



Confiable y más accesible.



# Manual para usuarios

## Freidora

Modelo COFR-0001



## Índice

|           |   |    |
|-----------|---|----|
| <b>1</b>  | Parámetros técnicos.....                    | 4  |
| <b>2</b>  | Componentes principales.....                | 4  |
| <b>3</b>  | Antes de utilizar tu Freidora COOP.....     | 4  |
| <b>4</b>  | Instrucciones importantes de seguridad..... | 5  |
| <b>5</b>  | Cómo utilizar tu Freidora COOP.....         | 6  |
| <b>6</b>  | Consejos útiles para freír.....             | 7  |
| <b>7</b>  | Freír con grasa sólida.....                 | 8  |
| <b>8</b>  | Filtro y cambio de aceite.....              | 8  |
| <b>9</b>  | Limpieza y mantenimiento.....               | 9  |
| <b>10</b> | Solución de problemas.....                  | 10 |

## Simbología



### ADVERTENCIA

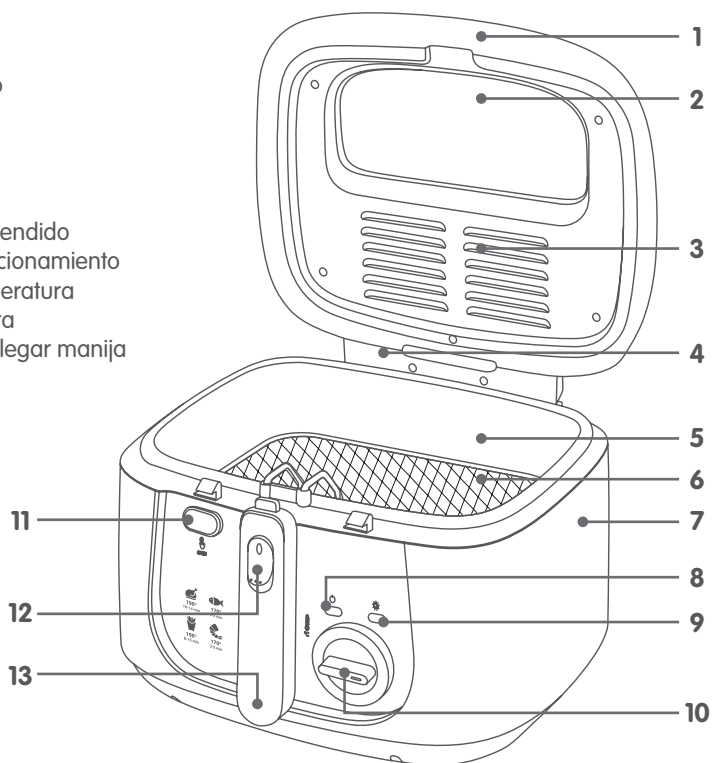
Se requiere prestar atención a esta área para reducir el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesión.

# 1 Parámetros técnicos

|            |             |
|------------|-------------|
| MODELO     | COFR - 0001 |
| VOLTAJE    | 220 - 240 V |
| FRECUENCIA | 50 / 60 Hz  |
| CONSUMO    | 2000 W      |

# 2 Componentes principales

1. Tapa
2. Ventana
3. Filtro de aluminio
4. Bisagra
5. Sartén
6. Cesta
7. Cuerpo principal
8. Indicador de encendido
9. Indicador de funcionamiento
10. Selector de temperatura
11. Botón de apertura
12. Botón para desplegar manija
13. Manija



# 3 Antes de utilizar tu Freidora COOP:

- Leé todas las instrucciones incluidas en este manual.
- Luego de quitarla del envase, asegurate de que no esté dañada.
- Remové todas las etiquetas que estén sobre tu freidora.
- Si dudás de su estado, no la utilices. Contactate con el servicio técnico autorizado.

