

# cozil

## MANUAL DE OPERAÇÃO E INSTALAÇÃO

### CAFETEIRA DE PASSAGEM



#### Modelos

CFEHL-50  
CFEHL-100  
CFEHL-200  
CFGHL-50

<b>Parabéns</b>	<b>03</b>
<b>Responsabilidade</b>	<b>03</b>
<b>Instruções de Instalação</b>	<b>04</b>
<b>Cafeteira a gás</b>	<b>04</b>
<b>Cafeteira elétrica</b>	<b>05</b>
<b>Entrada de água</b>	<b>06</b>
<b>Controle de temperatura</b>	<b>07</b>
<b>Apresentação</b>	<b>08</b>
<b>Modo de usar</b>	<b>09</b>
<b>Modelos elétricos</b>	<b>09</b>
<b>Modelos a gás</b>	<b>10</b>
<b>Como passar o café</b>	<b>12</b>
<b>Limpeza</b>	<b>15</b>
<b>Problemas, causas e soluções.</b>	<b>15</b>
<b>Termo de garantia</b>	<b>18</b>
<b>Anotações</b>	<b>19</b>

## 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 e preservação do seu equipamento.

## RESPONSABILIDADE

Este manual é dedicado aos responsáveis e operadores devendo ficar a disposição para consulta sempre que necessário acompanhado com os certificados de calibração (se houver).

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

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

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



**Leia o manual de instruções antes da operação, antes de solicitar serviços em garantia, leia o “Termo de Garantia e Responsabilidade”.**



## 1- INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.

### 1.1 CAFETEIRAS A GÁS.

De acordo com as normas de segurança vigente este equipamento só pode ser instalado por pessoa ou profissional qualificado.

Antes da instalação devem ser verificadas as condições do local de instalação da Máquina, Locais com correntes de ar podem interferir no funcionamento dos modelos a gás.

Escolha um ponto livre de circulação de ar como janelas e portas para instalação da Máquina, para modelos a gás mantenha 20 cm afastado das paredes.

Abaixo, ilustração de como deve ser a bateria de gás.

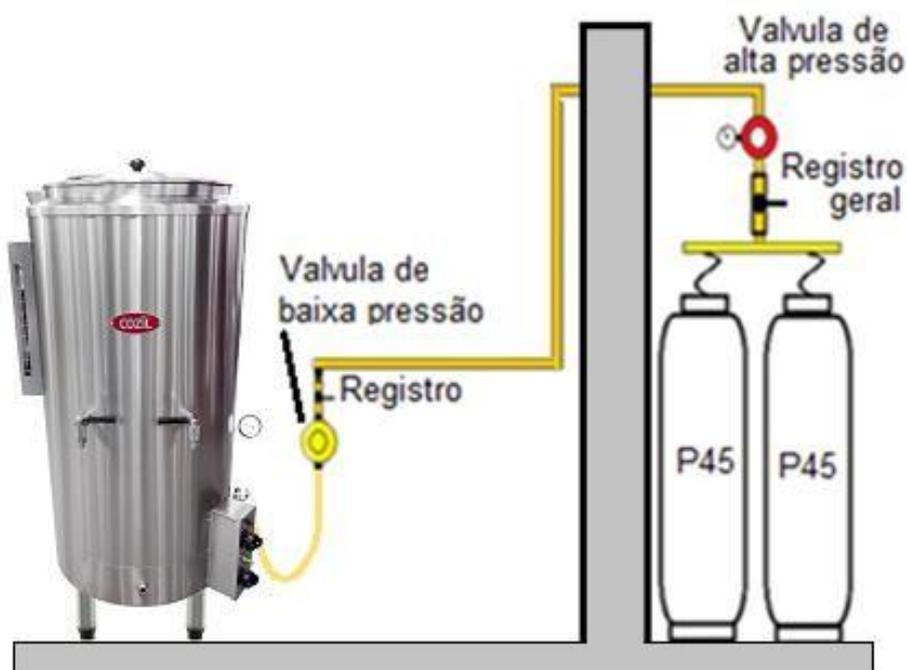


Figura 01

Para o funcionamento perfeito, deve ser usado uma válvula de baixa pressão, ou estagio único, e no mínimo 2 botijões tipo P45.

