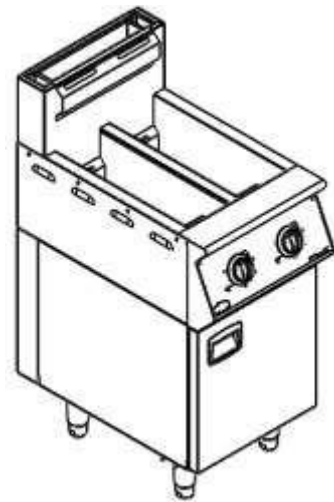
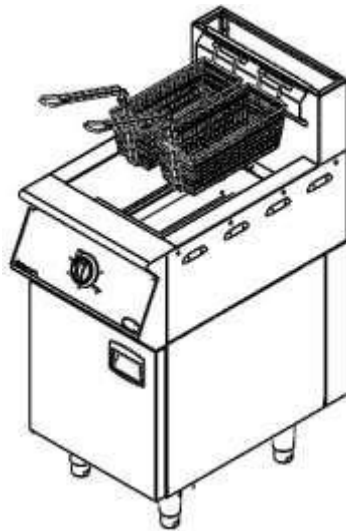


MANUAL DE INSTRUÇÕES



Compact Line

cozil

Sumário

INSTALAÇÃO, DADOS ELÉTRICOS, TOMADA E PLUGS.....	4
METODOLOGIA EQUIPOTENCIAL.....	7
CAPACIDADE.....	8
TIPOS DE PRODUTOS.....	8
FIXAÇÃO E LIMITADOR.....	8
EXAUSTÃO E IRRADIAÇÃO DE CALOR.....	9
ABASTECENDO COM FLUIDO DE FRITURA (ÓLEOS).....	10
CUIDADOS AO USAR COM FLUIDOS DE FRITURAS A BASE DE GORDURAS.....	11
COMO LIGAR A FRITADEIRA.....	11
COMO AJUSTAR A TEMPERATURA.....	11
CAPACIDADE E MODO DE FRITAR.....	13
ACUMULO DE AGUA NA ZONA FRIA.....	13
RECOMENDAÇÕES, E PROCESSO DE LIMPEZA.....	14
USE EPI (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL).....	15
ADVERTÊNCIA.....	17
TEMPERATURA AMBIENTE.....	18
MEDIDAS E PESO.....	18
COMO DESCARTAR ESTA FRITADEIRA.....	18
INFORMAÇÃO AMBIENTAL.....	19
SIMBOLOGIA E ETIQUETAGEM.....	19
TERMO DE GARANTIA.....	20
RESPONSABILIDADE.....	20
MANUTENÇÃO PREVENTIVA.....	21
REPRESENTANTES TÉCNICOS E PRESTADORES CREDENCIADOS.....	21
MEIO AMBIENTE.....	23



As fritadeiras são fornecidas com manuais de instruções, que devem ser estritamente conservados. O manual contém os dados técnicos, diagramas elétricos e tabelas referentes as fritadeiras.

Os dados técnicos da fritadeira também estão incluídos na placa de identificação.

A placa de identificação e as etiquetas de advertência não devem ser removidas da fritadeira sobre nenhuma circunstância. A Cozil não se responsabiliza se esta advertência não for cumprida.

Este manual contém todas as informações necessárias para a instalação, uso correto e manutenção da fritadeira.

Recomendamos manter este manual em local de fácil acesso para uma rápida consulta da pessoa que opera a fritadeira sempre que necessário conforme recomendação do Ministério de Trabalho (NR 12).

A Cozil não se responsabiliza por qualquer prejuízo ou dano causado pelo descumprimento das regras deste manual.

A Cozil declara que suas fritadeiras cumprem todas as regras de higiene sanitária e segurança, portanto suas adequadas a frituras por imersão o qual foi desenvolvida.



A LEITURA DESTE MANUAL É OBRIGATÓRIA

Este manual está em acordo com a IEC 60335-2-89, portanto sua leitura e estritamente obrigatória pelo responsável ou operador da fritadeira.



Não instale ou use a fritadeira se não concordar com o Termo de Garantia, antes entre em contato com a Cozil. A instalação e o uso da fritadeira indica que o “Termo de Garantia” foi aceito incondicionalmente.



Não use a fritadeira em caso de dúvidas, entre em contato com nossos canais de atendimento ou solicite um treinamento. Verifique antes a tensão da fritadeira e a tensão local, esta fritadeira só pode ser instalada por um profissional habilitado.

A Fritadeira deve ser instalada por um profissional qualificado, não tente instalar ou regular a fritadeira e não deixe pessoas sem conhecimento faça. A “Instalação por conta do cliente” não significa que o mesmo tenha que instalar, mas contratar um profissional habilitado de sua confiança.

