



# MANUAL DE FRIGIDEIRAS

**Operação, Instalação e Segurança.**



**FRGIL-60A  
FRGIL-60M  
FRGIL-100M  
FRGIL-100A**

**FREIL-60A  
FREIL-60M  
FREIL-100M  
FREIL-100A**

## ÍNDICE

Títulos e subtítulos	Página
Manual de instalação de baterias de gás	4
Dados técnicos	8
Manual de instrução e segurança NR12	9
Modo de usar frigideiras a gás comum	10
Modo de usar frigideiras a gás com acendimento a pilha/ como trocar a pilha do ignitor	11
Modo de usar frigideiras elétricas comuns	12
Modo de usar frigideiras elétricas com painel eletrônico Digital	13
Ajuste de temperatura e tempo de processo modelo digital	14
Cauterização da zona de aquecimento	15
Procedimentos de Limpeza	16
Indicação de produtos para limpeza	17
Não use produtos clorados	18
Advertências	19
Como deve ser o ambiente	20
Como descartar corretamente	21
Informação ambiental	22
Simbologia e etiquetagem	23
Termo de garantia	24 / 25
Anotações / Informações Ambientais e Contato	26 / 27

## 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 mais tradicionais e conceituosas empresas 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 de alta 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 das frigideiras, devendo ficar a disposição para consulta sempre que necessário.

É obrigatória a leitura deste manual por parte dos operadores, mesmo aqueles que já têm experiência, devem passar por reciclagem.

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



## ATENÇÃO

As frigideiras Cozil são projetadas para funcionar em gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) ou NT (Gás Natural). Porém saem de fábrica especificamente para funcionar somente em um desses gases.

Na instalação da frigideira, caso seja constatado a incompatibilidade com o fornecimento de gás, a inversão de GLP para GN (ou vice-versa) só poderá ser feita pelo agente autorizado ou fabricante mediante a troca dos componentes como válvulas e injetores.

As frigideiras devem ser instaladas por um profissional qualificado, no modelo a gás deve ser verificado as chamas dos queimadores, se estiver amarela ou baixa, deverá ser ajustado às regulagens dos queimadores. Isso só pode ser feito por um técnico habilitado.

Não tente instalar ou regular as frigideiras, não deixe que curiosos façam isso, na maioria das vezes dependendo da pressão do gás, distância e bitola da linha de distribuição à regulagem de fábrica pode precisar de ajuste.

No contrato de vendas com “Instalação por conta do cliente” não necessariamente significa que o mesmo tenha que instalar a frigideira, mas contratar um profissional para fazer a instalação. Venda e instalação por conta do fabricante, os ajustes são inclusos instalação.

De acordo com as normas de segurança em vigor, o fabricante não pode incentivar ou orientar mesmo que por telefone a instalação ou manutenção da frigideira pelo usuário, instalador autônomo ou qualquer pessoa que não esteja habilitada para executar esse tipo de serviço.

## MANUAL DE INSTALAÇÃO BATERIAS DE GÁS.



### CONTRATE UM PROFISSIONAL PARA EXECUÇÃO DESTE SERVIÇO.

Antes de executar qualquer serviço ou desembalar os equipamentos, verifique se as instalações oferecem condições adequadas de operação e segurança, ventos e correntes de ar que podem interferir no funcionamento.

Todo equipamento de cocção ligado a uma rede de gás necessita de uma “condição mínima” para funcionamento.

A bateria de gás e a tubulação devem estar bem dimensionadas, caso contrário não será possível o funcionamento correto. Identifique a compatibilidade do equipamento com o sistema de fornecimento de gás, que necessariamente devera ser GLP ou Gás Natural.

Calcular o consumo de todos os equipamentos que serão alimentados na bateria de gás. Obter informações de consumo dos equipamentos da cozinha, e calcular a capacidade de fornecimento da bateria e das válvulas, instaladas na rede de distribuição.

## BATERIAS DE GÁS

A Bateria é um conjunto de botijões interligados entre si, que fornece gás como combustível necessário para o funcionamento de equipamentos de cocção. As baterias devem ser dimensionadas com botijões que atende a capacidade de vazão de acordo com o consumo dos equipamentos.

### CAPACIDADE DE VAZÃO DOS BOTIJÕES

**P 13 = 0.6 kg/h** (Apenas para referência, o uso deste cilindro e descartado).

**P 45 = 1.0 kg/h,**

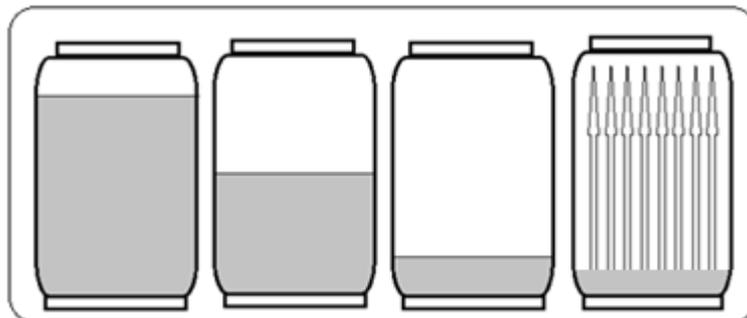
**P 90 = 2.0 kg/h,**

**P 190 = 3.5 kg/h.**

Para dimensionar corretamente uma bateria de gás, verifique o consumo total por hora de todos os equipamentos, observe que deve ser feito encima do consumo total, independente se vão ou não ficar todos ligados ao mesmo tempo.