Levar em consideração que em uma cozinha existe mais de um equipamento a gás, como outros fogões e fornos, por exemplo.

Dinâmica da montagem da válvula.

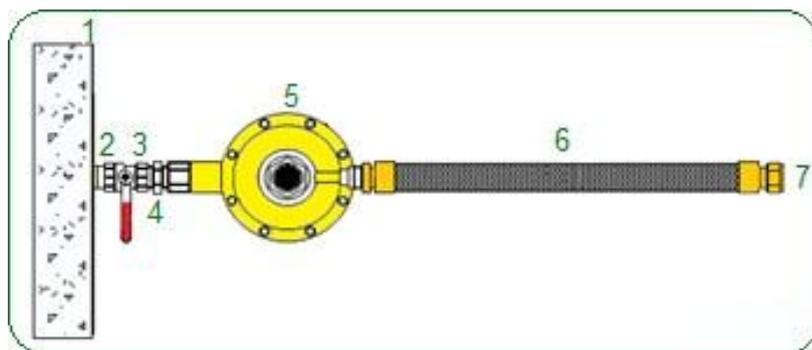


Figura 02

- 1 Parede ponto de ligação de 1/2
- 2 Niple 1/2
- 3 Registro de esfera 1/2 tipo fecho rápido
- 5 Válvula tipo estagio único Amarela.
- 6 Flexível transado (Fornecido com o forno)
- 7 Conectar a Cafeteira.

A cafeteira a Gás já é fornecida regulada de fábrica, porém a instalação do gás deve ser feita por uma empresa especializada. Todas as cafeteiras a gás funcionam em baixa pressão, são reguladas com válvulas de estagio único e com pressão de 280 mmCa de saída da válvula. Estas instalações devem ser feitas por profissionais habilitados.

## 1.2 CAFETEIRAS ELÉTRICAS.



Figura 03

O quadro de comando da cafeteira elétrica já é fornecido montado e com o cabo que liga o quadro a cafeteira, este cabo é ligado da contatora do quadro de comando ao painel das resistências da Máquina. No disjuntor no quadro de comando entra a alimentação, que pode ser 220 V. Mon / Trif ou 380 V. Observe a tensão na máquina antes de fazer a instalação.



Figura 04

### 1.3 ENTRADAS DE ÁGUA.



Se a pressão da água for muita, pode entrar muito rápido e esfriar a água quente da câmara, e prejudicando a produção, siga os passos abaixo para regular o fluxo da água e controlar a passagem.

Independentes do modelo à entrada de água das cafeteiras são idênticas com duas torneiras em sequência, a primeira para controlar o fluxo da água ficando em uma posição fixa, a segunda para manuseio.

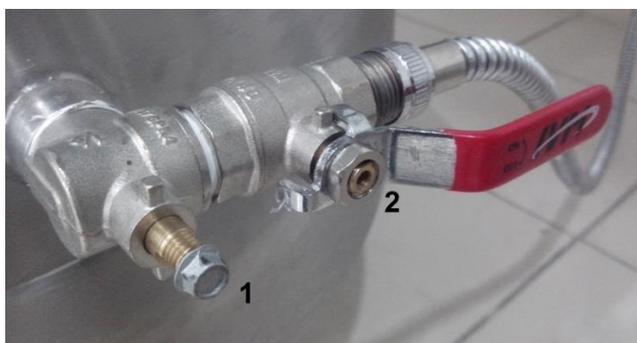


Figura 05



Figura 06

Na figura 02 e 03 a torneira 1 é para controle do fluxo da água que entra na cafeteira, este fluxo deve ser "determinado" no momento da passagem do café.

Fluxo de água muito rápido pode além de esfriar a água da câmara, e transbordar no coador, por isso, o fluxo deve ser controlado no momento da passagem do café.