Este manual se destina à instalação da fritadeira elétrica por pessoas devidamente habilitadas. São elas que devem colocar o equipamento em funcionamento e realizar os ajustes recomendados.

Erros na instalação da fritadeira, alterações introduzidas, serviços de reparo ou manutenção realizados por pessoas não qualificadas podem prejudicar o funcionamento e provocar acidentes, lesões ou mesmo a morte.

Leia atentamente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar ou de fazer na fritadeira qualquer tipo de reparo ou manutenção.

INSTALAÇÃO, DADOS ELÉTRICOS, TOMADA E PLUGS.

POTENCIA kW	TENSÃO V 3 ~	CORRENTE A	CABO mm ²	TOMADA STECK	DISJUNTOR STECK DR
15	220	39	6	63	50
15	380	23	4	63	32

A tabela usa como referencia plugs, tomadas e disjuntores Steck.

As tomadas são de corrente padrão da marca Steck.

Tensão trifásica com pinos 3P+T (220/380 V 3~).

As tomadas devem ser blindadas e de sobrepor.

NOTA: Para tensão 380 Trifásica não usamos o fio Neutro, apenas as fases e o aterramento.

Os Plugs e tomadas Steck não acompanham as fritadeiras

As fritadeiras não são fornecidas com plug no cabo de alimentação, portanto depende de um eletricista profissional habilitado para fazer a instalação. Recomendamos que seja instalado um plug com tomada de 63 A tipo Steck ou similar.



Tomada de sobrepor



Plug 2 P +T 32

Dados para a marca steck (recomendada).

Instalação em tensão 220 V

Item	Código	Corrente A	Pólos	Tensão V	Grau de Proteção
Tomada de sobrepor	N 4509	63	4 = 3P+T	200/250	IP 44
Plug	N 4579	63	4 = 3P+T	200/250	IP 44

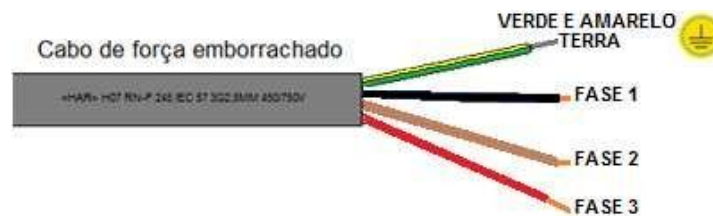
Instalação em tensão 380 V

Item	Código	Corrente A	Pólos	Tensão V	Grau de Proteção
Tomada de sobrepor	N 4209	32	4 = 3P+T	200/250	IP 44
Plug	N 4279	32	4 = 3P+T	200/250	IP 44

NOTA: Não necessariamente deve ser uma tomada de sobrepor, em instalações planejadas podem ser usados modelos de embutir.

A marca é apenas uma sugestão e as imagens ilustrativas, os dados devem ser respeitados mesmo para marcas diferentes.

É recomendado que o conjunto plug e tomada seja da mesma marca e com blindagem contra água. Só conecte o PLUG na tomada depois que a Fritadeira estiver pronta para uso. Por não usar o condutor neutro, as tomadas para esta fritadeira podem ser todas da cor azul, mais fácil de encontrar no mercado.



Para conexão do cabo de força ao plug respeite a orientação da figura acima, ligando o fio listrado (Brasileirinho) ou fio verde ao respectivo pino de aterramento do plug. Não há posição para a ligação das fases que podem ser ligadas em qualquer posição.



Tome cuidado para não por fase no pino de aterramento do plug ou da tomada. O cordão de alimentação não deve ficar exposto, pois sua ruptura acidental poderá causar, além da interrupção do fornecimento de energia elétrica, acidentes de trabalho.

Procure efetuar a ligação do cabo em pontos onde não há circulação de pessoas ou objetos. O cabo de alimentação não deve ficar esticado, sobrando ou sobre o chão, não pode haver sobras que ficam enroladas em espiral.



O fio do cabo de força verde ou listrado de amarelo e verde (Brasileirinho) jamais pode ser invertido com os fios das fases. A tomada ou ponto de ligação deve ser provido um contato de aterramento.



Durante a instalação, se o cabo ficar curto entre em contato com o fabricante ou seus credenciados para a aquisição de um cabo mais longo. Não faça emendas no cabo, principalmente com cabos de outros modelos como PVC, etc.

O cabo de força da fritadeira é **HAR** (cabo emborrachado harmonizado) certificado pela IEC 60245-57, este cabo é especial e a prova de chamas.



O cabo de força não pode ficar curto e nem comprido, excessos devem ser eliminados e protegidos para evitar que sirvam obstáculos para tropeços que podem causar acidentes como quedas nos usuários e operadores.