**Exemplo:** Se todos os equipamentos da cozinha consomem 15 kg/h de gás GLP, Eles devem ser alimentados por uma bateria de quinze botijões P45, oito P90 ou cinco P190.

Porém na prática, uma bateria mal dimensionada com vazão abaixo do consumo, ocorre o resfriamento intenso ou congelamento dos botijões. Começando aparecer problemas de regulagem como chamas amarelas que em alguns casos, podem apagar bocas ou queimadores, sendo possível causar acidentes graves por vazamento de gás.



**Figura 01**

Na Figura 01, conforme o consumo o nível do líquido diminui junto com a pressão, e como o consumo se mantém, a vazão pode ficar comprometida e isso pode esfriar os botijões.

Com o resfriamento a pressão pode cair causando os problemas de chamas amarelas quando o gás está acabando. O congelamento só ocorre por bateria mal dimensionada, não neste caso. Por isso não é recomendado dimensionar uma bateria no limite.

Colocar mais botijões como nas Figuras 02, 03 e 04 não significa consumir mais gás, mas sim contribuir para o aumento da capacidade de vazão (sobra) permitindo que não haja resfriamento intenso ou o congelamento dos botijões. Isso melhora a capacidade de manter a vazão mesmo no final do gás, até que sejam reabastecidos.

Para evitar os problemas acima, sugerimos a instalação das baterias de gás conforme as figuras 2, 3 e 4. Para todos os equipamentos instalados na rede, normalmente usamos botijões abertos para consumo e fechados para reserva.

Nas figuras abaixo ilustramos como deve ser uma bateria de gás, observe o **POSICIONAMENTO DAS TORNEIRAS**, observe que a quantidade de botijões deve ser de acordo com o consumo.

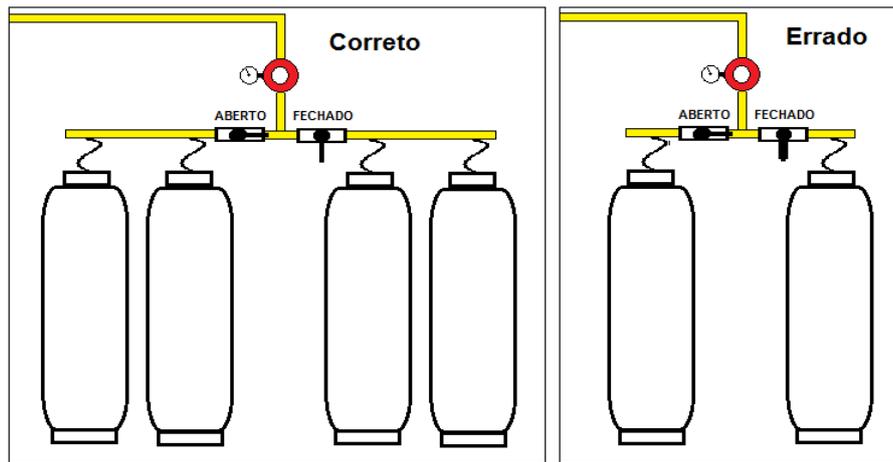


Figura 02 P45

Figura 03 P45

Na Figura 03, este tipo de montagem não atende a condição mínima, um frigideira comercial consome em media 2 kg/h, um P45 só consegue vazar metade deste consumo ( Ver capítulos 2).

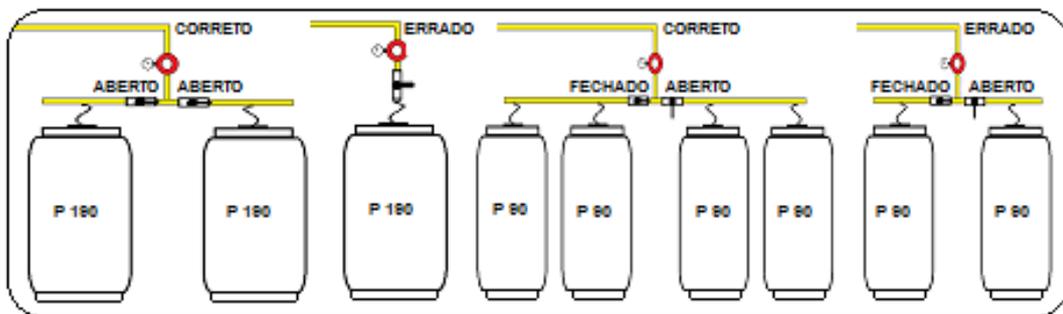


Figura 04

As figuras ilustram baterias de gás para todos os equipamentos em uma cozinha, não sendo exclusiva para o equipamento que vai ser instalado. Devem ser considerados todos os equipamentos na linha, e que vão ser alimentadas pela bateria de gás. Os conjuntos de botijões com as descrições “Erradas” provavelmente ocorrerão os problemas de regulação.

Um projeto perfeito prevê o dimensionamento de 20% acima da capacidade normal, para evitar a baixa pressão e manter a vazão.