## 4

# Instrucciones importantes de seguridad

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, INCENDIO O LESIÓN, debes respetar las medidas de precaución básicas y leer las siguientes instrucciones antes de utilizar esta freidora.**



- En caso de utilizar una extensión de cable:
  - 1) La calidad del cable deberá ser igual o mejor que la del cable de la freidora.
  - 2) La extensión deberá tener una toma a tierra, un enchufe de 3 patas.
- Antes de enchufarla, compróba que el voltaje indicado en la etiqueta del cable corresponda a la tensión de tu hogar.
- Utilízala sobre una superficie seca y nivelada.
- El uso de la freidora, en presencia de niños, debe ser siempre supervisado.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia, siempre y cuando estén bajo supervisión y se les dé la instrucción necesaria sobre el uso del aparato de forma segura y comprenda los peligros.
- Para prevenir descargas eléctricas, no introduzcas el cable, el enchufe o la freidora en agua u otro líquido.
- No dejes el cable colgando por el borde de la mesa o mesada, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No la utilices si el cable o enchufe estuvieran dañados, o luego de algún mal funcionamiento o daño de cualquier tipo. Recurre al servicio técnico autorizado más cercano para evaluación, reparación o ajuste.
- No toques la superficie caliente. Solo toca la manija o la perilla cuando esté funcionando.
- Asegurate de que la manija esté correctamente colocada en la cesta y trabada en su lugar para evitar lesiones.
- Nunca conectes la freidora a la corriente eléctrica sin colocar primero el aceite en el depósito de aceite.
- El mismo permanecerá caliente luego de apagarla. Nunca intentes mover la freidora hasta que el aceite se enfríe por completo.
- Nunca la sobrecargues de aceite. El nivel debe quedar entre los niveles mínimo y máximo que se indican dentro del depósito de aceite.
- No coloques comida con cristales de hielo o mojada en el aceite caliente.
- Luego de freír, levántala la cesta freidora y esperá unos segundos para que disminuya la presión de vapor y escurra el aceite.
- No intentes mover la freidora cuando la misma se encuentra en funcionamiento o cuando el aceite está aún caliente. Corrés riesgo de sufrir serias quemaduras.
- La utilización de accesorios no está recomendada, ya que pueden ocasionar riesgos o lesiones.
- No pongas los dedos u objetos inadecuados dentro de la freidora.
- Riesgo de incendio. No cubras ni coloques nada sobre la freidora: materiales combustibles, cortinas, cartón, plástico, papel, etc.
- No la coloques cerca de un quemador de gas o eléctrico, o de un horno caliente.
- Después de usar el aparato, desconectá el enchufe del toma corriente.
- No la uses al aire libre.
- No la utilices para otro uso distinto que para la que fue diseñada.

## 5

## Cómo utilizar tu Freidora COOP:

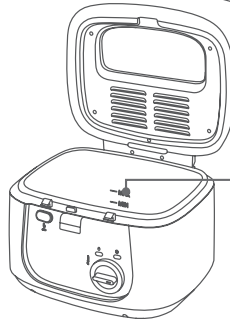
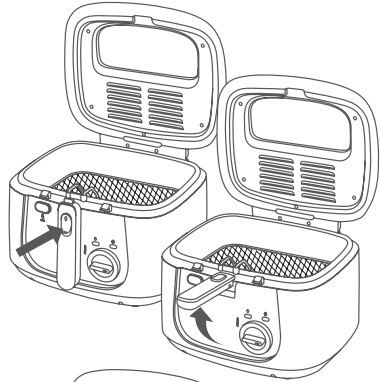
No conectes la freidora antes de llenar el depósito con aceite.



1. Retirá la cesta de la freidora.
2. Introducí entre 2 y 2,5 litros de aceite en el interior de la freidora. El nivel de este debe quedar entre las marcas MAX y MIN que se encuentran grabadas en la sartén:

**Nota:** Podrs utilizar aceite vegetal, aceite de maz, mezcla, aceite de canola y oliva Ecoop o aceite alto oleico Ecoop. Evit utilizar aceite de oliva, margarina, manteca y grasa animal, ya que estos calientan a menor temperatura. Si deses utilizar grasa slida, primero debers fundirla (ver pg.8). Nunca mezcles aceite viejo con aceite nuevo o diferentes aceites y grasas.

