



Más con able, más accesible



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo: COFR-0003

Índice

1. Medidas de seguridad	pág. 4
2. Conocé tu freidora Coop	pág. 6
3. Usando tu freidora Coop	pág. 7
4. Tabla de ingredientes	pág. 9
5. Limpieza y mantenimiento	pág. 10
6. Fallas, causas y soluciones	pág. 11

Simbología



ADVERTENCIA

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

1. Medidas de seguridad

SEGUÍ SIEMPRE LAS SIGUIENTES MEDIDAS DE SEGURIDAD AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS.

1. Evitá el contacto con el producto cuando esté en uso, ya que el mismo podría estar caliente. Utilizá solo la manija para retirar la canasta.
2. Las superficies que no sean de agarre deberán tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
3. Para protegerse de cortocircuitos, no sumerjas el cable, enchufe, o el producto en agua u otro líquido.
4. No coloques el aparato sobre una superficie blanda o que se encuentre cubierta por telas. Asegurate de colocarlo sobre una superficie rígida y estable.
5. No utilices la freidora con el cable o enchufe dañado o luego de un mal funcionamiento, o cuando esté dañado. Llevá el aparato al servicio técnico de Coop más cercano.
6. No dejes que el cable cuelgue sobre el borde de la superficie, o que toque superficies calientes.
7. No utilices sobre o cerca de hornallas a gas o eléctricas, o cerca de un horno encendido.
8. No traslades la freidora mientras la misma se encuentre en funcionamiento.
9. Asegurate de que la canasta esté correctamente colocada y trabada dentro de la freidora antes de utilizarla.
10. Antes de usar, asegurate de que la parrilla esté posicionada correctamente dentro de la canasta.
11. Luego de freír, tené en cuenta que los alimentos dentro se encuentran a altas temperaturas. Sé precavido al retirarlos.
12. Este aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, salvo que se haya otorgado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
13. Mantené el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
14. Asegurate de que el voltaje de salida corresponda al voltaje establecido en la etiqueta de clasificación de la freidora.
15. No acudas a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
16. Para proteger contra fuego, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerjas el cable, el enchufe, o la unidad en agua o cualquier otro líquido.
17. No enchufes el aparato ni operes el panel de control con las manos mojadas.
18. Dejá, al menos, 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
19. No coloques ningún elemento encima del aparato.
20. No dejes que el aparato funcione sin vigilancia.
21. Desenchufá el aparato cuando no esté en uso o para realizar una limpieza del mismo. Para ello seguí las instrucciones de la página 10.
22. Desenchufá cuando no esté en uso y antes de limpiar. Antes de desconectar, apagá el equipo desde el panel.
23. Dejá enfriar el producto antes de colocar o quitar piezas, o de limpiarlo.
24. El aparato necesita, aproximadamente, 30 minutos para que se enfríe y pueda manipularse o limpiarse con seguridad.
25. El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante puede resultar en descargas eléctricas,

fuego o personas lastimadas.

26. Para evitar posibles incendios, no pongas el aparato sobre o cerca de un material combustible, tal como un mantel o una cortina.

27. Limpiá y secá la sartén y la canasta antes de colocar los ingredientes dentro.

28. No llenes la sartén con aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.

29. **IMPORTANTE:** no presiones el botón para desprender la canasta de la sartén si esta aún está dentro del aparato. Ubicá la sartén en una superficie horizontal antes de separarlos, o la sartén puede caer y herir a alguien.

30. Este producto posee un dispositivo de seguridad en su interior. Por lo tanto, funcionará únicamente si la canasta está completamente dentro de la freidora.

31. Mientras el aparato esté en funcionamiento, el vapor caliente saldrá por las aberturas de expulsión de aire. Mantenê tus manos y tu cara a una distancia segura. Cuidá tus manos y tu cara al remover la sartén del aparato.

32. Tené cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retires la canasta del aparato.

33. Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.

34. Desenchufá inmediatamente el aparato si ves que sale humo oscuro del mismo. Esperá a que cese la emisión de humo antes de retirar la canasta del aparato.

35. No cubras la entrada de aire y las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.

36. Algunas partes del aparato estarán calientes durante la operación, como por ejemplo la parrilla

y la canasta. Utilizá siempre la manija para operar el producto. No toques las superficies externas con la mano durante ni al terminar la cocción.

37. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador exterior o un sistema de control remoto separado.