Para evitar perigo devido ao rearmamento inadvertido do disjuntor térmico, a fritadeira não pode ser alimentada através de dispositivo de interruptor externo, ou conectada a um circuito sendo regularmente ligada e desligada por uma fonte de alimentação.



Esta fritadeira deve ser ligada a um dispositivo de corrente residual **RCD** com classificação operacional de corrente não superior a **30 mA**.

Esta fritadeira deve ser protegida contra descargas elétricas causadas por quedas de raio por “PROTETORES CONTRA SURTOS” instalados no quadro de distribuição predial.

METODOLOGIA EQUIPOTENCIAL



Não use a fritadeira se não estiver devidamente aterrada, havendo mais de uma fritadeira providencie a linha equipotencial ligando uma a outra usando os parafusos com as etiquetas para conexões dos terminais, use o parafuso com a etiqueta amarela para um aterramento adicional caso seja necessário.



Verifique na placa de identificação da fritadeira ou 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: Nunca conecte o seu equipamento a rede elétrica improvisada ou com gambiarras. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento da fritadeira e resultando em acidentes, somente use tomada individual.

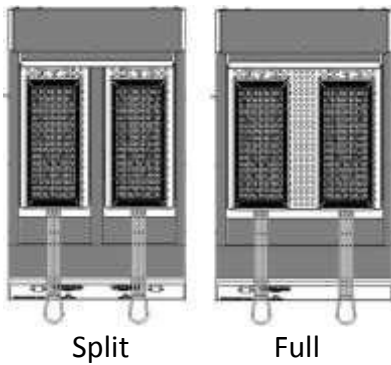
Tabela de oscilação da tensão da fritadeira

Tensão	Limite de tensão mínima	Limite de tensão máxima
220 V	198 V	230 V
380 V	360 V	390 V

Esta fritadeira deve ser instalada de tal forma que não pode cair água sobre o óleo ou gordura quente, nenhuma fonte de água como torneiras, mangueiras ou esguicho pode ser instalada em sua proximidade. Nenhum lavatório como pias ou esquentadores tipo como banho-maria pode ser instalado ao lado da fritadeira.

É importante que a fritadeira seja nivelada antes da fixação, e que seja afastada de outros equipamentos para maior facilidade na higienização, a fim de evitar o acúmulo de gorduras provenientes de vapores de frituras.

CAPACIDADE



A fritadeira Split tem 2 cubas com capacidade para 16 litros de Óleo cada.
A fritadeira Full tem 1 cuba com capacidade para 32 litros de Óleo.
A quantidade de óleo inclui a zona fria.

TIPOS DE PRODUTOS

Ao adquirir a fritadeira deve ser informado se será usada com óleo ou com gordura. A fritadeira para gorduras pode funcionar com óleo, porém, a fritadeira para óleo não pode funcionar com gorduras em fase sólida (exceto gorduras que não se solidificam) sobre risco de incêndio durante o derretimento.

Esta fritadeira foi projetada para uso com óleo e gordura na fase líquida (não sólida), também não usa água na zona fria. A zona fria desta fritadeira usa o próprio óleo ou gordura líquida justamente para evitar problemas de segurança e higiene.

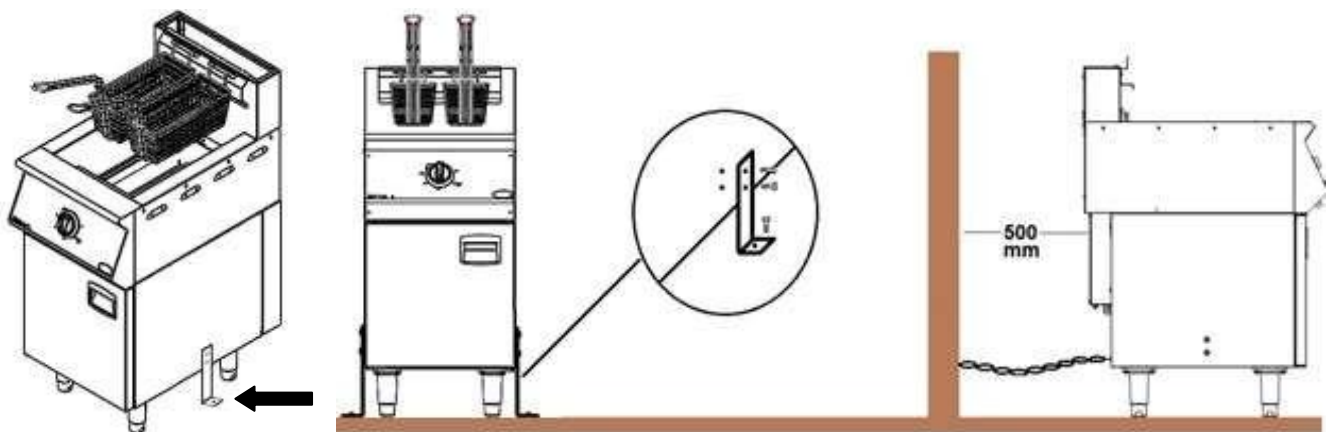
FIXAÇÃO E LIMITADOR

Depois de executada a instalação o próximo passo é nivelar a fritadeira, é recomendado que a fritadeira seja fixada no piso conforme desenho abaixo.

