



Más confiable, más accesible



# Manual para usuarios Freidora

Modelo COFR-0004



## Índice

1	Componentes principales .....	4
2	Antes de utilizar tu Freidora COOP.....	5
3	Instrucciones importantes de seguridad.....	5
4	Cómo utilizar tu Freidora COOP.....	6
5	Algunos consejos de cocción .....	9
6	Solución de problemas.....	10
7	Limpeza y mantenimiento.....	11

## Simbología

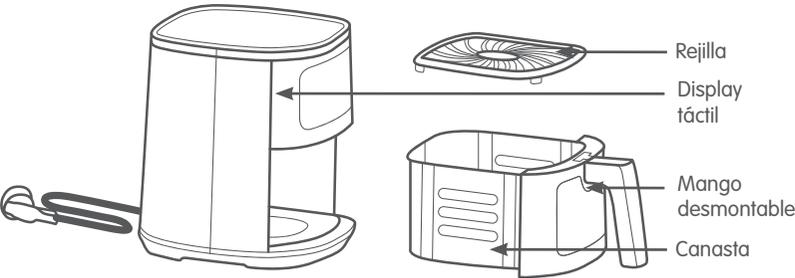
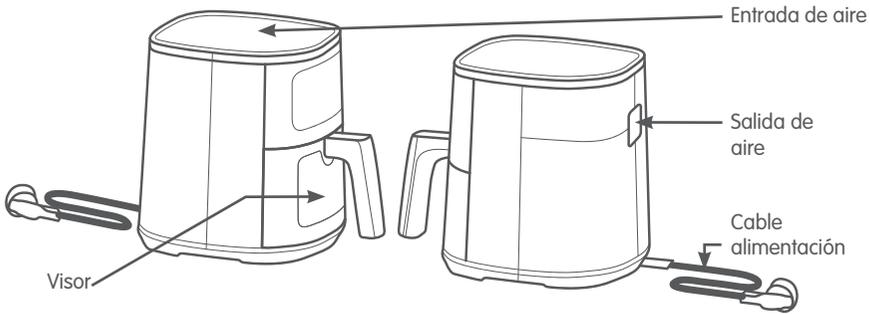


### ADVERTENCIA

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

---

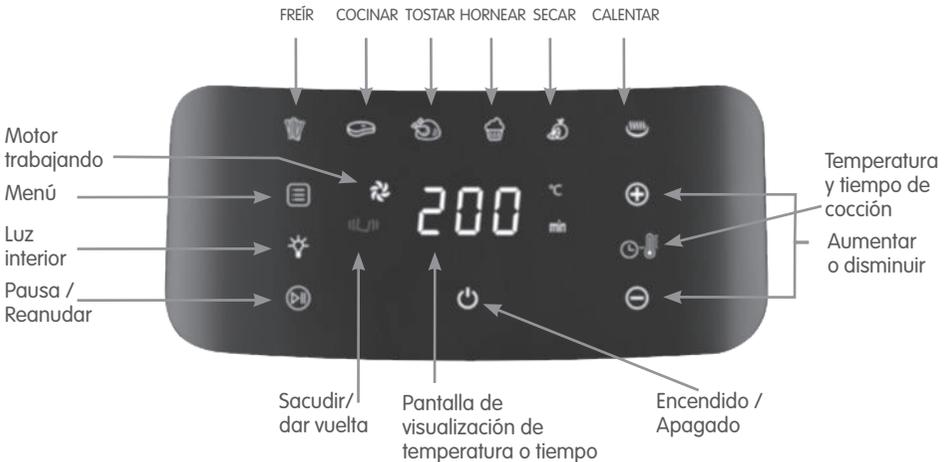
# 1 Componentes principales



**IMPORTANTE**

Cuando insertes el mango, es necesario presionar hacia abajo y escuchar el click.

