

# cozil

## MANUAL FORNO DE EMBUTIR A GÁS



FFCIL

CÓDIGOS DO PRODUTO

FFCIL

## ÍNDICE

PARABÉNS!.....	3
RESPONSABILIDADE.....	3
INSTALAÇÃO EM GÁS GLP.....	4
INSTALAÇÃO EM GÁS NATURAL.....	4
TABELA DE DADOS A GÁS.....	5
IDENTIFICAÇÃO DOS PAINEL DAS CÂMARAS DO FORNO.....	5
COMO ACENDER O FORNO.....	5
ATENÇÃO.....	6
NIVELAMENTO.....	6
MODO DE USAR COMO PRAQUECER UM FORNO.....	7
LIMPEZA.....	7
FORNOS SOBRE SISTEMAS DE EXAUSTÃO.....	7
NÃO USE PRODUTOS CLORADOS.....	8
ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA.....	8
INCÊNDIO.....	10
COMO DESCARTAR UM FORNO FORA DE SERVIÇO.....	10
EXEMPLO DE ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO FORNO.....	12
CERTIFICADO DE GARANTIA.....	12
ASSISTÊNCIA TÉCNICA.....	14

## PARABÉNS!

Você adquiriu um produto com a qualidade Cozil. Nossos produtos são fabricados para fazer parte de seu dia a dia, proporcionando conforto, segurança e produção.

A Cozil é uma das empresas mais conceituadas no país no ramo de cozinhas profissionais, e preza pela qualidade e durabilidade de seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus consumidores.

Esperamos manter sua preferência pela marca Cozil, sempre que precisar de equipamentos com tecnologia e qualidade.

Obrigado por escolher a Cozil.

Neste manual você encontrará todas as informações necessárias para uso, segurança preservação de seu equipamento.

## RESPONSABILIDADE

Este manual é dedicado aos responsáveis e operadores do forno, devendo ficar à disposição para consulta sempre que necessário acompanhado do manual de instruções.

É obrigatória a leitura deste manual por parte dos operadores, mesmo aqueles que já têm experiência, devem ler o manual para se atualizar.

No final deste manual se encontra o “Termo De Garantia e Responsabilidades”, como também a etiqueta de identificação do equipamento.

Este manual é completo e pode esclarecer qualquer dúvida, mas se necessário, um treinamento sobre o uso do Forno ser contratado através do suporte técnico.



Este forno deve ser instalado por um agente autorizado, ou por uma empresa especializada.

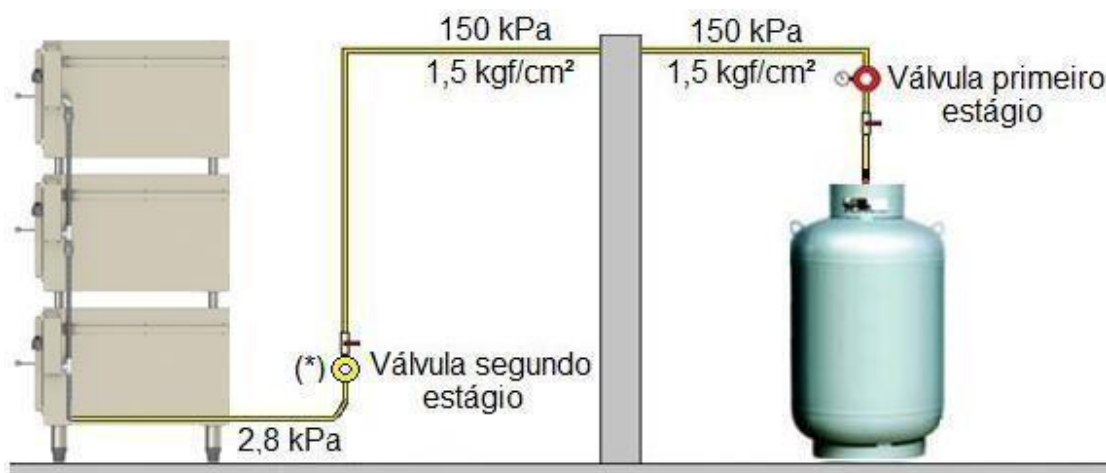
Não fornecemos assessoria para instalação a ser executada por curiosos ou instaladores autônomos sem o devido conhecimento sem que esteja ligado a uma empresa por ele responsável.