Acompanha a fritadeira os fixadores em forma de “L” que devem ser presos no gabinete e chumbados ao piso para evitar que batidas ou esbarrões com a fritadeira evite seu tombamento.

Uma corrente ou cabo de aço de $\frac{1}{4}$ (ambos não fornecidos) deve ser usados como limitador de afastamento.

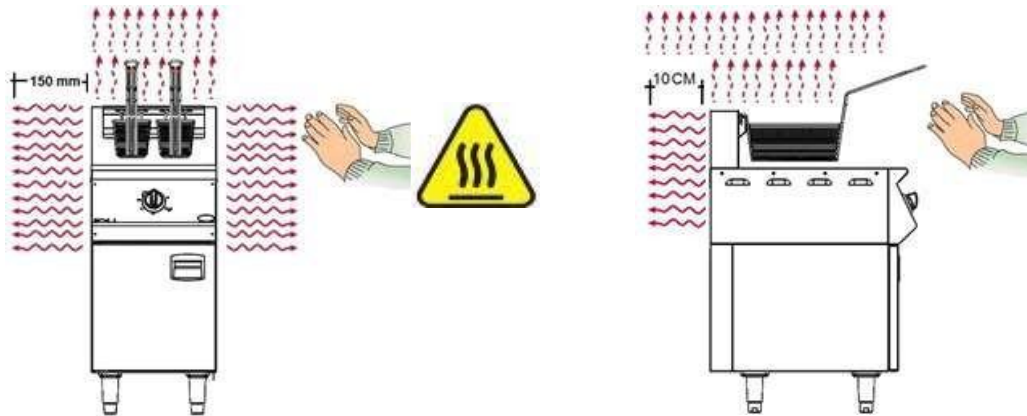
A corrente, cabo de aço e chumbador de parede não acompanham a fritadeira.



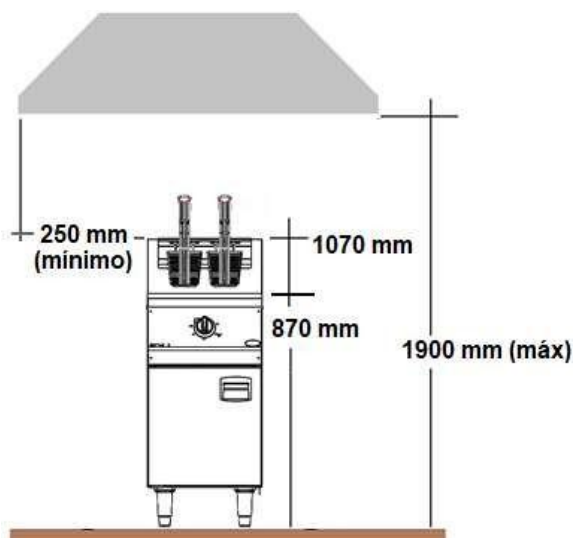
É importante que a fritadeira seja nivelada antes da fixação, e que seja afastada de outros equipamentos para maior facilidade na higienização, a fim de evitar o acúmulo de gorduras provenientes de vapores de frituras.

EXAUSTÃO E IRRADIAÇÃO DE CALOR

As fritadeiras foram projetadas para trabalhar embaixo de um sistema de exaustão dotado de coifa e insuflamento. Portanto, em montagens onde a fritadeira será o único equipamento a gerar calor e instalada sem um sistema de exaustão, as medidas abaixo devem ser respeitadas para evitar o aquecimento de aparelhos e do ambiente ao seu redor.



Em ambiente fechado e necessário à instalação de um sistema de exaustão sobre a fritadeira para sucção do calor excedente e dos vapores de gordura provenientes de frituras etc.



Em qualquer tipo de instalação não deve incidir diretamente sobre a fritadeira ventos oriundos de ventiladores ou correntes de ar, pois podem prejudicar o desempenho da fritadeira.

Para instalações com sistemas de exaustão e necessário a instalação também de insuflamento, pois sem esse recurso poderá dispersar cheiro de frituras para o ambiente fora da área de cocção.