Observe no termômetro da cafeteira no momento da passagem do café que a temperatura não deve cair abaixo da faixa verde (Veja controle de temperatura), deve ser conciliado à temperatura e o transbordamento do coador para determinar o fluxo da água.

Uma vez determinado o fluxo da água retire a haste da torneira 1 (figura 02) para que uma pessoa desavisada ou sem treinamento não venha a desregular o fluxo de entrada de água da cafeteira.



Figura 07

Na figura 04 a saída de dreno do chuveiro deve ser canalizada a rede de esgoto da cozinha, a água que sai por este dreno pode ter temperaturas de fervura, considerar esta temperatura na escolha dos materiais de construção da tubulação de dreno.

É importante a instalação de um filtro com elemento de carvão ativado na entrada de água. A água quente da câmara da cafeteira é empurrada pela água fria que entra, por isso o nome de cafeteira de passagem. Esta é a mesma água da passagem do café, por isso deve ser filtrada.



Esta é uma máquina desenvolvida para passar café e não para manter o café aquecido. NÃO tente manter o café aquecido com a cafeteira ligada ao término da passagem do café.

Se a máquina ficar ligada para manter o café aquecido, toda a água da câmara pode evaporar, elevando a temperatura para a escala vermelha do termômetro podendo causar queimaduras, além de danificar irreversivelmente a cafeteira, principalmente modelos a gás.

#### **1.4 CONTROLES DE TEMPERATURA.**

A cafeteira não tem controle de temperatura ou vaso de pressão, a água atinge a temperatura máxima do ponto de fervura. A água na saída do chuveiro estará entre 80 a 95 °C, aquecida, mas não no ponto de ebulição, para passar o café é necessário sair água e não vapor no chuveiro.

## 2 - APRESENTAÇÃO

Independente dos modelos a gás ou elétricos, os princípios de funcionamento são os mesmos para os dois modelos.



Figura 08

- 1 Chuveiro, saída de água da câmara da cafeteira
- 2 Funil do dreno, para colher a água fria e o excesso de água quente.
- 3 Tampa da câmara de café.
- 4 Mostrador com escala da câmara de café
- 5 Torneiras para passagem de processo (Café pronto)
- 6 Chaminé (Para modelos a gás).
- 7 Saída de excesso do dreno do funil.
- 8 Visor de chama para modelos a gás (Para modelos a gás).
- 9 Termômetro de monitoramento da temperatura da água.
- 10 Torneira do gás piloto (Para modelos a gás).
- 11 Válvula de segurança corta chama (Para modelos a gás).
- 12 Torneira do gás queimador (Para modelos a gás).

### 3- MODOS DE USAR

**A)** Posicione o chuveiro sobre o funil (Figura 09), abra a entrada de água e deixe a câmara encher. Quando a água sair no chuveiro, feche a entrada de água Figura 05 2.