Caso haja incompatibilidade do forno com o sistema de gás local, a adequação do forno só poderá ser feita pelo fabricante ou agente autorizado.

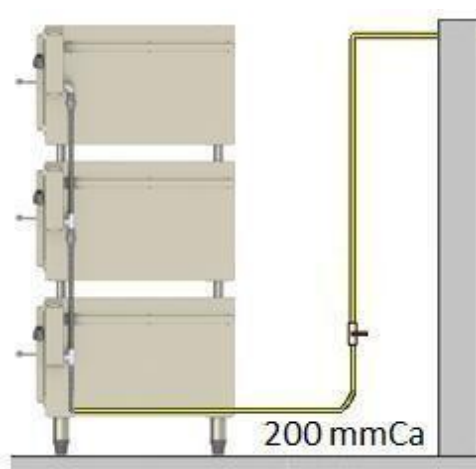
Este forno pode trabalhar com gás GLP (Liquefeito de Petróleo) ou NG (Gás Natural), bastando para isso a adequação que é feita por meio de ajuste da furação dos injetores dos queimadores.

## INSTALAÇÃO EM GÁS GLP

Para uso em gás GLP é necessário a pressão de gás da rede primária (linha de distribuição de gás) seja de 1,5 kgf/cm<sup>2</sup> conforme determina a norma. A variação mínima é de 1 e máxima de 3 kgf/cm<sup>2</sup>; Deve ser usado um regulador tipo Aliança 76511 (recomendado) estágio único (Amarelo) ou segundo estágio (laranja) ajustados para pressão única de saída de 2,8 kPa (285 mmCa).



## INSTALAÇÃO EM GÁS NATURAL

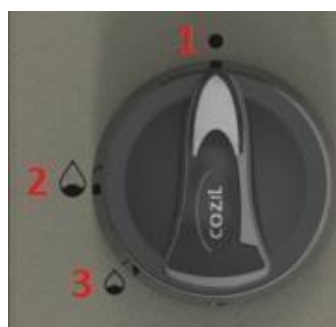


Para uso em gás GN (Natural) é necessário que a pressão de gás na rede primária (linha de distribuição) seja de 20 mbar (para pressão maior e necessário válvula reguladora para gás natural). A variação da pressão do gás mínima é 180 e a máxima 300 mbar, a pressão adequada para o forno é 20 mbar (200 mmCA).

## TABELA DE DADOS A GÁS

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Capacidade máxima		Potência BTU (GLP) / kcal/h. (GN)	Consumo kg/h (GLP) / m <sup>3</sup> /h (GN)
		GN 2/1x65	GN 1/1x65		
FFCIL	795x850x470	02	04	18.184 / 4.541	0,39 / 0,49
<b>Pressão do gás Requerida</b>		<b>GLP: 285mmca GN: 200mmca</b>			

## IDENTIFICAÇÃO DOS PAINEIS DAS CÂMARAS DO FORNO.



Botão da torneira de gás

- 1 = Posição desligado
- 2 = Posição chama alta
- 3 = Posição chama baixa

## COMO ACENDER O FORNO

Existem duas formas de acender o forno.



Figura 1

1 – Abra a porta do forno, coloque a torneira de gás na posição 3 (chama baixa) e acenda o queimador com um palito chinês pelo orifício de abertura da bandeja conforme figura 1. Após acender coloque a torneira na posição 2 (chama alta).

2 - Também é possível acender o forno usando acendedores profissionais afastando a bandeja 10 cm conforme a figura 1. O queimador ficara descoberto (figura 3 ) facilitando o seu acendimento por dispositivos ignitores como acendedor tipo Carbografite, Magi-Clic etc.



Figura 2

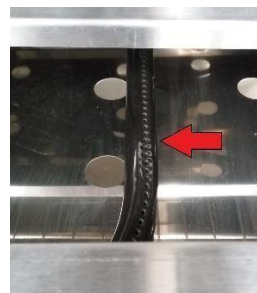


Figura 3

Com o queimador aceso recoloca a bandeja na posição e feche a porta.