ABASTECENDO COM FLUIDO DE FRITURA (ÓLEOS)

O abastecimento da fritadeira deve ser com qualquer tipo de óleo, sempre respeitando a marcação conforme descrito abaixo;

Nível de fluido de fritura

██████████ NÍVEL MÁXIMO

██████████ NÍVEL MÍNIMO

NÍVEL MÍNIMO:

Ao abastecer a fritadeira com fluido de fritura em temperatura ambiente deve-se parar quando o fluido atingir o nível mínimo, isso porque ao aquecer o fluido de fritura expande podendo ultrapassar o nível máximo se o nível mínimo não for respeitado.

NÍVEL MÁXIMO:

Com a fritadeira aquecida e estabilizada, e durante todo processo de frituras, sempre verifique se o fluido de fritura não está ultrapassando o nível máximo. Caso esteja, retire o excesso parando na marcação nível máximo.



Nunca use a fritadeira com o fluido abaixo do “Nível Mínimo”, pois há risco de incêndio!

Usar a fritadeira com o nível de fluido acima da marcação “Nível Máximo” pode deixar a fritadeira lenta em retomadas, vazar alimentos ao ser submergido os cestos no fluido quando os produtos forem ambientalizados, além de gastar mais energia para aquecimento.



Fritadeiras analógicas não são recomendadas para gorduras em fase pastosa. Derreter gordura diretamente na fritadeira pode danificar os tubos dos queimadores ou a cuba, além de causar incêndio e inutilizar a fritadeira.

Nunca use água na zona fria da fritadeira, pois ela foi projetada para que o próprio fluido de fritura seja usado na zona fria.

Deve ser informado ao adquirir a fritadeira se a mesma é para uso com gorduras. As fritadeiras para gorduras podem trabalhar com óleo, porém fritadeiras para óleo não podem trabalhar com gorduras sobre risco de incêndio no derretimento da mesma (Veja procedimentos para gorduras).

CUIDADOS AO USAR COM FLUIDOS DE FRITURAS A BASE DE GORDURAS

Fritadeiras analógicas não possuem precisão e nem estabilidade nas temperaturas por usarem termostatos mecânicos. Portanto, não são recomendadas para fluidos de frituras a base de gorduras. Os riscos proporcionados estão no derretimento e no excesso de temperatura podendo causar combustão.

Mas se necessário o uso com gorduras, esta deve ser derretida em uma panela a parte sobre um fogão e depois despejada na fritadeira. Durante toda a operação nunca posicionar o termostato na posição máxima, e após a utilização, a gordura deve ser retirada da fritadeira ainda em fase líquida, podendo causar acidentes por queimadura.

O uso com fluido de fritura a base de gordura não é recomendado pela Cozil, e não nos responsabilizamos por nenhum acidente com a fritadeira causado pelo uso de gorduras.

Para maior segurança, mais durabilidade do fluido de fritura além de controle de processo, recomendamos nossas fritadeiras digitais próprias para uso com gorduras.

COMO LIGAR A FRITADEIRA

Os painéis das fritadeiras são todos iguais quanto a operação, a diferença é a quantidade de termostatos por cuba conforme imagens abaixo;



Painel Fritadeira Split (Duas cubas)



Painel Fritadeira Full (Uma cuba)

Antes de ligar, certifique-se que a fritadeira está ligada à rede de energia, e se a tensão corresponde à descrita na etiqueta, feito isso, basta ligar a chave na posição LIGAR.

COMO AJUSTAR A TEMPERATURA.



Posição do termostato em 0 Posição do termostato na temperatura máxima

Se o fluido de fritura estiver frio, ao ligar pela primeira vez coloque o botão do termostato em 170 °C para evitar a elevação da temperatura por pico, e desarmamento do termostato de segurança.

Ao atingir a temperatura pela primeira vez, faça uma fritura selecionando no termostato a temperatura desejada.

A tabela abaixo é apenas uma média, podendo variar de produto a produto, antes de iniciar suas atividades, realize testes, para definir a temperatura ideal para fritura dos seus alimentos, tempo e quantidade.

MÉDIA DE TEMPERATURA PARA OS PRINCIPAIS PRODUTOS	
PRODUTO	TEMPERATURA
Batatas fritas	180 °C
Croquetes e Frango	170 °C
Peixes	180 °C
Legumes	150 °C
Banana milanesa	180 °C
Pastéis e Risoles	170 °C
Massas	120 °C
Doces	160 °C

Tipo de Fluido de Fritura	Temperatura máxima	Ponto de fumaça (*)
Óleo de algodão	225 °C	218 a 227 °C
Gorduras vegetais	200 °C	210 °C
Gordura animal	180 °C	200 °C
Óleo de milho	175 °C	204 a 213 °C
Óleo de girassol	170 °C	227 a 246 °C
Óleo de soja	170 °C	226 a 232 °C
Óleo de canola	160 °C	224 a 233 °C



(*) Qualquer fluido de fritura que espumar ou soltar fumaça a 180 °C deve ser trocado, pois está saturado e o ponto de ignição cai consideravelmente podendo entrar em combustão.