3. Frotá la ventana de visualización con un poco de aceite (desde el interior) para luego poder visualizar correctamente desde el exterior.
4. Enchufá la freidora y girá la perilla de seleccin de temperatura hasta la temperatura deseada. La luz indicadora de funcionamiento se apagará una vez que esta temperatura seleccionada se haya alcanzado.
5. Introducí comida, lo más seca posible, dentro de la cesta de cocci3n sin sobrecargarla. No coloques alimentos húmedos ya que los mismos harán que salpique el aceite.
6. Colocá la cesta nuevamente dentro de la freidora y cerrá la tapa. Plegá la manija hacia abajo utilizando el botón de la misma para que la cesta se sumerja en el aceite.
7. Una vez que la comida esté lista, desplegó la manija de la cesta, abrí la tapa y ubicá la cesta en el escal3n superior de la sartén para que el aceite drene de la comida. Una vez que creas que el suficiente aceite drenó de la cocci3n, abrí la tapa y retirá la cesta con su comida.



Marcas de mínimo y máximo.

Dejá que la freidora se enfríe completamente (2 horas aproximadamente) antes de limpiarla. Nunca muevas o transportes el aparato con aceite caliente dentro.



## 6

## Consejos útiles para freír:

1. Usá siempre la cesta freidora para freír alimentos.
2. Siempre cerrá la tapa durante el proceso de cocción.
3. Luego de elegir la temperatura deseada, esperá a que se alcance la temperatura del aceite elegida.
4. Bajá lentamente la cesta freidora e introducila en el aceite caliente. No realices esta acción rápidamente, porque podría causar desbordes o salpicaduras.
5. Es normal que salga vapor por los lados de la tapa mientras fríe.
6. Evitá estar demasiado cerca de la freidora mientras esté en funcionamiento.
7. No mezcles el aceite nuevo con el viejo.
8. Reemplazá el aceite regularmente. Si los alimentos poseen un alto contenido de proteínas (como aves, carnes rojas y pescados), el aceite se contaminará rápidamente. Si solo freís papas y filtrás el aceite, este podrá utilizarse hasta 8 o 10 veces, pero no deberá superar los 6 meses desde el primer uso.
9. Cambiá el aceite cuando detectes espuma al calentarlo, al oscurecerse o cuando tenga olor rancio y el sabor sea dulce.
10. Asegurate de que el alimento a freír esté seco. Retirá el hielo suelto de los alimentos congelados antes de freírlos.
11. Para que la cocción sea uniforme, las piezas deben ser del mismo tamaño y grosor. Los alimentos con mayor espesor demorarán más en cocinarse.
12. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la cantidad de alimentos.

### Ajustes de temperatura

En general, utilizá la temperatura baja para los alimentos delicados (vegetales, pescado) y utilizá altas temperaturas para comida congelada, papas fritas y pollo.

| Comida            | Tiempo de cocción | Temperatura |
|-------------------|-------------------|-------------|
| Papas fritas      | 6-9 minutos       | 190°C       |
| Filets de pescado | 3-5 minutos       | 150°C       |
| Patitas de pollo  | 6-8 minutos       | 170°C       |
| Piezas de pollo   | 13-20 minutos     | 170°C       |
| Zucchini frito    | 3 minutos         | 150°C       |
| Hongos fritos     | 3 minutos         | 150°C       |
| Aros de cebolla   | 3 minutos         | 150°C       |
| Torta frita       | 3-5 minutos       | 170°C       |
| Buñuelos          | 4 minutos         | 170°C       |
| Camarones         | 4-6 minutos       | 150°C       |
| Churros           | 3-5 minutos       | 180°C       |
| Bastones de queso | 4 minutos         | 170°C       |

## 7

### Freír con grasa sólida:

No introduzcas grasa sólida ni en el depósito para el aceite, ni en la canasta.