38. No la utilices en el exterior.

39. Guardá el aparato en el interior para prevenir fallas en las partes electrónicas.

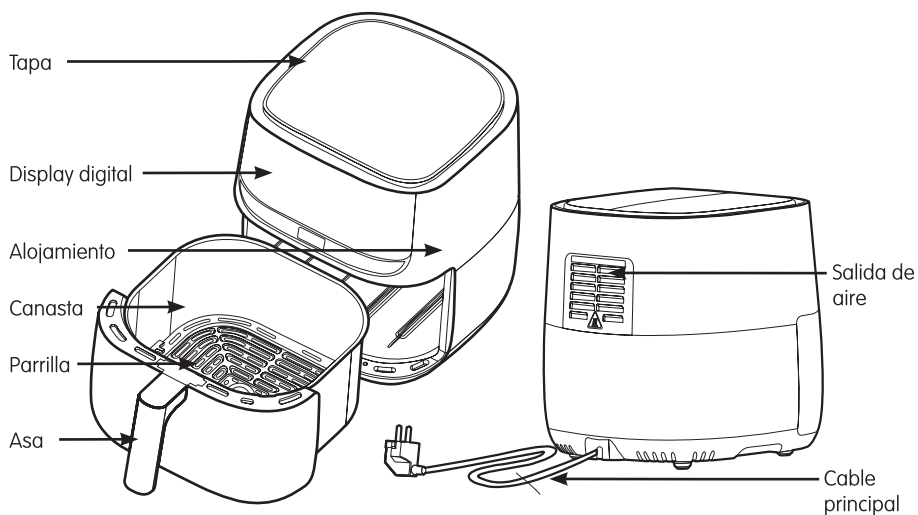
40. No utilices tu Freidora para otro propósito que no esté descrito en este manual.

41. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- hoteles;
- otros entornos residenciales.

2. Conocé tu freidora Coop

1. Partes principales



2. Display digital



3. Especificaciones técnicas

Voltaje: 220-240V~50-60Hz.

Potencia: 2000W

Capacidad: 7,6 litros.

Temperatura: 80° a 200°.

Temporizador: 0-60 minutos.

Solo para uso doméstico.

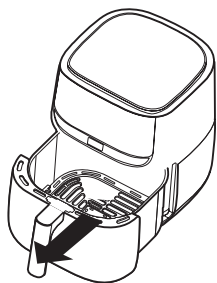
3. Usando tu freidora Coop

Primer uso

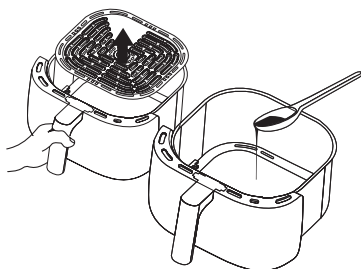
1. Verificá que todos los accesorios estén completos y que la unidad no esté dañada.
2. Retirá todos los materiales de embalaje y los stickers del aparato.
3. Limpiá tu Freidora como lo indica la página 10.
4. Ubicá el aparato sobre una superficie estable, horizontal y elevada. No ubiques el aparato sobre superficies que no resistan el calor.

Freír con aire caliente:

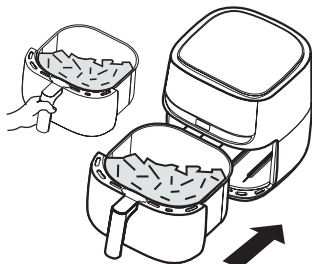
Conectá el cable principal en una toma de corriente con descarga a tierra. Cuidadosamente retirá la canasta de la freidora.



Retirá la parrilla de la canasta y verté una cucharada de aceite en el fondo.



Colocá de nuevo la parrilla en la canasta y luego introducí los ingredientes. Finalmente deslízala dentro de la freidora.



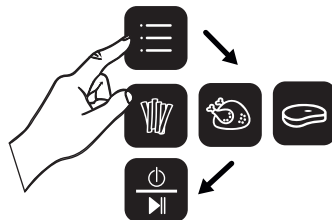
Uso del display:



Para comenzar presioná el ícono de “ENCENDIDO” se escuchará un pitido y la pantalla comenzará a titilar.

Para cocinar podés utilizar el menú de 8 tipos de alimentos (ubicado en la parte superior del display). O podés seleccionar tiempo y temperatura de forma manual tomando de referencia la tabla de la página 9.

Menú alimentos:



Presioná el botón “MENÚ” para acceder a los íconos de comidas; se visualizarán uno por uno. Una vez seleccionado el ícono deseado, seleccioná el botón “INICIO/PAUSA”, posteriormente la unidad comenzará a cocinar.

Selección manual:

Para elegir el tiempo de cocción presioná las flechas ubicadas en la sección “⌚”. Podrás seleccionar un rango entre 1 y 60 minutos.



Luego realizá el mismo procedimiento en la sección “🌡️” para seleccionar el rango de temperatura entre 80° y 200°C. Posteriormente presioná “PLAY” para empezar la cocción.



Nota: si querés podés precalentar tu Freidora COOP sin ingredientes dentro de la misma. Seleccioná al menos 3 minutos de cocción, y una vez que el aparato se defenga y se apague, ingresá los ingredientes en la cesta e indicá el tiempo de cocción deseado.

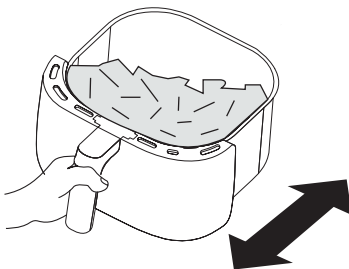
Empezá la cocción:

- El led de estado "🔥" se encenderá.
- El temporizador comienza la cuenta regresiva a partir del tiempo seleccionado para la preparación.
- Durante el proceso de cocción, el led "🌀" se apagará y se encenderá momentáneamente. Esto indica que el elemento que genera calor se apaga y se prende para poder mantener la temperatura seleccionada dentro del aparato.
- El exceso de aceite se acumulará en el fondo de la canasta.