Fritadeiras com termostatos analógicos não possuem temperaturas precisas como fritadeiras com controladores digitais. Portanto, em comparação com “TERMÔMETROS DE ESPETO” para conferência ou calibração da temperatura é normal haver uma variação de até 20%, o diferencial ou histerese acima de 6 °C, que também é normal para esse tipo de termostato.

CAPACIDADE E MODO DE FRITAR.

A capacidade dos cestos para fritura depende do tipo de produto, quanto mais produtos no cesto maior será o tempo em fritura, maior será a queda da temperatura demorando mais em retomadas.

E recomendado fritar 700 g de produtos congelados em cada cesto, porém para cada tipo de produto pode haver variação quanto a peso e quantidade.

Não coloque mas de 1,0 kg de produtos (Batatas) congelados nos cestos. Para evitar quedas bruscas de temperatura, não coloque os cestos simultaneamente na fritadeira, faça isso com intervalo entres um cesto e outro.

Nota: Não indicamos os tempos de processos, pois variam de qualidade, quantidade, peso e espessura dos produtos.

ACUMULO DE AGUA NA ZONA FRIA



A fritadeira possui zona fria na cuba usando o próprio fluido de fritura. O fluido de fritura pode absorver a umidade do ar e dos alimentos. A água absorvida se separa do fluido parando na zona fria, e com o tempo essa água acumula.

A zona fria existe para preservar o fluido de fritura evitando a carbonização de pedaços de alimentos ou a farinhas de empanados levando esses resíduos para a zona fria.

A água acumulada na zona fria pode passar para o fluido de fritura causando espuma ou transbordando o fluido para fora da fritadeira.

Para evitar esse acúmulo de água verifique a zona fria diariamente antes das operações conforme descrito abaixo;



Abra o compartimento inferior da fritadeira e coloque o tubo prolongador, abra o registro devagar e deixe escorrer somente a água até que comece a sair óleo.

Caso saia somente fluido de fritura e porque não tem água. Esse procedimento pode ser feito com a fritadeira quente ou fria.

Se perceber que o fluido de fritura está subindo além da marcação de “Nível Maximo”, diminua retirando o fluido de fritura desta mesma forma.



Nunca retire totalmente o fluido de fritura com temperatura acima de 150 °C, pois o fluido pode derreter o registro da fritadeira.

RECOMENDAÇÕES, E PROCESSO DE LIMPEZA.



Para retirar o fluido de fritura totalmente da fritadeira deixe esfriar a uma temperatura inferior a 40 °C. Não tente retirar o fluido de fritura quente, pois isso pode danificar os registros esféricos além de causar acidentes.

Antes de executar a limpeza desligue a fritadeira, no compartimento inferior existe um registro para cada cuba. O registro com a haste posicionado para frente esta aberto, com a haste na posição lateral esta fechado.

Coloque o tubo prolongador no registro com ele fechado (figura 1) retire todo fluido de fritura da cuba com o registro aberto (Figura 2).

O tubo prolongador serve para estender a saída do registro possibilitando o uso de um recipiente para coletar o fluido de fritura, também serve para coletar a água gerada pelos alimentos.

Outra aplicação do tubo prolongador é auxiliar no processo de lavagem, facilitando a saída de água até um recipiente ou uma grelha de piso, auxiliando no processo de lavagem.



Figuras 1



Figuras 2

Dependendo da incrustação na cuba coloque água com desengordurante até o nível máximo e ligue a fritadeira até o ponto de fervura, isso ajuda a dissolver as sujeiras incrustadas. Se a incrustação for seca ou impregnada substitua desengordurante por soda caustica R3 dissolvida em água.

Nas duas situações acima, ao ferver desligue a fritadeira para não espumar além do necessário. Usando um recipiente retire a água pelo registro e despeje novamente na cuba, sempre entre os queimadores fazendo um turbilhão que irá soltar as crostas que estão na zona fria. Repita esse processo até que a sujeira se solte completamente.

Após terminar esse processo enxague bem a fritadeira, seque e estará pronta para uso. Para evitar esse processo complicado limpe a fritadeira com frequência.

A fritadeira pode ser lavada usando um recipiente com água controlada, mas não uma mangueira com jato de água pressurizado diretamente sobre ela. Não use nenhum equipamento limpador a base de vapor na higienização da fritadeira.

Não use mangueiras com “JATO” de água para limpeza da fritadeira. Utilize um recipiente para que possa ser controlada a quantidade de água.



Não use jato de água



Não use mangueiras



Use recipiente manual



Não use vapor

USE EPI (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL).