1. Si utilizas grasa vegetal, derretila primero en un contenedor separado y luego, cuidadosamente, vertila en el depósito de aceite.
2. La grasa vegetal que ha sido utilizada y se ha endurecido deberá sacarse y volverse a derretir en otro recipiente para utilizarla nuevamente.

#### En caso de querer derretir la grasa en la freidora, seguí estos pasos:

**Nota:** Si utilizás la grasa solidificada, es altamente probable que la misma se queme antes de poder derretirse en su totalidad.

1. Asegurate de que la grasa se encuentre a temperatura ambiente, ya que si la grasa está fría es probable que la misma salpique.
2. Con un tenedor, hacé agujeros en la grasa, cuidadosamente.
3. Asegurate de que la tapa se encuentre cerrada durante el proceso en el cual la grasa se derrite.
4. Ajustá la perilla de temperatura a 150°.

## 8

### Filtro y cambio de aceite:

Asegurate de que tu freidora se encuentre desenchufada y que el aceite esté frío (aproximadamente luego de 2 horas) antes de cambiar el aceite o limpiar y almacenar la misma.



**Nota:** El aceite no necesita cambiarse luego de cada uso. En general, el aceite se contamina al cocinar alimentos con mucha proteína (como carne, pescado y pollo). Cuando el aceite se utilice para freír papas y se filtre luego de cada uso, este podrá ser utilizado, por lo menos, de 8 a 10 veces. De todas formas, no utilices el mismo aceite durante más de 6 meses.

#### Para filtrar el aceite:

1. Asegurate de que el aceite se haya enfriado (aproximadamente luego de 2 horas) y vertí el aceite de la freidora en otro envase o botella.
2. Limpiá y secá el depósito de aceite y la cesta.
3. Volvé a poner el aceite nuevamente en el depósito, pasándolo a través de un colador o un filtro de papel.



## 9

## Limpieza y mantenimiento:

Siempre desenchufá tu freidora del tomacorriente antes de comenzar la limpieza. Recordá que el aceite debe enfriarse (aproximadamente luego de 2 horas) antes de comenzar la limpieza.



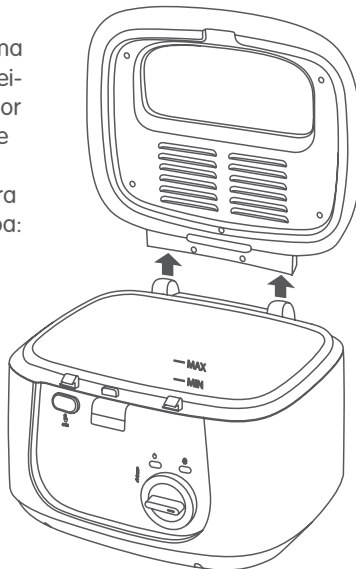
**Para que tu freidora funcione por tiempo prolongado, asegurate de limpiarla de manera habitual.**

1. Esperá a que el aceite se enfríe completamente. Tené en cuenta que la grasa y el aceite tardan mucho en enfriarse; evitá trasladar tu producto con el aceite caliente en su interior ya que podría llegar a ser riesgoso y ocasionarte lesiones.
2. Luego de drenar el aceite, utilizá papel absorbente para reducir los rastros de este en la sartén. Luego, limpiá con un paño húmedo con algo de detergente y secá con otro paño. Evitá utilizar instrumentos filosos para evitar dañar el recubrimiento de la sartén.
3. Nunca sumerjás el cuerpo principal, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
4. No coloques el cuerpo principal dentro del lavavajillas.
5. Limpiá el panel de control con un paño húmedo solamente.
6. La cesta puede lavarse en la parte superior de tu lavavajillas.
7. La tapa de tu freidora se podrá lavar con agua jabonosa cálida. No coloques el cuerpo principal de la freidora en líquido o en un lavavajillas.
8. Para limpiar el filtro de aluminio, removeló de la tapa y lavalo con agua jabonosa caliente. Enjuagá y secá bien antes de volver a insertarlo en la tapa de la freidora. No utilices un lavavajillas para lavar el mismo.