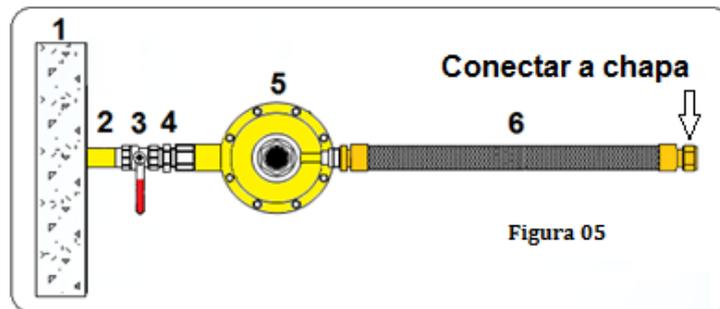
Serve também para que equipamentos desregulados ou substituição, não venha causar problemas.

Nunca dimensionar uma bateria de gás pela meia carga, sobre o pretexto de que os equipamentos não serão todos ligados ao mesmo tempo.

As figuras com a descrição “Errada” se refere à aplicação comercial, porém em um pequeno comércio pode ser usados para equipamentos que consomem menos de 2 kg/h. Lembrando que basta 2 Frigideiras comerciais de 4 bocas para que o consumo seja superior a vazão de um P190.

Na maioria dos casos, existe mais de um equipamento a gás na cozinha.

**KIT BÁSICO DE PEÇAS PARA INSTALAÇÃO.  
GÁS GLP**

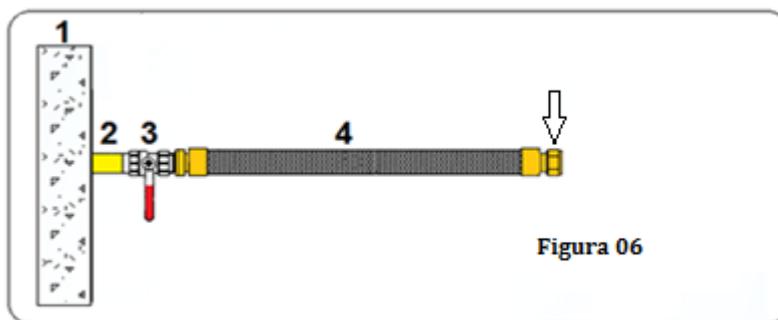


Itens	Quantidade	Descrição
1	---	Parede, na maioria dos casos, o ponto é embutido.
2	1	Pontos de gás normalmente 3/4, use 1 bucha de redução de 3/4 para 1/2
3	1	Torneiras tipo registro de esfera ou Fecho-rápido de 1/2 (tem que ser metal).
4	2	Niple de 1/2. Se o ponto for macho 1 niple apenas (Aço galvanizado)
5	1	Válvula amarela Aliança® 76511 de estagio único, é a mais recomendada.
6	1	Tubo flexível transado (mangote) de 1/2 em metal amarelo, de 800 a 1200 mm.

Neste caso usamos todas as conexões de 1/2, porque é conexão padrão da válvula, não há necessidade de gastar mais com componentes de bitola maior por causa da alta pressão.

Este sistema é para equipamentos que funcionam com pressão em media de 285 mmca.

**GN GÁS NATURAL**



Itens	Quantidade	Descrição
1	---	Parede, normalmente o ponto é embutido.
2	1	Ponto de espera de gás, normalmente é de 1". Use bucha se redução 1" p 3/4
3	1	Torneira tipo esfera de 3/4,
4	1	Tubo flexível transado (magote) de 3/4 em metal amarelo, de 800 a 1200 mm. A entrada de gás dos equipamentos geralmente é de 1/2, use 1 bucha 3/4 para 1/2.

Neste caso as conexões mínimas recomendadas são de 3/4, raramente é usada uma válvula neste tipo de ligação. Este sistema é para equipamentos que funcionam com pressão em media de 200 mmca.

Em todos os casos, recomenda-se antes da compra de qualquer material verificar o diâmetro dos pontos e também o tipo, se é macho ou fêmea.

Deve ser verificado a distancia entre equipamento e ponto antes de comprar as mangueiras flexíveis. Isso para que as mesmas não fiquem faltando ou sobrando, as mangueiras nunca deve ficar com excesso de sobra (Enroladas) ou sobre o chão.



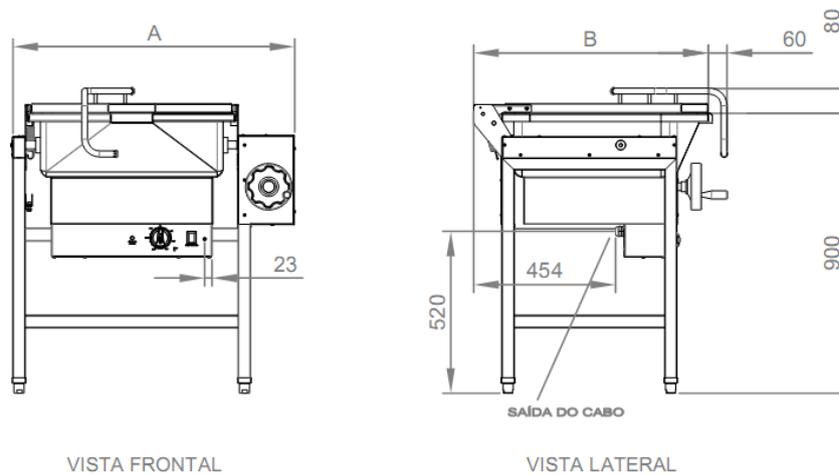
Existem outras marcas de qualidade, não use materiais inferiores como mangueiras de plásticos ou neopreme, como válvulas de baixa qualidade que possa comprometer todo sistema.

