
Fone: (11) 2242-9656 - Fax (11) 2242 4697  
CNPJ: 10.376.449/0001-02 - Indústria Brasileira  
[www.cotherm.com.br](http://www.cotherm.com.br) - e-mail: [cotherm@cotherm.com.br](mailto:cotherm@cotherm.com.br)

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

**Cotherm** Mais facilidade em sua vida!

# Fritadeira (elétrica) Linha Turbo



**Códigos: 2532 (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 68%, aço carbono 23%, plástico 7%, borracha 2%

Informações técnicas	
Código	2532
Tensão	220 V
Potência	2500 W
Volume	3 L
Consumo	2,5 kW/h
Corrente	11,4 A
Frequência	60 Hz
Peso	3,9 kg
Dimensões	24 x 32 x 45 cm (CxAlxL)

\* 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 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 miniterna, 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 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).
- 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 transborde.

### 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:

- 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

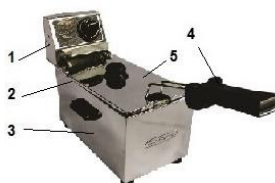
Procede-se como para alimentos não congelados, apenas um cuidado maior ao imergir a cesta para que o óleo não transborde.

- 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 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.

## COMPONENTES



1. Resistência
2. Cuba
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	Bolinhas (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	
	Alpim (mandioca) (1/2 kg)	6 min	
	Polenta	6 min	
	Camarão (1/2 kg)	8 min	
	FRANGO:		
	Em porção (1/2kg)	5 min	
Mildres (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.