Figura 09

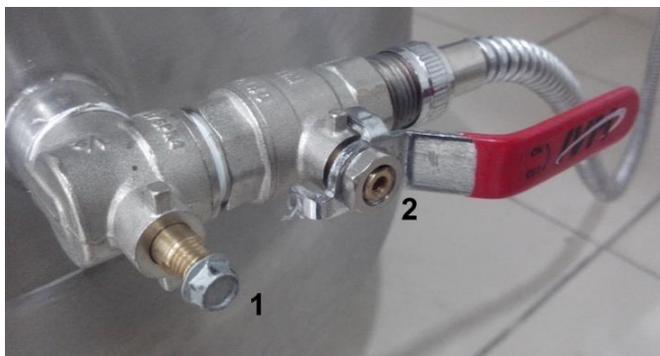


Figura 05

**B)** Com a câmara cheia o próximo passo é acionar o aquecimento;

#### 3.1 MODELOS ELÉTRICOS

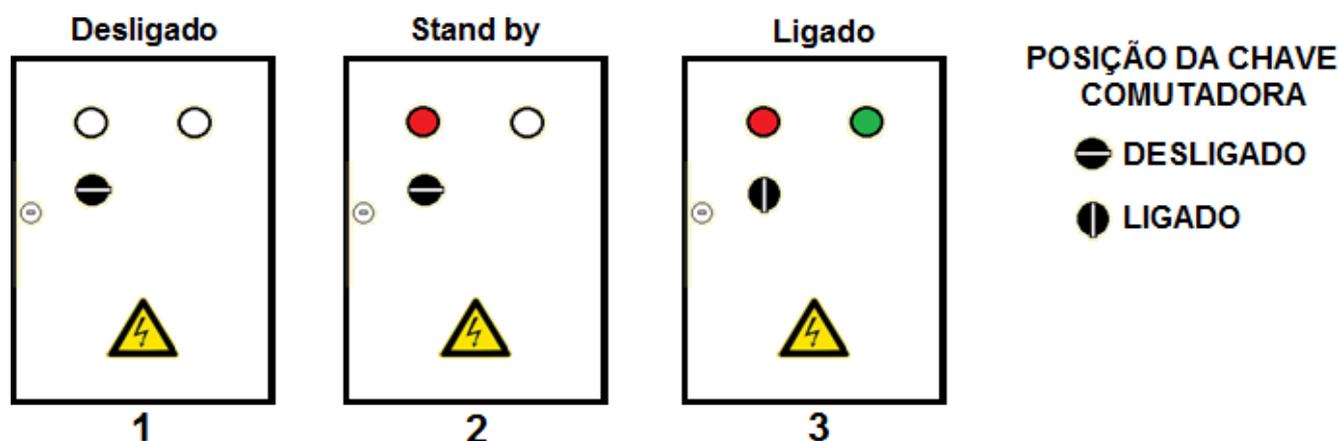


Figura 10

Na figura 05 os 3 quadros ilustrados são os mesmos, porém em cada item tem uma posição diferente.

- 1 Com o disjuntor desligado a lâmpada vermelha fica apagada.
- 2 Com o disjuntor armado a lâmpada vermelha fica sempre acesa (stand-by).
- 3 Ao colocar o botão (preto) na posição vertical, a lâmpada verde acende indicando que nesta posição a cafeteira está ligada.

Para desligar coloque o botão preto na posição horizontal (Quadro 2) nesta posição a lâmpada vermelha permanecerá acesa (stand-by).

Não há necessidade de desenergizar o painel desligando o disjuntor, que só deve ser feito para manutenção ou em caso de isolamento da cafeteira.



Observe atentamente a sinalização no quadro de comando da cafeteira, vermelho "painel energizado". Verde "cafeteira ligada". Para desligar a cafeteira a chave comutadora deve estar na posição horizontal e a lâmpada verde apagada.

### 3.2 MODELOS A GÁS

Para ligar a cafeteira a gás, primeiro verifique se os registros da linha de gás estão abertos, depois siga os passos abaixo.



#### PAINÉL DA CAFETEIRA A GÁS

1 Bõtão do acendimento elétrico piezoelétrico

2 Registro da galeria de queimadores

3 Pino da válvula de segurança corta chama.

4 Registro geral do gás

Figura 11



Figura 12

Primeiro abra o registro geral do gás (Item 4 figura 06)



Figura 13

Pressione o pino da válvula de segurança (Item 3 figura 06) até o final mantendo nesta posição durante todo o processo de acendimento. Ao pressionar o pino aguarde de 5 a 10 segundos e pressione o botão do ignitor para acender a chama piloto (Pressione mais de uma vez se necessário o botão do ignitor até acender).

Com a chama piloto acesa aguarde mais 10 segundos, e solte o pino da válvula de segurança.

Se ao soltar o pino da válvula de segurança a chama do piloto apagar, repita novamente o procedimento.



Figura 14

Se a chama do piloto permanecer acesa, abra o registro da galeria de gás dos queimadores na posição de chama alta para início do processo de aquecimento.