Não diminua a bitola e nem use tubulação de cobre flexível tipo 3/8, não use também mangueiras para substituir encanamento.

DADOS TÉCNICOS MODELO ELÉTRICO

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Basculamento	Capacidade (Litros)	Potência kW
FREIL-60M	900 x 750 x 900	manual	60	10,5
FREIL-100M	1050 x 900 x 900	manual	100	15
FREIL-60A	900 x 750 x 900	automático	60	10,5
FREIL-100A	1050 x 900 x 900	automático	100	15

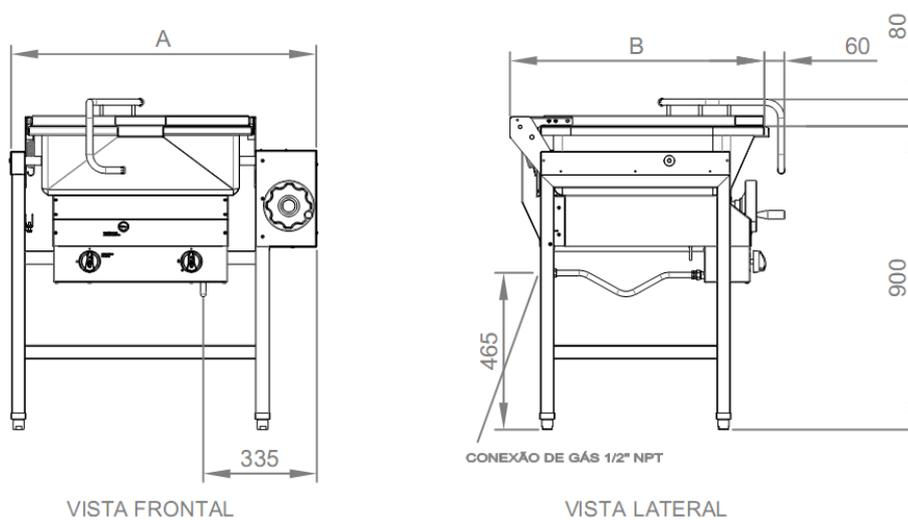
**Alimentação elétrica: tensão 220V ou 380V trifásico, 60Hz**



DADOS TÉCNICOS MODELO ELÉTRICO

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Capacidade (Litros)	Basculamento	Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN)	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)
FRGIL-60M	900x750x900	60	manual	56.000 / 14.100	1,20 / 1,51
FRGIL-100M	1050x900x900	100	manual	75.000 / 18.800	1,60 / 2,02
FRGIL-60A	900x750x900	60	automático	56.000 / 14.100	1,20 / 1,51
FRGIL-100A	1050x900x900	100	automático	75.000 / 18.800	1,60 / 2,02

**Pressão do gás Requerida** GLP: 285mmca  
GN: 200mmca





Eletricidade pode Matar, contrate um especialista para fazer as instalações elétricas das frigideiras.



Os sistemas de alimentação de gás devem ser feito por uma empresa especializada, ou por um profissional qualificado homologado junto a um distribuidor. Vazamento de gás pode causar acidentes graves e explosões de grandes proporções.



Para instalação de frigideiras a Gás, contrate um especialista nesta área.



Certifique de que o equipamento esteja bem instalado e de acordo com as normas de segurança vigentes, não opere o equipamento parcialmente instalado ou sobre improviso.

**LEIA O TERMO DE GARANTIA E RESPONSABILIDADES NO FINAL DO MANUAL DO USUÁRIO.**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES E SEGURANÇA.**



Este manual é dedicado às frigideiras convencionais mais comercializadas nos modelos a gás GLP gás natural GN e elétricas. Porém para modelos automatizados ou especiais, as informações adicionais em relação a esses modelos, são incluídas como anexo a este manual.

## MODO DE USAR MODELOS A GÁS ACENDENDO O PILOTO E QUEIMADORES.

As frigideiras convencionais a gás são dotadas de acendimento manual, sem nenhum tipo de comando elétrico. Porém há modelos com acendimento do piloto automatizado (à pilha) ou com sistema de válvulas de segurança e sensores de chamas.



Figura 1

Para acender o piloto primeiro observe se a alimentação de gás esta aberta, gire o botão do piloto **Figura 1** para a posição ligada, aguarde 5 segundos.



Figura 2



Figura 3

Depois de 5 segundos com o botão aberto aproxime uma fonte de chama no bocal do piloto (Sucking Fire) e o piloto acenderá através da sucção da chama para o seu interior.



Figura 4

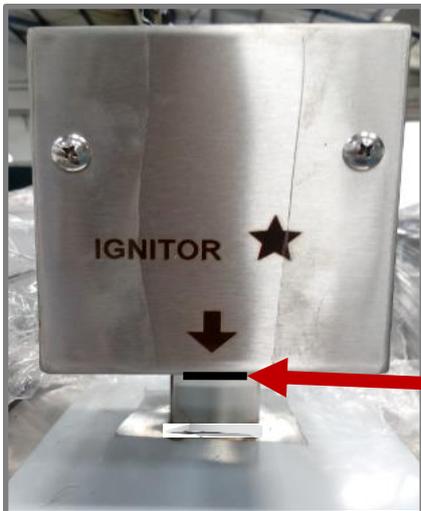
Depois do piloto aceso, gire os botões dos queimadores para a posição ligada e aguarde a frigideira esquentar antes de usar. Modelos com mais de uma zona de aquecimento, gire um botão por vez em intervalos de alguns segundos, para acender os queimadores de cada zona uma por vez.