Figura 4



## ATENÇÃO

É importante que o procedimento de acendimento do forno sempre seja feito em chama baixa, e com a porta bem aberta.

## NIVELAMENTO

Antes de usar o forno este deve estar bem nivelado, caso o forno esteja inclinado ou fora de nível bolos e outros produtos ficarão deformados. Bolos podem crescer mais de um lado, outros produtos podem queimar no lado mais baixo da forma.

## MODO DE USAR COMO PRAQUECER UM FORNO

Antes de usar o forno este precisa estar na temperatura adequada. Para atingir a temperatura correta pode levar vários minutos. Por isso é melhor ligar o forno no mínimo meia hora antes do início do preparo dos produtos. Desta forma, os alimentos ficarão prontos mais rápidos.

Arrume o nível das grades, coloque-as na posição adequada para uso antes que esquentem. Verifique a temperatura de preaquecimento indicado na sua receita. Espere até que o forno atinja a temperatura desejada antes de colocar produtos (para medir a temperatura use um termômetro sobressalente).

Se não esperar até que o forno pré-aqueça completamente, poderá causar deformação de bolos etc.

## LIMPEZA

É recomendável que ao limpar a forno por dentro, se utiliza de métodos confiáveis para não danificar o forno. A limpeza diária evita incrustação e o uso de produtos abrasivos etc.

E possível que caia alimentos fora das formas no gabinete, principalmente alimentos líquidos causando mau cheiro e fumaça. Neste caso, o forno poderá ter as bandejas removidas e as partes sujas e incrustadas removidas e limpas.

A proteção contra a água é IPX0, não utilize jato de água ou faça uso de mangueiras mesmo com o jato controlado, use um recipiente onde a água possa ser controlada de forma mais fácil para não encharcar ou danificar a parte interna do gabinete.



Não use jato de água



Não use mangueiras



Use recipiente manual

Não jogue água sobre o painel no botão de gás, esse procedimento faz perder a lubrificação da torneira tornando-a dura para manipulação.

## FORNOS SOBRE SISTEMAS DE EXAUSTÃO

Durante a lavagem da coifa pode cair água sobre a forno, por isso é necessário proteger o painel de queda de água e de produtos desincrustantes.

Recomendamos detergente desengraxante concentrado SEM SODA e CLORO, indicado para limpeza do aço inox dos equipamentos Cozil para as linhas de cocção. Para isso entre em contato com nosso departamento de atendimento ao consumidor, contato no final deste manual.

## NÃO USE PRODUTOS CLORADOS

Soluções ácidas, salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por possuir CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo detergentes utilizados na limpeza doméstica (a menos que sejam neutros) não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos no aço inoxidável como palhas e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando com pontos de oxidação (ferrugem). Por isso, estes produtos não devem ser usados na limpeza ou higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis: Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comuns, além de outros tipos de abrasivos também danificam o aço inoxidável.

Danos por esses produtos ou outros produtos oxidantes não são cobertos pela garantia (veja termo de garantia no final deste manual).

Cuidado com ácido de limpeza de piso, e armazenamento de produtos de limpeza ácidos próximo ao aço, pois vapores danosos gerados por esses produtos também podem danificar o aço.

## ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA



Havendo necessidade de mexer nos fornos ou em seus componentes internos, acione a Assistência Técnica ou contrate um Profissional Habilitado, não **DESMONTE OU REMOVA** as tampas para ter acesso aos componentes internos da forno.

Não ignore os avisos de segurança nas etiquetas da forno. A forno não perderá a garantia caso a tampa seja removida para manutenção preventiva desde que seja realizada por **PESSOAS HABILITADAS**.



## ADVERTÊNCIAS



Esta forno não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento.

A menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



Recomendamos que crianças sejam vigiadas para assegurar que não estejam brincando com a forno, ou em suas proximidades.