## DISPLAY DIGITAL



## 2

## 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.

## 3

## Instrucciones importantes de seguridad

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, INCENDIO O LESIÓN, debés 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 comprobá que el voltaje indicado en la etiqueta del cable corresponde a la tensión de tu hogar.
- Utilizala 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. Recurrí al servicio técnico autorizado más cercano para evaluación, reparación o ajuste.
- Mientras el aparato esté en funcionamiento, vapor caliente saldrá por las aberturas de expulsión de aire. Mantenga sus manos y su cara a una distancia segura. Cuide sus manos y su cara al remover la sartén del aparato.
- Algunas partes del aparato estarán calientes durante la operación, como por ejemplo la sartén y la canasta. Utilice siempre la manija para operar el producto. No toque las superficies externas con la mano, durante, ni al terminar la cocción.
- No intentes mover la freidora cuando la misma se encuentra en funcionamiento. 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.

## 4

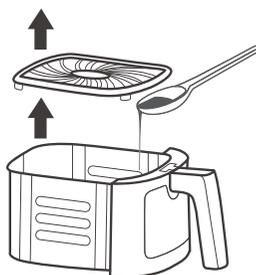
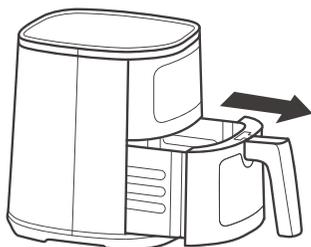
# Cómo utilizar tu Freidora COOP

### Primer uso

1. Verificá que todos los accesorios estén completos y que la unidad no esté dañada.
2. Retirá todos los materiales de embalaje y los stickers del aparato.
3. Limpiá tu freidora como lo indica la página 11.
4. Ubicá el aparato sobre una superficie estable, horizontal y elevada, resistente al calor.

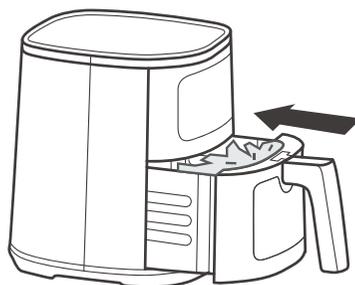
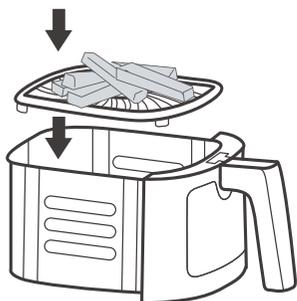
### Freír con aire caliente:

1. Conectá el cable principal en una toma de corriente con descarga a tierra. Cuidadosamente retirá la canasta de la freidora.
2. Retirá la parrilla de la canasta y verté una cucharada de aceite en el fondo.

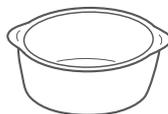


3. Colocá de nuevo la parrilla en la canasta y luego introducí los ingredientes.

4. Para finalizar deslízla dentro de tu freidora y encendela desde el panel.



### Cocción con rejilla y molde para tortas:



Para cocinar tortas, muffins, tartas o ingredientes frágiles y/o rellenos se recomienda utilizar el molde (no viene como accesorio) o de lo contrario un plato resistente al calor.

Teniendo en cuenta que el tamaño de la canasta es de 190 x 193 x 104 mm, el

recipiente a utilizar no debe superar la altura. No es necesario adicionar aceite o manteca a menos que lo desees.

Colocá la preparación en el molde, luego introducílo dentro de la canasta. Deslízla la canasta en tu freidora y procesá con la cocción.

# USO DEL PANEL DIGITAL

Conocé cada función del panel:

Para comenzar presioná el ícono de "ENCENDIDO", se escuchará un pitido y la pantalla se encenderá mostrando todos los íconos del menú.



A continuación podrás elegir entre la selección manual o el menú de alimentos:



1.  
**INICIO  
MENÚ**

El menú alimentos te permite elegir entre 6 configuraciones estandarizadas de cocción. Presioná el botón "MENÚ" y podrás visualizar el primer ícono, volvé a presionar el mismo botón "MENÚ" para pasar al siguiente ícono. Se visualizarán de a uno por vez.



Freír



Tostar



Cocinar



Secar



Hornear



Calentar



2.  
**SELECCIÓN TEMPERATURA  
Y TIEMPO DE COCCIÓN**

Debés presionar el botón "MENÚ" y luego el botón tiempo y temperatura, para cambiar entre la configuración de uno o de otro.