## MODO DE USAR MODELOS A GÁS COM ACENDEDOR A PILHA ACENDENDO O PILOTO E QUEIMADORES



**Figura 5**

Para acender o piloto primeiro observe se a alimentação de gás esta aberta, gire o botão do piloto **Figura 5** para a posição ligada, aguarde 5 segundos.



Aperte o ignitor (à pilha) e o piloto acenderá.

**Figura 6**

### COMO TROCAR A PILHA DO IGNITOR

O ignitor em funcionamento (quando pressionado) produz um ruído característico de acendimento automático, o mesmo gerado por fogões domésticos.

Ao perceber que em condições normais de uso não esta produzindo ruído e não esta acendendo (gerando faísca), talvez seja necessário substituir a pilha do ignitor

Gire a parte cromada (tampa) do ignitor para esquerda (desrosqueie), retire a tampa e a pilha ficará visível.

Retire a pilha usada e coloque a outra pilha nova, coloque a tampa do ignitor e reaperte novamente.



**Figura 7**



O piloto deve obrigatoriamente permanecer aceso, entre uma operação e outra nunca apague o piloto, exceto se a mesma não for mais utilizada no dia.

Caso o piloto seja desligado com a frigideira quente, ele pode não acender mais ou demorar, porque o tubo está superaquecido, neste caso, aguarde o tubo esfriar e ligue novamente.

Nunca aproxime o olho para ver a chama através do Sucking Fire sobre risco de queima-lo, o ele não foi projetado para ver as chamas e sim para acender o piloto.

Acenda sempre primeiro o piloto, não tente acender diretamente os queimadores colocando fogo por baixo da frigideira.

## MODO DE USAR MODELOS ELÉTRICOS

Para ligar a Frigideira elétrica, primeiro verifique se a mesma esta ligada a rede elétrica e em condições de uso.



**Figura 5**

Na Figura 5, pressione a parte superior da tecla Liga/Desliga, para a posição liga.



**Figura 6**

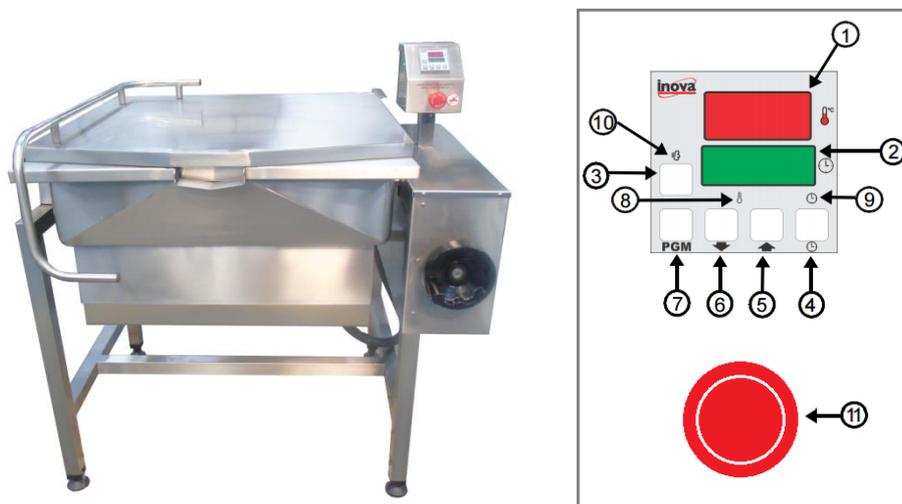


**Figura 7**

Com a tecla energizada, gire o botão do termostato para a temperatura desejada, se a resistência estiver aquecendo a lâmpada piloto ficara acesa, apagada a resistência esta desligada porque atingiu a temperatura ajustada. Com o termostato na posição zero a frigideira não aquecera mesma com a tecla ligada.

## FRIGIDEIRAS COM PAINEL DE CONTROLE ELETRÔNICO

As frigideiras elétricas com comando eletrônico de tempo e temperatura tem o painel ilustrado abaixo. Esta frigideira não possui nenhum comando abaixo da cuba como as demais frigideiras, os comandos estão no controlador que fica acima em uma posição ergométrica para facilitar as operações com a frigideira.



### Identificação dos comandos do controlador

Display indicador da temperatura do produto.

Display indicador do tempo de processo (tempo transcorrido)

Tecla neutra para este modelo.

Tecla de tempo (se pressionada inicia ou para a contagem de tempo de processo)

Tecla de incremento de valores (Aumenta)

Tecla de decremento de valores (Diminui)

Tecla de programação, da acesso a alteração de valores de tempo e temperatura usando as teclas 5 e 6.

Indicador de aquecimento (Acesso aquecimento em ativado, apagado aquecimento desativado) .

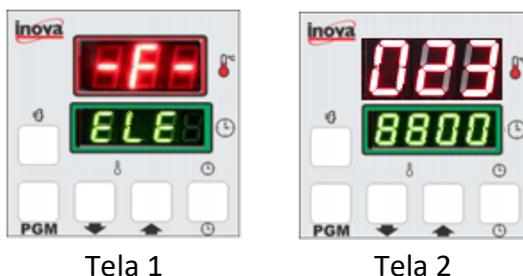
Indicador de tempo ativado (Aceso contando tempo, apagado contagem de tempo desligado).