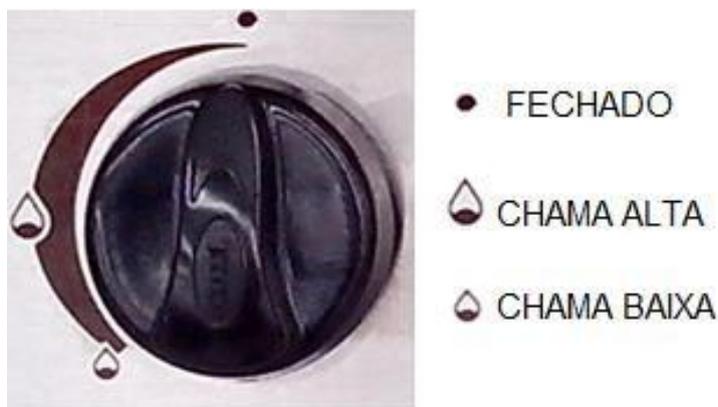


Figura 15

No registro do gás dos queimadores é possível alternar entre chama alta ou baixa conforme necessidade.



Não será possível acender a cafeteira estando à mesma ainda quente, se for usar mais de um vez em seguida, mantenha sempre o piloto aceso, apagando através do registro 2 (figura 06) somente a galeria de queimadores.

Não é possível apagar a chama do piloto em uso, para desligar o piloto é necessário fechar o registro geral do gás.



Ao fim das operações, o registro geral do gás deve ser fechado. Não use isqueiros, Hastes com bucha umedecida em tubo de álcool ou spray de álcool para acender os queimadores, Na falha do acendedor acione a manutenção.

### C) COMO PASSAR O CAFÉ

Com a câmara da cafeteira abastecida, mantenha o chuveiro sempre sobre o funil do dreno (Figura 15) pegue o coador (Figura 17) e posicione na cafeteira conforme e figura 18, e coloque o pó de café sobre o coador em quantidade suficiente para passar o produto. Com o coador abastecido e com o pó de café, acione o aquecimento da cafeteira.

Durante o aquecimento o aumento do nível da água na câmara ou a pressão gerada pela temperatura fará com que o chuveiro fique pingando ou saindo vapor, por isso deve ficar sobre o funil até que o ponteiro do termômetro entre na faixa verde (figura 22)



Figura 16



Figura 17



Figura 18



Figura 19

CAFETEIRA AQUECENDO  
TERMÔMETRO NA  
ESCALA AMARELA



Durante o aquecimento, nunca posicione o chuveiro sobre o pó (Figura 19), que com o aumento da temperatura a pressão empurra para o chuveiro água e vapor frio que não serve para passar café, por esse motivo o chuveiro deve estar sempre posicionado sobre o funil enquanto o termômetro estiver na escala amarela (Figuras 20 e 21).

É obrigatório o monitoramento da cafeteira pelo operador durante todo o processo da passagem do café, sempre observando a posição do ponteiro do termômetro.



Figura 20

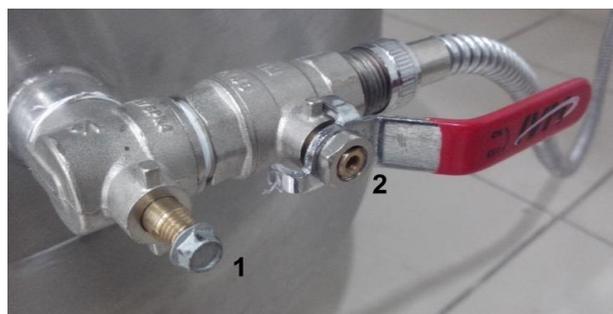


Figura 21



Figura 22

Nas figuras 20 e 21, durante o aquecimento a temperatura sobe gradativamente até entrar na escala verde do termômetro (figura 22). Quando o ponteiro do manômetro entrar na escala verde (Figura 22) posicione imediatamente o chuveiro sobre o coador com pó de café.



Abra a torneira 2 de entrada de água para dar início a passagem do café.