Utilizá los símbolos "MÁS" y "MENOS" para aumentar o disminuir temperatura o tiempo.



**Tiempo de cocción:**  
Podrás seleccionar un rango de entre 1 y 60 minutos.



Para seleccionar la temperatura, volvé a presionar el botón "TEM / RELOJ."



Una vez seleccionado el ícono deseado, presioná el botón "INICIO/PAUSA", e inmediatamente la unidad comenzará a cocinar.

Si deseás ponerla en pausa volvé a presionarlo.

Para apagar, mantené presionado el botón encendido unos segundos.



**Temperatura de cocción:**  
Podrás seleccionar un rango de entre 80° y 200°.

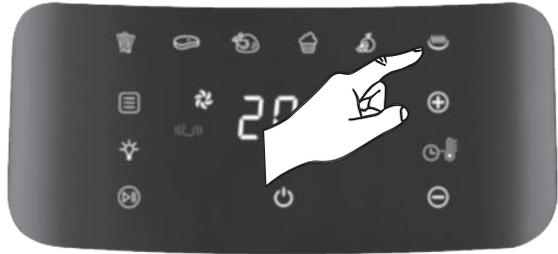


Una vez seleccionados los valores deseados presioná el botón "INICIO/PAUSA" para darle inicio a la cocción.



### 3. SELECCIÓN CALENTAR

Este programa de "CALENTAR" comida tiene la siguiente configuración: 120 minutos, / temperatura 90°C. Podés seleccionar entre 1-120 minutos, y una temperatura de 60-90°C.



### 4. INDICADOR DE VOLTEAR

Cuando el programa seleccionado se encuentre a mitad del proceso, el indicador led de "SACUDIR / DAR VUELTA" se iluminará y la alerta sonora se emitirá 3 veces.

Retirá cuidadosamente la canasta, da vuelta la comida y colocá la canasta nuevamente en tu freidora.



### 5. BOTÓN DE LUZ INTERIOR

Para visualizar la comida mientras se está cocinando hacé click en el ícono de "LUZ INTERIOR" y la luz de tu freidora se encenderá, (apagándose automáticamente luego de 1 minuto).



#### Nota:

Cuando el programa haya concluido, la pantalla mostrará la palabra "OFF". El ventilador continuará funcionando por algunos segundos y se escuchará un pitido 5 veces. Tu freidora volverá al modo espera y el botón "ENCENDIDO" permanecerá parpadeando. Finalizada la cocción, asegurate de apagar el aparato y desconectar el enchufe del tomacorriente. Retirá cuidadosamente la canasta (tomándola desde el mango con un repasador) y colocala en una superficie firme y resistente al calor. Luego retirá tu comida de la bandeja.

## 5 Algunos consejos de cocción

La siguiente tabla te ayudará a seleccionar la temperatura y tiempo de cocción de los ingredientes más utilizados. Tené en cuenta que estos ajustes solo son de referencia. Cada ingrediente difiere en cuanto a su origen, forma, tamaño y marca; no podemos garantizarte que serán los mejores ajustes para los ingredientes que poseas.

Ícono	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
	Freir	200	18
	Cocinar	200	14
	Tostar/ gratinar dorar	185	30
	Hornear	160	10
	Deshidratar frutas	70	480
	Calentar	90	120
	Valor inicial	180	15