Durante a limpeza pesada com desengordurante ou soda caustica em água, vapores quentes podem ser gerados. A soda é corrosiva e pode amolecer a pele e amarelar as mãos. Por isso só faça este tipo de limpeza se necessário e sempre usando EPIs (Equipamento de Proteção Individual).



Para fazer a limpeza pesada é necessário usar no mínimo uma máscara com elemento filtrante além do óculos e luvas para as mãos, se usado os produtos como desengordurante ou soda caustica

Produto recomendado para limpeza pesada na cuba da fritadeira



O Metasil R3 é uma soda cáustica especialmente formulada para uso em cozinhas para limpeza pesada de incrustações de difícil remoção em chapas, broilers e fritadeiras, além de sistemas de exaustão e tudo que é impregnado de gordura. Apresenta maior rendimento se usado com água quente e não pode ser usado em metais de alumínio.

Esse produto não mancha o gabinete inox, mas tem que ser completamente removido após a limpeza. Caso contrário causa manchas.

contato@metasilquimica.com.br



Durante as operações vapores de gorduras podem se formar e a superfície externa de bordas da cuba e chaminé pode esquentar durante o funcionamento, não toque nas partes quentes.



Para evitar queimaduras é obrigatório o uso de EPIs principalmente uniformes de mangas compridas de preferência em algodão por ser mais resistente ao calor e ao vapor gerado. Quando estiver fazendo frituras deve se usar os óculos de proteção.



A Fritadeira não possui componentes ionizantes, portanto não emite radiação eletromagnética que possa servir de perigo para operadores que usam marca-paço.



O termostato de segurança desarma com +/- 230 °C e rearma com +/- 160 °C, mas vários fatores podem contribuir para que ele desarme, como nível baixo de óleo ou ligar a fritadeira pela primeira vez com o termostato na temperatura máxima. Seu rearme é automático, caso não rearme e notar que a fritadeira não esquenta mais acione a assistência técnica.

INCÊNDIO



Nunca use a fritadeira com o óleo ou gordura velha, pois isso os torna mais propensos a ebulição e a incêndios, da mesma forma não use a fritadeira com o óleo ou a gordura abaixo do nível sobre o mesmo risco de incêndio.

Nunca jogue água na fritadeira em chamas, pois pode haver explosão com a reação da água fria com o óleo ou gordura quente.

ADVERTÊNCIA



Havendo necessidade de manutenção na Fritadeira 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.



A Fritadeira não perderá a garantia caso seja efetuada manutenção preventiva desde que seja realizada por pessoas Habilitadas ou por empresas especializadas.



Esta fritadeira não pode ser operada por menor de idade (principalmente crianças), e não se destina a utilização por pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas. Crianças devem ser vigiadas para não brincar perto da fritadeira (É proibida a presença de crianças nas proximidades das Fritadeiras em uso).

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



Esta Fritadeira não deve ser usada para aquecer ou derreter produtos químicos ou explosivos. Não utilize para qualquer outro fim, que não seja para a qual foi projetada.

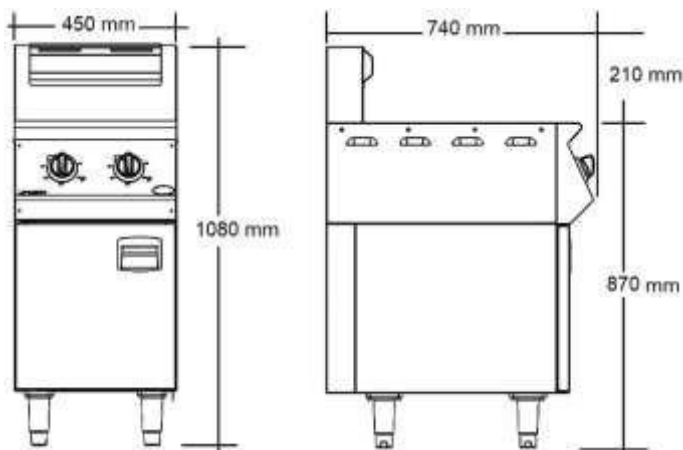
TEMPERATURA AMBIENTE

Esta fritadeira foi projetada para funcionar embaixo de um sistema de exaustão. Em ambientes fechados sem troca de calor, deve ser instalado sobre esta fritadeira um sistema de exaustão para retirada dos vapores de frituras, fumaça e ar quente.

O uso desta fritadeira em lugares fechados e sem troca de ar ambiente pode ser prejudicial à saúde.

A fritadeira não possui grau de proteção contra penetração de água, é IPX0, projetada e testada em classe climática 4 (35°/70% U.R.).

MEDIDAS E PESO



Peso: +/- 45 kg
 Largura 450 mm
 Altura total 1080 mm
 Profundidade 740 mm
 Altura frontal, frente de trabalho 870 mm
 Pés ajustáveis.

COMO DESCARTAR ESTA FRITADEIRA.