Agitá ingredientes:

Algunos ingredientes deben darse vuelta durante el proceso de cocción. Para eso, deslizá la canasta hacia afuera, da vuelta los ingredientes, y volvé a introducirla dentro de la freidora.

Podés remover la cesta de la sartén y agitar solo la cesta para reducir el peso.



Cuando el tiempo determinado finalice se escucharán 3 pitidos. Retirá la canasta y colocala sobre una superficie resistente al calor.

Comprubá que los ingredientes estén listos. Si no lo están, volvé a deslizar la sartén hacia adentro de la freidora y agregá unos minutos de cocción extra, mediante la perilla del temporizador.

No introduzcas lo que cocinaste sin la parrilla, ya que el aceite se acumula en el fondo de la canasta y puede alterar la comida.

La canasta y los ingredientes están calientes luego de haber sido freídos. Algunos pueden generar vapor que se libera al retirar la canasta de la freidora.

Colocá los ingredientes ya cocidos en un bowl o un plato. Para remover ingredientes pequeños de la canasta podés ayudarte mediante una pinza de cocina.

Al terminar de cocinar una tanda de alimentos, la freidora puede volver a ser utilizada de manera inmediata. Apagá y desenchufá el aparato si no va a realizarse ninguna otra cocción.

Recalentá:

También podés utilizar la freidora para recalentar ingredientes ajustando la temperatura en 150 °C y el tiempo de cocción en 10 minutos.

Precauciones:

- No llenes la canasta de aceite u otro líquido.
- No coloques nada sobre el aparato ya que puede ocasionar deficiencias en la toma de aire.
- **No toques la freidora durante la cocción o la canasta de manera inmediata una vez retirada, ya que estará muy caliente; manipúlala utilizando la manija.**

4. Tabla de ingredientes

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.

	Canti- dad Min- Max (gr)	Tiem- po (min)	Tempera- tura (°C)	Agi- tar	Información Extra
Papas fritas					
Papas fritas delgadas y congeladas	500-1000	18-26	200	Agitar	Agregá un poco de aceite para obtener un resultado crujiente. Esperá que el aceite caliente antes de añadir las papas.
Papas fritas gruesas y congeladas	500-1000	22-30	200	Agitar	
Gratinado de papas	600	20-25	200	Agitar	
Carne y carne de ave					
Filet de merluza	100-500	10-18	180		
Churrasco de cerdo	100-500	10-18	180		
Hamburguesa	100-400	10-15	180		
Pata de pollo	100-600	25-30	180		
Pechuga de pollo	100-500	15-24	180		
Verduras					
Verduras rellenas	100-500	10-15	160		
Panadería					
Torta	250	8-15	180		Usá molde para horno.
Tarta	350	20-22	180		Usá molde para horno o plato resistente a altas temperaturas.
Muffins	250	15-18	200		Usá molde para horno.
Snacks dulces	350	20	160		Usá molde para horno o plato resistente a altas temperaturas.

Nota: si la freidora está en frío agregá 3 minutos más a la cocción.

5. Limpieza 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 estos se fríen de manera desigual.

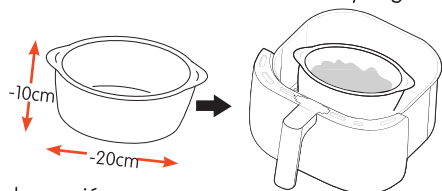
- No prepares ingredientes extremadamente grasos, tales como salchichas, en la freidora.

Cocción con moldes:

Para cocinar tortas, muffins, tartas o ingredientes frágiles y/o rellenos se recomienda utilizar un molde para horno o plato resistente al calor.

Teniendo en cuenta que la canasta es de 22 x 20 x 12 cm, 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 usted lo desee.

Colocá la preparación en el molde que tengas y luego introducilo dentro de la canasta. Deslizá la canasta en tu Freidora y seguí con



la cocción.

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

Limpieza:

Limpiá el aparato 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 tires 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.

6. Fallas, causas y soluciones

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 aun no están listos.	La cantidad de ingredientes en la cesta es muy grande.	Cociná los ingredientes en varias tandas.
	La temperatura que ajustó es muy baja.	Seleccioná una temperatura mayor, acorde a lo que deseas 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.	Use 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 <i>Click</i> .
Sale humo blanco de adentro del aparato.	Está preparando ingredientes grasosos.	Cuando cocines ingredientes grasosos en la freidora, la cantidad de aceite que se acumule en la sartén será mayor.
	La sartén aun 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 utilizó el tipo de papa correcto.	Usá papas frescas y firmes
	No cortó 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.	El crocante 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 aún más crocantes.
		Adherí un poco más de aceite para un resultado más crocante.



Eco-Consejos

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



ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

 www.facebook.com/LaCoopeAr

 YouTube.com/CooperativaObrera

 Mensajes: 2914 06 2914