As fornos não devem ser usadas para esquentar ou derreter, ou mesmo armazenar em sua cuba produtos químicos ou explosivos, não coloque latas de aerosol com propulsor inflamável na forno. Não utilize a forno para qualquer outro fim, que não seja para o qual foi projetada.



Nunca altere as características originais da forno. A **Cozil** não se responsabiliza por acidentes que venham ocorrer devido às alterações das características originais do projeto

A **Cozil** não autoriza nenhuma empresa a fazer alterações de projetos em equipamentos de sua fabricação, nem fornece autorização para este tipo de serviço.



Havendo necessidade executar manutenção ou qualquer outro tipo de serviço na forno em seus componentes internos, acione a assistência técnica do fabricante ou seus credenciados.

## INCÊNDIO



Em caso de fogo, não use extintor de água, use somente extintor de gás carbônico (CO<sup>2</sup>). Não tente arrastar o equipamento em chamas e feche os registros de gás. Use um abafador para apagar as chamas, siga as orientações da brigada local.

## INFORMAÇÃO AMBIENTAL

A COZIL comercializa produtos que atendem à legislação regulando a restrição e controle de substâncias nocivas ao meio ambiente.

Este produto e sua embalagem foram construídos com materiais que podem ser reciclados. Assim, ao descartar a embalagem separe-a para coleta por recicladores.

Ao descartar o produto, procure empresas de reciclagem, observando o atendimento à legislação local.

## COMO DESCARTAR UM FORNO FORA DE SERVIÇO.

Fornos fora de uso ou abandonadas podem ser perigosos, em especial para crianças, pois podem entrar nas câmaras. Mantenha-o coberto e protegida da chuva.

Antes de descartar seu forno antigo:

- Retire as tampas
- Retire grades e bandejas
- Remova os componentes do sistema de gás
- Envie a recicladores profissionais o mais rápido possível.
- Mantenha ao abrigo da chuva, ou enlonado se no tempo.



Gabinete totalmente aço



Papel, Manual de instruções e Embalagem;

## CORES PADRÃO PARA DESCARTE



Separe os materiais para reciclagem de forma correta.

## SIMBOLOGIA E ETIQUETAGEM.



Símbolo “advertências de segurança” - Não ignore as recomendações com este símbolo.



Suerfície quente, não toque em partes com este símbolo sem o uso de EPIs.



“Leia o manual de instruções” - Não ignore as advertências do manual.



Não use jatos de água provenientes de mangueiras ou outro meio como lavadoras de alta pressão etc.

## EXEMPLO DE ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO FORNO

 <b>COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA</b> Rua Botucatu, 200 A - CEP 08574-450 Itaquaquecetuba - SP / Fone: (11) 2832-8080 www.cozil.com.br	
MODELO: FREDIL-60M	FABRICAÇÃO: 02/2018
Nº SÉRIE: 180203010092	TARA:
GRAU DE PROTEÇÃO: IPX 4	
DADOS ELÉTRICOS	
TENSÃO: 220 V-3	FREQUÊNCIA NOMINAL: 60 Hz
POTÊNCIA: 6 kW	CORRENTE: 14,5 A

Não remover a etiqueta de identificação da forno, nela consta informações importantes e obrigatórias por lei, Também os dados em caso de necessidade de reparos e acionamento da garantia.

Acima **EXEMPLO DE ETIQUETA** de identificação e identidade dos equipamentos, essas etiquetas ficam coladas embaixo do painel frontal e também no manual de instruções.

Para cada tipo de equipamento a uma etiqueta específica.

## CERTIFICADO DE GARANTIA

A Cozil Equipamentos Industriais garante seus produtos contra defeito de **fabricação** por 12 meses, **componentes elétricos e eletrônicos** por 3 meses.

A garantia é contada a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, e não da instalação, conforme condições abaixo.

### CONDIÇÕES GERAIS:

A garantia dos equipamentos dentro do prazo estabelecido é de responsabilidade da Cozil, ficando qualquer causa ou defeito **condicionado a análise** por parte da Assistência Técnica ou Credenciados.

A garantia só será válida desde que efetuada o atendimento pela Cozil ou Credenciados (exceto se autorizado à manutenção por terceiros).