Tecla neutra para este modelo.

Botão Gira destrava usado para ligar ou desligar o caldeirão.

## COMO LIGAR

Para ligar a frigideira com comando eletrônico, primeiro verifique se o plug do cabo de força esta conectada na tomada. Em seguida no painel gire o botão de emergência no sentido horário, o botão saltara para frente ligando o painel. O controlador será ligado indicado a tela 1 “modo elétrico”, e se tudo estiver normal passara para a tela 2 dando inicio ao funcionamento. A primeira temperatura indicada no display é do lastro, ou fundo da cuba de cocção.



Tela 1

Tela 2

Observe o ícone 8, se estiver aceso o aquecimento esta ligado, se estiver apagado o aquecimento esta desligado.



Ícone 8

## COMO AJUSTAR A TEMPERATURA E O TEMPO DE PROCESSO.

Toque uma vez na tecla 7  e aparecerá no display  e o valor da temperatura atual, use as teclas  e  para modificar o valor da temperatura.

Toque novamente na tecla  para gravar o novo valor inserido da temperatura e aparecerá  indicando que o próximo passo é para inserir o valor de tempo de processo. Use novamente as teclas  e  para inserir o tempo desejado e novamente  para gravar e sair do modo de programação.

Se entrar nos parâmetros de controle tocando na tecla  mas não quiser modificar os valores, e só tocar novamente a tecla  até sair do modo de programação.

## COMO USAR O TEMPORIZADOR DE PROCESSO.

O temporizador é um recurso muito útil para lembrar ao operador que o produto ficou pronto ou que precisa de um tempo adicional para forçar no ponto. Pode ser usado para contar o tempo do início do processo ou o tempo adicional no final do processo.

Para escolher um tempo de processo toque na tecla 7  duas vezes até aparecer  e o tempo atual no display verde. Use as teclas  e  para modificar tempo. Escolhendo o tempo toque novamente na tecla  para gravar e sair do modo de programação. Para iniciar a contagem de tempo, toque na tecla 4  encima do ícone  e o tempo iniciará a contagem em modo decrescente. No final da contagem uma indicação de  será exibida no display vermelho.

Ao pressionar a tecla 4  para início da contagem de tempo o ícone correspondente acenderá enquanto o temporizador estiver acionado.



Ícone 9

## CAUTERIZAÇÃO DA ZONA DE AQUECIMENTO TODOS OS MODELOS

Todas as Frigideiras tem a zona de aquecimento em aço carbono (Ferro Doce ou aço 1020) para suportar as variações bruscas de temperatura e o choque térmico causado pelos alimentos sem que com isso seja danificada no processo de cocção.

Para evitar que zona de aquecimento enferruje, ou solte ferrugem nos alimentos durante a cocção, faça a cauterização da frigideira antes do uso.

Primeiro lave bem a frigideira para retirar a vaselina de proteção que vem de fabrica.

Pré-aqueça a frigideira o suficiente para secar, unte a frigideira com óleo de cozinha e depois coloque para aquecer ao máximo, até que todo o óleo fique escuro mas sem casca ou carvão.

Deixe esfriar naturalmente, unte com óleo novamente e deixe coberta, a frigideira esta pronta para uso. Esse procedimento é somente antes do primeiro uso, depois todas as vezes que for lavada deve ficar untada com óleo até para evitar a absorção de umidade que causa a ferrugem. Com o tempo de uso, este procedimento não será mais necessário. É normal o fundo de a frigideira ficar escuro depois deste procedimento.



Constitui mau uso da frigideira a falta do procedimento de untar com óleo vegetal o fundo da cuba de cocção após a lavagem da mesma. A falta deste procedimento pode causar ferrugem e tornando mais difícil a cauterização permanente da chapa do fundo da panela de cocção.



Em todos os modelos de frigideiras não deve ser jogado água para esfriar estando à mesma ainda quente, só faça a limpeza depois que esfriar.

Com a frigideira quente ao por água fria pode Lena cuba esta pode sofrer coque térmico, causando à trinca da área de aquecimento ou das soldas que liga a zona de aquecimento com as partes de inox.

Também há riscos de queimaduras causadas pelo vapor que pode se formar com o choque térmico ou descargas elétricas causadas por excesso de umidade gerada pelo vapor de água.

## LIMPEZA



### Cubra o painel da frigideira quando for lavar a coifa

Antes de fazer qualquer limpeza, certifique que a frigideira esteja com a torneira de gás fechada e o plug do cabo de força desconectado da tomada. Para modelos com aquecimento elétrico desligue a chave geral.



A etiqueta acima está presente no gabinete, não use MANGUEIRAS com jato de água, para limpeza dos equipamentos sem causar manchas indicamos o detergente desengordurante BR Royal da Metasil para limpeza do inox. Este produto foi testado e aprovado pela Cozil para limpeza dos seus equipamentos



### DESENGRAXANTE ALCALINO PARA LIMPEZA DO AÇO INOX - BR ROYAL

Desengraxante concentrado SEM SODA CÁUSTICA, indicado para limpeza do aço inox. Possui formulação balanceada que reage exclusivamente com a sujeira evitando assim danos ao aço do equipamento, aumentando sua vida útil.