### Tapa:

Podrás remover la misma para poder retirar el aceite de la sartén con mayor facilidad al momento de la limpieza.

Ubicá la tapa de manera vertical y tirá hacia arriba:



| Problema   | Causa   | Solución  |
|--|---|---|
| <p><b>La freidora no funciona</b></p>                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El enchufe no está conectado correctamente al tomacorriente.</li> <li>2. El tomacorriente no entrega la energía suficiente.</li> <li>3. La perilla de temperatura se encuentra en 0°C.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enchufá tu freidora.</li> <li>2. Reiniciá el disyuntor o reemplazá un fusible.</li> <li>3. Girá la perilla de temperatura hacia la temperatura deseada.</li> </ol>  |
| <p><b>El aceite se derrama fuera de la freidora</b></p>    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hay mucho aceite en el depósito de aceite.</li> <li>2. La cesta está excedida de ingredientes.</li> <li>3. El aceite está espumado y se ha utilizado muchas veces.</li> </ol>                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apagá tu freidora. Dejá que el aceite se enfríe completamente, luego retirá la cantidad necesaria.</li> <li>2. Remové algunos alimentos de la cesta. No te excedas.</li> <li>3. Apagá tu freidora. Dejá que el aceite se enfríe completamente y volvé a llenar el depósito con aceite nuevo.</li> </ol> |
| <p><b>La comida sale húmeda o grasosa</b></p>              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El aceite no está lo suficientemente caliente.</li> <li>2. La cesta está excedida de alimentos.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajustá la perilla de temperatura a la temperatura necesaria.</li> <li>2. Remové algunos alimentos de la cesta. No te excedas.</li> </ol>  |
| <p><b>La comida no está cocida</b></p>                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las piezas de comida se exceden en tamaño.</li> <li>2. El tiempo de cocción es muy corto.</li> <li>3. La temperatura del aceite es muy alta.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortá la comida en piezas chicas.</li> <li>2. Continúa friendo hasta que la comida se cocine correctamente.</li> <li>3. Disminuí la temperatura del aceite para que la comida se cocine por completo.</li> </ol>  |
| <p><b>El aceite está espumando o está echando humo</b></p> | <p>El aceite se usó con mucha frecuencia.</p>   | <p>Reemplazá completamente el aceite del depósito por aceite nuevo.</p>   |



Importado por ACEGAME S.A. • Andrés Lamas 1446 C.A.B.A. • Pcia. de Buenos Aires  
República Argentina – CUIT 30-68851288-9

Para Cooperativa Obrera Ltda. de Consumo y Vivienda • Paraguay 445 • Bahía Blanca  
Pcia. de Buenos Aires • República Argentina • CUIT 30-52570593-1

Garantiza: TECNOSTORES S.A. - Hecho en China

### Eco-Consejos



REDUCÍ  
RECICLA  
REUTILIZA  
REPARÁ  
RECHAZÁ



No tires el envase y el manual a la basura, lléalos al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, porque se pueden Reciclar y Reutilizar.

Te sugerimos que si alguna vez decidís no utilizar más o tirar la Freidora Coop y aún funciona, la dones a una persona, familia o entidad social que la necesiten, ya que seguramente le continuarán dando uso.

Cuando la Freidora Coop no funcione más y no tenga arreglo, llévala al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, debido a que muchos de sus componentes se pueden Reciclar y Reutilizar.

0-800-333-3443

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:  
holacooperativa@cooperativaobrera.coop  
**cooperativaobrera.coop**

**HOLA**  
COOPERATIVA

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

[www.facebook.com/LaCoopeAr](http://www.facebook.com/LaCoopeAr)

[YouTube.com/CooperativaObrera](http://YouTube.com/CooperativaObrera)

Mensajes: 2914 06 2914