Para equipamentos que requerem montagem ou instalação remota, a garantia só será válida se for executada pela Cozil ou seus Credenciados (exceto se autorizado à instalação por terceiros).

Para todos os chamados mesmo em garantia, a visita do técnico poderá ser cobrada se gerado custos adicionais a Cozil ou seus Credenciados para realizar o atendimento nas condições abaixo:

- Atendimento agendado. Se não houver alguém responsável no local que resulte em retorno.
- Falta de elementos necessários para o funcionamento da Forno como energia, falta de acesso a quadros elétricos, etc.
- Disjuntor desligado.
- Falta de estacionamento no local. É dever de o cliente providenciar o estacionamento para equipe, caso contrário deverá ser comunicado antes do atendimento.
- Burocracia para atendimento com espera superior à meia Hora.
- Salvo estas condições não haverá nenhum ônus ao cliente para atendimento em garantia.

Para atendimento fora da faixa de atuação da Cozil ou seus Credenciados, o atendimento é cobrado conforme combinado entre partes, geralmente, é cobrado o Km rodado exceto o serviço estando em garantia.

Fornos enviados à fábrica para conserto em garantia, não terá nenhum custo desde que respeitando os termos desta garantia. Porém as despesas de transporte correm por conta do cliente ou conforme combinado entre partes.

Para todas os fornos em geral, o cliente deverá obrigatoriamente realizar a vistoria para verificar possíveis danos causados pelo transporte como amassados e riscos

É de responsabilidade do cliente a verificação dos fornos no ato do recebimento incondicionalmente, devido às exigências das seguradoras e transportadoras. Esta regra também se aplica quando transportado pela Cozil.

A partir da entrega, danos à forno de qualquer natureza não serão mais cobertos pela garantia (Inclusive acessórios faltantes).

Não inclui na garantia danos causados por fenômenos naturais, vândalos, furtos, roubos ou por qualquer tipo de animais ou pragas.

A garantia não cobre qualquer manutenção efetuada sem o conhecimento ou autorização por parte da Cozil.

Defeitos causados por mau uso com produtos impróprios, fora da faixa específica, falta de manutenção preventiva ou ambiente acima da classe climática sem troca de calor (circulação ou renovação de ar) não são cobertos pela garantia.

A Cozil não executa pela garantia manutenção preventiva de nenhuma natureza, qualquer defeito causado por falta de manutenção preventiva como sujeira, encrustamento etc. Não será coberto pela garantia.

A Cozil não autoriza nenhuma modificação ou adaptação em suas fornos, nem terceiros executar tais serviços em seu nome.

## **RESPONSABILIDADE**

A Cozil atende conforme requisitos do **Código Do Consumidor**, porém o atendimento é restrito ao horário comercial.

Após o horário, fins de semana ou feriados não há expediente para atendimento (exceto se contratado atendimento extra com a Assistência Técnica ou Credenciados).



Não ignore as advertências e as recomendações de segurança deste manual, seja responsável.

## CANAIS DE ATENDIMENTO

Para solicitações como esquemas elétricos e componentes entre em contato com a nossa equipe técnica usando os canais disponibilizados abaixo.



## ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Telefones (11) 2832-8066 / 2832- 8094/ 2832- 8039/ 2832- 8073/ 2832- 8042  
E-mail [assistenciatecnica@cozil.com.br](mailto:assistenciatecnica@cozil.com.br)





### MEIO AMBIENTE:

**A COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA.** Comercializa produtos que atendem à legislação que regula a restrição e controle de substâncias nocivas ao meio ambiente. Este produto e sua embalagem foram construídos com materiais que podem ser reciclados.



De acordo com os requisitos da **NR12**, uma cópia deste manual deve ficar disponível para consulta dos usuários sempre que necessário em local visível, livre de obstáculos e de fácil acesso.



## COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA.

Rua Botucatu, nº200-A Nossa Senhora Da Ajuda.  
CEP 08576-660 Itaquaquetuba Grande São Paulo – SP  
PABX (11) 2832-8080 FAX (11) 2832-8090  
www.cozil.com.br E-mail [cozil@cozil.com.br](mailto:cozil@cozil.com.br)