Contato (11) 994441198 vendas.zs@gattiquimica.com.br

## NÃO USE PRODUTOS CLORADOS



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

Por possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão. Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica (a menos que seja neutro) não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície 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 ferrugem. Por isso, tais 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 comum, além de outros tipos de abrasivos também danifica 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.

Caso a frigideira seja usada para frituras, após o término raspe com uma espátula a cuba interna para remover os restos de alimentos, mas não lave. A gordura da fritura manterá a chapa de aço carbono protegida contra ferrugem. Lave somente a parte externa e só limpe a cuba momentos antes de usá-la novamente.



Embora seja possível adiantar o tempo de espera para a limpeza como descrito acima, a Cozil recomenda que a mesma esfrie naturalmente a uma temperatura inferior a 60 °C para que possa ser lavada com segurança.

O uso de desencrostantes na frigideira aquecida pode gerar gases tóxicos, ficando sob responsabilidade dos responsáveis pelo equipamento.

## ADVERTÊNCIAS



Havendo necessidade de mexer na frigideira 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 de forma alguma.

Não ignore os avisos de segurança nas etiquetas do equipamento. Ante de chamar a assistência técnica, certifique-se de que não há disjuntor desligado, falta de energia ou gás com o registro fechado.



Esta frigideira não perderá a garantia caso seja efetuada limpeza ou regulagem das chamas, (manutenção preventiva de qualquer modelo) desde que seja realizada por pessoas Habilitadas.



Este equipamento não pode ser operado por menor de idade (principalmente crianças), e não se destina a utilização por pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas.

Também não pode ser operado por pessoas sem experiência ou conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou esteja sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.



A frigideira não deve ser usada de qualquer forma para produtos químicos ou explosivos. Não utilize para qualquer outro fim, que não seja para o qual foi projetado.



Nunca altere as características originais da frigideira. 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 frigideira em seus componentes internos, acione a assistência técnica do fabricante ou seus credenciados.



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, desligue os disjuntores elétricos e a alimentação de gás predial.

### **NÃO IGNORE ESTAS ADVERTÊNCIAS!**



É expressamente proibida a presença de crianças nas dependências onde a frigideira esteja instalada.



IEC 60417-5041

A superfície externa da frigideira pode esquentar durante o funcionamento, não toque nas partes indicadas pela etiqueta acima (Chaminé etc.).



Para evitar queimaduras é obrigatório o uso de EPIs principalmente uniformes de mangas compridas de preferência algodão por ser mais resistentes a calor. Não toque na tampa da frigideira em uso sem EPI, pois a temperatura pode causar queimaduras.

## TENSÃO E ATERRAMENTO:

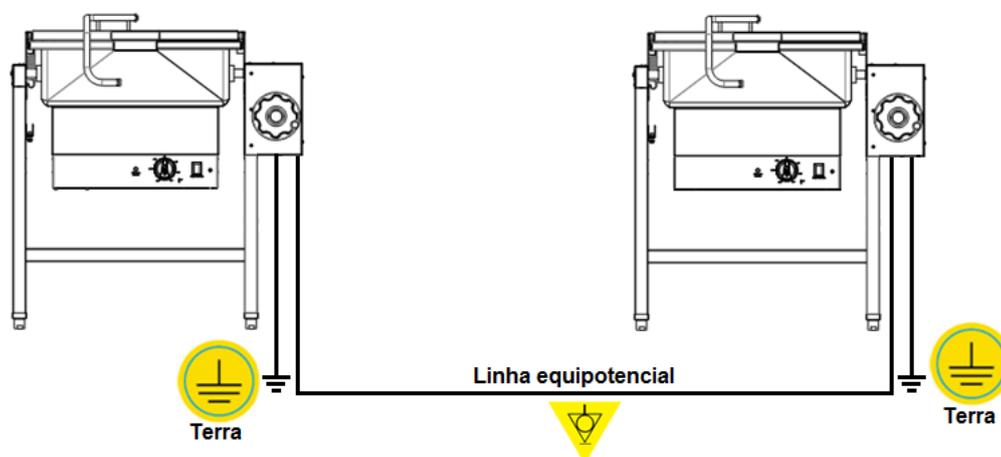
Verifique na placa de identificação do equipamento e na etiqueta vermelha no cabo de alimentação a tensão de trabalho. A tensão admissível na rede elétrica deve estar dentro da faixa indicada na tabela a seguir:

Tabela de oscilação da tensão

Tensão da frigideira	Tensão mínima	Tensão máxima
220 V ~	198 V~	230 V~



Não use a frigideira se não estiver devidamente aterrada, havendo mais de um frigideira elétrica ou a gás com comandos elétricos providencie a linha equipotencial usando os parafusos identificados com as etiquetas abaixo. Esta linha é necessária para evitar que ao tocar em dois equipamentos ao mesmo tempo, possa levar choque causado por diferença de tensão equipotencializada.





Nunca conecte a sua frigideira através de extensões ou adaptadores. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento da sua frigideira e resultando em acidentes com fogo. Use tomada individual.



O cordão de alimentação não deve ficar exposto, pois sua ruptura acidental poderá causar, além da interrupção do fornecimento de energia elétrica, danos à saúde dos usuários.

Procure efetuar a ligação do cabo em pontos onde não haja circulação de pessoas ou objetos.



Para evitar perigo devido ao rearmamento inadvertido do disjuntor térmico, a frigideira não pode ser alimentada através de dispositivo interruptor externo, ou conectada a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.