Monitore atentamente a temperatura no termômetro, caso a temperatura abaixe e entre na escala amarela, feche a entrada de água e aguarde a temperatura subir novamente até que entre na escala verde.



**ATENÇÃO**



- AMARELO AQUECIMENTO  
ESPERE ENTRAR NA ESCALA  
VERDE PARA PASSAR AO CAFÉ
- VERDE, PASSE O CAFÉ  
PARE SE O PONTEIRO ENTRAR  
NA ESCALA AMARELA
- VERMELHO, DESLIGUE  
IMEDIATAMENTE SE O PONTEIRO  
ENTRAR NESTA ESCALA

Figura 19



Nunca permita que o termômetro entre na escala vermelha, a água nunca atingirá esta temperatura significando que a câmara está sem água ou com vapor superaquecido, se isso acontecer, desligue o aquecimento e espere a cafeteira se esfriar. Não toque nos acessórios da cafeteira como o chuveiro durante o aquecimento ou o processo de passagem do café, cuidado ao manipular o café quente.

## LIMPEZA

Só limpe a cafeteira se a mesma estiver fria, pode ser usado o próprio chuveiro da cafeteira para a lavagem interna.

Use somente detergente neutro para a limpeza da cafeteira, por se tratar de um equipamento destinado a produção dos alimentos só use produtos químicos como desincrustante ou bactericidas sobre a orientação de uma nutricionista.



A desregulagem acontece porque há uma circulação de ar “sugado” pela pressão do gás, quando o mesmo entra nos queimadores passando pelos reguladores. Desta forma, não há como manter a regulagem de fabrica por muito tempo, pois vapores provenientes de frituras da cozinha, poeira ou oxidação do metal do injetor devido à ação de desincrustante ou gás ácido gerado por produtos químicos de limpeza podem fechar o orifício do injetor por oxidação do metal. Por este motivo deve sempre passar por regulagens periódicas (Manutenção preventiva veja termo de garantia).

## PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES.

<b>PROBLEMAS</b>	<b>CAUSAS PROVÁVEIS</b>	<b>SOLUÇÕES</b>
Demora no acendimento	Reguladores de ar desajustados	Acionar a manutenção para regulagem
Cafeteira não acende	Registro geral fechado ou falta de gás	Abrir os registros e verifique se há gás
Não funciona o acendedor automático	Fio do acendedor ao piloto desconectado	Acionar a manutenção para recolocar o fio
Chama muito baixa	Ajuste dos reguladores de Ar	Chamar um técnico para a limpeza e regulagem do ar e dos injetores

Chama amarela	Redução de pressão de gás, reguladores de ar	Efetuar a troca dos Cilindros de gás, ajustar reguladores. de gás.
Queimadores não mantém a regulagem, chamas amarelam com o funcionamento.	Bateria de gás mal dimensionada	Acionar a companhia de gás.
Cafeteira está dando choque	Defeito nas resistências	Acionar a manutenção para trocar a resistência.
Cafeteira está dando choque	Falta grave de dispositivo de proteção DR no quadro de distribuição de energia Predial, NR10 (*).	Acionar a manutenção para instalar Dispositivo diferencial residual – DR.
Disjuntor da cafeteira desarmando ao ligar	Disjuntor mal dimensionado, cabeamento fino.	Acionar a manutenção eletricitas para trocar a rede elétrica e o disjuntor
Disjuntor da cafeteira começou a desarmar do nada, antes funcionava normal.	Curto nas resistências	Acionar a manutenção para trocar a resistência.
Água esfria ao passar café	Regule o fluxo de água no registro 1 da figura 05, retire a haste para que as pessoas não mexam. Termômetro na escala amarela	Leia atentamente como passar o café neste manual

(\* ) A Cozil não se responsabiliza pela falta de itens obrigatórios como o dispositivo DR ou um aterramento eficiente.



Havendo necessidade de mexer na cafeteira 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. Antes de chamar a assistência técnica, verifique se não há disjuntor desligado, ou se há energia na tomada. (Testando o equipamento em outra tomada).