**Nota:** Si la freidora se encuentra en una zona con temperaturas bajas agregá 3 minutos más a la cocción.

## 6

## Solución de problemas

Problema	Causa Posible	Solución
La freidora no funciona.	El aparato no está conectado a una toma de corriente.	Enchufá el aparato a una toma de corriente con descarga a tierra.
	No se ha configurado el temporizador.	Encendé el aparato y seleccioná, primero tiempo, luego temperatura y presioná play.
Los ingredientes freídos aún no están listos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es muy grande.	Cociná los ingredientes en varias tandas.
	La temperatura que ajustaste es muy baja.	Seleccioná una temperatura mayor, acorde a lo que deseás freír.
Los ingredientes se cocieron de forma desigual.	Algunos ingredientes necesitan rotarse para cocinarse mejor.	Los ingredientes que se encuentran uno encima o sobre el otro (ej., papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.
Los snacks fritos no están crocantes cuando salen de la freidora.	Usá snacks preparados para freír de manera tradicional.	Verté un poco de aceite sobre los aperitivos antes de comenzar a freír para lograr un resultado más crocante.
No se desliza la canasta en el aparato correctamente.	Hay muchos ingredientes en la canasta.	No llenar la canasta superando la indicación "MAX".
	La parrilla no está puesta de manera correcta en la canasta.	Empujá la parrilla hacia abajo, dentro de la canasta, hasta escuchar un <b>click</b> .
Sale humo blanco de adentro del aparato.	Estás preparando ingredientes grasosos.	Cuando cocines ingredientes grasosos en la freidora, la cantidad de aceite que se acumule en la sartén será mayor.
	La sartén aún contiene residuos grasos de cocciones previas	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegurate de limpiar bien la sartén luego de cada uso.
Papas fritas no se frien de manera pareja.	No utilizaste el tipo de papa correcto.	Usá papas frescas y firmes.
	No cortaste de manera correcta los bastones de papa.	Cortá los bastones apropiadamente y remové el almidón que se encuentra fuera de estos.
Papas fritas no quedan crocantes.	La crocantes de las papas depende de la cantidad de aceite y de agua en la freidora.	Asegurate de escurrir bien las papas antes de introducir el aceite.
		Cortá los bastones más finos para que salgan más crocantes.
		Adherí un poco más de aceite para un resultado más crocante.

# 7

## Limpeza y mantenimiento

### Consejos:

- Los ingredientes más pequeños usualmente requieren menor tiempo de cocción que los ingredientes más grandes.
- Una gran cantidad de ingredientes solo requerirá un leve incremento en cuanto al tiempo de cocción. Si la cantidad de ingredientes es menor, se deberá disminuir el tiempo de cocción.
- Si se agitan los ingredientes de menor tamaño a la mitad del proceso de cocción se obtendrán mejores resultados. También ayudará a prevenir que los ingredientes se frían de manera desigual.
- No prepares ingredientes extremadamente grasos, tales como salchichas, en la freidora.

### Cocción con molde para tortas:

Para cocinar tortas, muffins, tartas o ingredientes frágiles y/o rellenos se recomienda utilizar el molde que viene como accesorio, o de lo contrario un plato resistente al calor.

Teniendo en cuenta que la canasta es de 190 x 193 x 104 mm, el recipiente a utilizar no debe superar los 20 cm de diámetro y 10 cm de altura. No es necesario adicionar aceite o manteca, a menos que lo desees.

Colocá la preparación en el molde, luego introducílo dentro de la canasta. Deslízalo en tu freidora y procesá con la cocción.

**Nota:** Para la cocción de pizza, podés colocarla sobre la canasta y prescindir de un molde.

### Limpeza:

Limpiá el aparato y accesorios después de cada uso. No uses utensilios de cocina de metal o limpiadores abrasivos para limpiar

la parrilla y canasta, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retirá el enchufe de la toma de corriente y dejá tu freidora enfriar.

**Nota:** Retirá la canasta para que se enfríe más rápido.

2. Limpiá el exterior con un paño húmedo. Podés utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

**Nota:** si hay suciedad adherida a la rejilla o a la canasta, dejalas en remojo en agua caliente y detergente durante 10 minutos.

3. Limpiá el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
4. Limpiá el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

### Almacenamiento:

1. Desenchufá el aparato y dejalo enfriar.
2. Asegurate de que todas las piezas estén limpias y secas.

No deseches el aparato con los residuos domésticos normales, llevalo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacerlo, ayudás a preservar el medio ambiente.

### Garantía y servicio:

Si necesitás servicio o información o si tenés un problema, comunicate con el Servicio Técnico autorizado de Coop más cercano.

## Eco-Consejos

# 5R

REDUCÍ  
RECICLA  
REUTILIZA  
REPARÁ  
RECHAZÁ



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

Te sugerimos que si alguna vez decidís no utilizar más o tirar este electrodoméstico y aún funciona, lo dones a una persona, familia o entidad social que lo necesite, ya que seguramente le continuará dando uso.

Si por el contrario este producto no funciona más y no tenga arreglo, llevalo 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