Fritadeiras fora de uso ou abandonadas podem ser perigosas, em especial para as crianças, pois podem brincar com o equipamento, correndo risco de acidentes.

Antes de descartar a fritadeira proceda conforme abaixo:

Lave bem para não contaminar o solo com fluido de fritura.

Retire componentes elétricos e bateria do ignitor.

Faça furos para não acumular água no tanque.

Mantenha coberta e protegida da chuva.

Destine o equipamento a recicladores profissionais o mais rápido possível.



Gabinete e resistências Aço.



Destine cada material para o descarte correto.



Manual de instruções e embalagem Papel

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 comercializa produtos que atende à legislação que regula a restrição e controle de substâncias nocivas ao meio ambiente.

Esta fritadeira e sua embalagem foram construídas 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 sempre observando o atendimento à legislação local.

SIMBOLOGIA E ETIQUETAGEM.



Símbolo “advertências geral” não ignore as recomendações com este símbolo



Etiqueta de orientação à leitura do manual de instruções.



Símbolo indica recomendações que evitam incêndios



Símbolo indica de esta recomendação e para segurança de pessoas



Símbolo indica as superfícies que aquecem



Símbolo indica para o uso de EPI



Este e outros na mesma linha indicam recomendações de limpeza.

TERMO DE GARANTIA

A Cozil Equipamentos Industriais garante seus produtos contra defeito de **fabricação** por 12 meses, **componentes elétricos ou 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 das Fritadeiras 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 a instalação ou manutenção da fritadeira seja efetuada pela Cozil ou seus Credenciados, ou autorizado por escrito a terceiros.

Para chamados mesmo em garantia, a visita ou deslocamento do técnico com exceção do serviço em garantia poderá ser cobrado a critérios da Cozil.

O deslocamento para regiões fora da faixa de atuação da rede credenciada também poderá ser cobrado por Km rodado ou conforme combinado entre partes.

Toda fritadeira remetida a 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 as Fritadeiras em geral, o cliente deverá obrigatoriamente realizar a vistoria para verificar possíveis danos causados pelo transporte como amassados, riscos etc. É responsabilidade do cliente a verificação da fritadeira na hora do recebimento incondicionalmente.

A partir da entrega, danos de qualquer natureza não serão mais cobertos pela garantia (inclusive acessórios faltantes como cestos, tubos de drenagem, fixadores etc.).

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 da fritadeira para produtos impróprios, fora da faixa específica de temperatura ou falta de manutenção preventiva.

A Cozil não executa pela garantia manutenção de limpeza, qualquer defeito causado por sujeira não será coberto pela garantia.

Constitui mau uso a fritadeira com fluidos de frituras a base de gordura vegetal, pois esta fritadeira é projetada para fluidos de frituras a base de óleos.

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

A Cozil não executa serviços de instalação, alteração ou manutenção a pedido dos clientes que contrariam as Normas e Portarias vigentes ou pertinentes as Fritadeiras.

RESPONSABILIDADE

A Cozil atende conforme 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).

A Cozil não se responsabiliza por nenhum acidente de trabalho causado por esta fritadeira, cabendo ao responsável à exigência dos conhecimentos básicos por parte dos operadores.

Todos os operadores e usuários desta fritadeira deverão ter ciência das advertências contidas neste manual, bem como treinamento adequado e o uso de EPI (equipamentos de proteção individual).

A fritadeiras com termostatos analógicos saem de fábrica ajustadas para trabalhar na temperatura máxima de 200 °C, porém por características do termostato mecânico variações podem haver na ordem de +/- 10 °C.

MANUTENÇÃO PREVENTIVA

Esta fritadeira requer manutenção preventiva para reaperto dos contatos elétricos, terminais de ligação, limpeza de componentes elétricos, verificação das fiações, verificação e calibração da temperatura, verificação dos termostatos limitadores se estão atuando e verificação de vazamentos a cada 90 dias. Esta fritadeira requer no mínimo uma limpeza geral para desincrustação uma vez a cada 10 dias.

REPRESENTANTES TÉCNICOS E PRESTADORES CREDENCIADOS.

Para solicitar serviços de instalação, manutenção e informações técnicas relacionadas a pontos, dimensionamento, potência e consumo, entre em contato com a central de atendimento pelos telefones abaixo. Tenha em mãos modelo e número de série da sua fritadeira.



ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Telefones (11) 2832-8066 / 2832- 8094/ 2832- 8073/ 2832-8080

E-mail assistenciatecnica@cozil.com.br



MEIO AMBIENTE

A COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA. Comercializa equipamentos que atende 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 Itaquaquecetuba Grande São Paulo – SP
PABX (11) 2832-8080 FAX (11) 2832-8090
www.cozil.com.br E-mail
cozil@cozil.com.br