A rede de alimentação elétrica da frigideira tanto para carga ou comando deve dispor de um dispositivo de corrente residual RCD com classificação operacional de corrente não superior a **30 mA** no quadro de distribuição predial. Este componente deve ser individual.



Esta frigideira deve ser conectada a uma tomada elétrica ou ponto de alimentação por meio de cabo conforme IEC 57 código designação IEC 60245, A tomada ou ponto de ligação deve ser provido um contato de aterramento.

## TEMPERATURA AMBIENTE

Esta frigideira foi projetada para funcionar em ambientes abertos, em lugares fechados sem troca de ar ambiente, deve ser instalado sobre esta frigideira um sistema de exaustão para retirada do gás queimado.

O uso deste equipamento em lugares fechados e sem troca de ar ambiente pode ser prejudicial à saúde por excesso de monóxido de carbono (CO<sup>2</sup>). Os equipamentos possuem grau de proteção contra penetração de água IPX4, projetado e testado em classe climática 4 ( 32 °C 60 a 70% U.R. ).

## MANUTENÇÃO PREVENTIVA

O prazo para manutenção preventiva deve ser estabelecido pela equipe de manutenção local e não deve ser superior a 3 meses.

Deve ser verificados vazamentos de conexões, reaperto de terminais e conexões elétricas principalmente nos modelos com resistências de aquecimento. Em modelos a gás é necessário a verificação do ajuste dos queimadores para eliminação de chamas amarelas e ajuste dos pilotos.

## COMO DESCARTAR SEU EQUIPAMENTO ANTIGO.



Frigideiras fora de uso ou abandonadas podem ser perigosas, em especial para as crianças, pois podem brincar dentro do equipamento, correndo risco de acidentes.

Antes de descartar esta frigideira proceda conforme abaixo:

Corte o cabo de alimentação.

Retire componentes elétricos.

Faça furos para não acumular água na cuba ou mantenha basculada.

Destine o equipamento a recicladores profissionais o mais rápido possível



Gabinete, compressores e resistências Aço.



Manual de instruções e embalagem

Azul	Papel/Papelão
Vermelho	Plásticos
Verde	Vidro
Amerelo	Metal
Laranja	Resíduos Perigosos
Branco	Ambulatorial
Preto	Madeira
Cinza	Comum

Separe os materiais para reciclagem de forma correta.

## INFORMAÇÃO AMBIENTAL:

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. Assim, ao descartar a embalagem separe-a para que seja coletada por recicladores. Ao descartar o produto, procure empresas de reciclagem, observando o atendimento à legislação local.

## SIMBOLOGIA E ETIQUETAGEM.



Símbolo “advertências de segurança” não ignore as recomendações com este símbolo



Símbolo “equipotencial” Possibilita o aterramento em conjunto de vários equipamentos.



Símbolo de “Terra” Ponto de conexão do aterramento do equipamento.



Símbolo “Raio” Tampas de compartimentos e quadros dos sistemas elétricos, contem cargas vivas eletrificadas mesmo com o equipamento desligado, mas conectado a tomada.



Etiqueta de orientação à leitura do manual de instruções.



Etiqueta de indicação para não usar jato de água no equipamento.



Acima etiquetas de orientação e responsabilidades com o uso dos equipamentos

## TERMO DE GARANTIA

A Cozil Equipamentos Industriais garante seus produtos contra defeito de **fabricação** por um período de 12 meses, **componentes eletrônicos** 3 meses. A garantia é contada a partir da data da 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 e seus Credenciados.

A garantia só será válida desde que efetuada pela Cozil e seus Credenciados, ou autorizado à manutenção por terceiros. Para equipamentos que requer montagem ou instalação a garantia só será válida se for executada pela Cozil ou seus credenciados (Veja contrato de vendas).

Para os chamados mesmo em garantia, a visita do técnico poderá ser cobrada caso gere custos como estacionamento, viagem perdida ou demora excessiva acima de 30 minutos para o atendimento.

O deslocamento para regiões fora da faixa de atuação da rede credenciada será cobrado por Km rodado, mais a visita do técnico conforme combinado entre partes.

Todo equipamento remetido a fabrica 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 todos os equipamentos em geral, o cliente deverá obrigatoriamente realizar uma vistoria prévia para verificar possíveis danos causados pelo transporte como amassados, riscos etc.

É de responsabilidade do cliente a verificação do equipamento na hora do recebimento incondicionalmente. A partir da entrega, danos de qualquer natureza não serão mais cobertos pela garantia (Inclusive falta de acessórios e vidros).

Não incluem na garantia defeitos ou 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 Assistência Técnica, defeitos causados por mau uso, uso do equipamento para produtos impróprios, fora da faixa específica, falta de manutenção preventiva ou ambiente muito quente sem troca de calor.

A Cozil não executa pela garantia manutenção de limpeza ou desencrostamento de gordura, qualquer defeito causado por este tipo de sujeira não será coberto pela garantia.

A Cozil não autoriza nenhuma modificação ou adaptação em seus equipamentos, nem terceiros executar tais serviços em seu nome, exceto se realizados nas dependências da Cozil ou por seus credenciados mediante autorização por escrito.

**Responsabilidade:** A Cozil atende conforme os requisitos do *Código Do Consumidor*, porém este atendimento é restrito ao horário comercial.

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



### 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 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, n°200-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](http://www.cozil.com.br) E-mail [cozil@cozil.com.br](mailto:cozil@cozil.com.br)