O equipamento não perderá a garantia caso seja efetuada uma limpeza ou regulagem das chamas, (manutenção preventiva) 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. Recomendamos que crianças sejam vigiadas para assegurar que não estejam brincando perto da cafeteira, principalmente se o mesmo estiver em uso.



A cafeteira não deve ser usada de qualquer forma para produtos químicos ou inflamáveis. Não utilize para qualquer outro fim, que não seja para o qual foi projetada.

## 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 efetuado 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 todos os chamados mesmo em garantia, a visita do técnico será cobrada. 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 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 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 acessórios faltantes 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 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).



Não ignore as advertências e as recomendações de segurança deste manual. Caso não tenha compreendido ou ficou duvidas, releia o manual até a completa interpretação ou solicite ajuda em nosso suporte técnico.



#### ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

E-mail [assistenciatecnica@cozil.com.br](mailto:assistenciatecnica@cozil.com.br)

## CERTIFICADO DE GARANTIA

A Cozil concede garantia contra defeitos de fabricação nas cafeteiras por um período de 12 meses, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de venda ao consumidor, divididos conforme abaixo:

3 (três) primeiros meses – Garantia legal (Código do consumidor)

9 (nove) últimos meses – Garantia concedida pela Cozil por liberdade.

#### **a) 3 (três) primeiros meses – Garantia legal;**

Nos 3 primeiros meses, a garantia cobrirá todo e qualquer componente da cafeteira; Como coador, lâmpadas de comando, botoeiras, termômetros, torneiras, componentes elétricos, registros de gás e resistências.

#### **b) Nos 9 (nove) últimos meses – Garantia concedida pela Cozil por liberdade.**

Após os 3 primeiros meses de garantia legal, inicia-se o período de 9 meses de garantia contratual ou concedida pela Cozil por liberdade, a qual **cobrirá apenas defeitos de fabricação e resistências.**

No período de 9 (nove) últimos meses os componentes como Como coador, lâmpadas de comando, botoeiras, termômetros, torneiras, componentes elétricos, registros de gás e resistências, não serão mais cobertos pela garantia.

**CONDIÇÕES GERAIS:**

A garantia da cafeteira dentro do prazo estabelecido é concedida pela Cozil conforme mencionado acima, porém, ficando qualquer causa ou defeito **condicionado a análise** por parte da Assistência Técnica ou seus Credenciados.

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

1. Atendimento agendado; Se não houver alguém responsável no local que resulte em retorno.
2. Falta de elementos necessários para o funcionamento das vitrines como energia, falta de acesso a quadros elétricos, etc.
3. Disjuntor desligado, falta de energia elétrica.
4. Falta de estacionamento no local; É dever do cliente providenciar o estacionamento e condições adequadas para que a equipe possa prestar um bom atendimento.
5. Longas distâncias; Deverá ser comunicado as dificuldades antes do agendamento dos serviços. Principalmente se houver longas distancias a serem percorridas com materiais em mãos.
6. Burocracia para atendimento; Com espera superior à meia Hora em recepções e portarias.
7. Treinamentos, palestras ou integração; Sem prévio comunicado no agendamento que possa gerar atrasos ou negar permissões para realização do atendimento.

Salvo a essas condições, não haverá nenhum ônus ao cliente para atendimento em garantia desde que dentro do raio de atuação da assistência técnica ou de seus credenciados.

Cafeteiras enviadas à fábrica para conserto no período de garantia, não terá nenhum custo desde que respeitando os termos desta garantia; Porém, despesas de transporte correm por conta do cliente ou conforme combinado entre partes.

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, não serão cobertos pela garantia.

A Cozil não executa pela garantia **manutenção preventiva de nenhuma natureza**, exceto a manutenção corretiva se tiver na garantia

Qualquer defeito causado por falta de manutenção preventiva como sujeiras, encrustamento, etc. não será coberto pela garantia.









## **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](http://www.cozil.com.br) E-mail  
[cozil@cozil.com.br](mailto:cozil@cozil.com.br)