

# MANUAL DO USUÁRIO – CALDEIRÃO FLUIDO TÉRMICO



**CGOIL – 150**  
**CGOIL – 300**  
**CGOIL – 500**



# cozil

**CALDEIRÃO FLUIDO TÉRMICO  
AUTOCOOK**

**ÍNDICE**

Página	Título
3	Indicação de leitura obrigatório do manual Legalização do termo de garantia
4	Apresentação e vantagens do caldeirão Autocook
5	Identificação dos componentes do caldeirão
6	Identificação dos componentes elétricos Identificação dos botões e teclas de acionamento
7	Como ligar Alarme de falta de chama
8	Como ajustar a temperatura Como ajustar os timers
9	Como criar receitas Como preparar arroz Como preparar feijão Outros produtos
10	Manter aquecido Frituras por imersão Secar e selar carnes Capacidade
11	Limpeza
12	Limpeza do Sistema de exaustão sobre o caldeirão Recomendação de produto para limpeza
13	Não usar produtos que agridem o aço inox do caldeirão
14	Alarmes
15 16	Advertências de segurança
17	Ambiente de utilização
18	Verificação do nível do fluido térmico
19	Verificação da qualidade do fluido térmico
20	Descarte de caldeirão sucateado
21	Informações ambientais Simbologias
22	Ruídos anormais Solução de pequenos problemas
23	Certificado de garantia
24	Responsabilidade
25	Contato Suporte técnico

## PARABÉNS

Você adquiriu um caldeirão fabricado com a tecnologia de uma das maiores empresas do ramo de cocção e cozinhas do Brasil.

Guarde a nota fiscal de compra; ela será necessária caso precise utilizar os serviços da Assistência Técnica Cozil no período de garantia. Também não remova a etiqueta de identificação do produto. Nela constam informações imprescindíveis em caso de necessidade de reparos.



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

Este manual contém todas as informações necessárias para uso correto. Recomendamos manter este manual junto ao caldeirão ou em local acessível para uma rápida consulta sempre que necessário.

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



### A LEITURA DESTE MANUAL É OBRIGATÓRIA

Por favor, leia este manual completamente. A etiqueta acima colada no caldeirão indica que a leitura deste manual é importante para uma operação segura e para manter o perfeito funcionamento do caldeirão.



Ao ler o manual e ainda restar dúvidas, entre em contato com nossos canais de atendimento com este manual em mãos.

**NÃO INSTALE E NÃO UTILIZE O CALDEIRÃO** se não concordar com nosso termo de garantia e entre em contato com nossos canais de atendimento.

A instalação e a utilização do caldeirão indica que nosso termo de garantia foi aceito incondicionalmente.



Este caldeirão não é uma caldeira ou vaso de pressão, a câmara de aquecimento possui fluido transmissor de calor parafínico e trabalha totalmente sem pressão.

## APRESENTAÇÃO E VANTAGENS DO AUTOCOOK

Ao contrário dos caldeirões autogeradores de vapor que só atingem 107 C°, os caldeirões Autocook foram desenvolvidos para trabalhar com temperaturas mais elevadas.

Graças ao seu sistema exclusivo de aquecimento direto por meio de fluido térmico é possível obter temperaturas mais altas possibilitando funções como;

- Cozinhar
- Refogar
- Fritar
- Manter aquecido

É possível escolher temperaturas entre 60 a 180 °C, controlando diretamente a temperatura do fluido térmico para mais qualidade dos produtos que estão sendo preparados

É possível também secar carnes moídas e de frangos para salgados usando a abafador de tampa. A temperatura do fundo da panela de cocção pode chegar até 180 °C com picos de até 190 °C. No Autocook Cozil é possível preparar qualquer tipo de alimento mais rápido que nos modelos autogeradores de vapor.

- Mais econômico no consumo de gás
- Menos tempo de preparo devido à alta temperatura.
- Não consome água para aquecimento em relação ao Caldeirão autogerador de vapor.

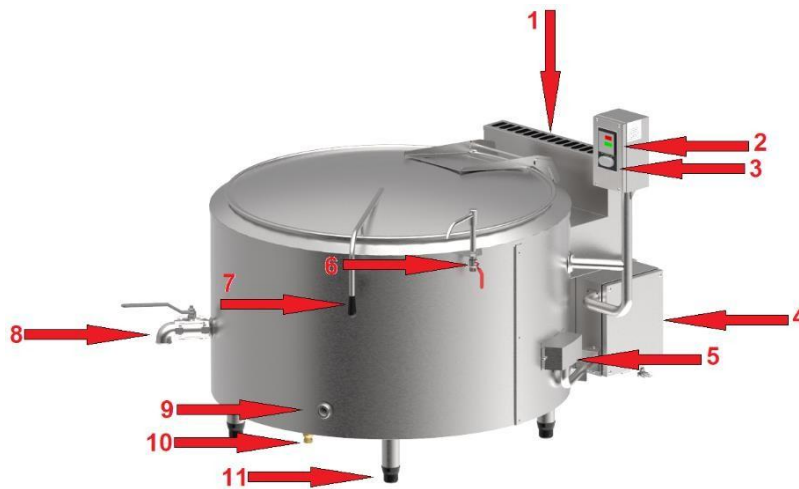
Outra vantagem exclusiva do Autocook e a economia em relação a prestadores de serviços de engenharia, por não se enquadrar em nenhuma norma como vaso de pressão ou caldeira.

O Autocook dispensa toda burocracia e gastos com a documentação NR13, pois não é vaso de pressão e nem caldeira, e trabalha na pressão ATM, ou seja, na pressão atmosférica. Isso quer dizer que o caldeirão trabalha totalmente sem pressão.

No Autocook o risco de estufamento, explosão ou implosão é zero, além disso, o fluido térmico não evapora e podem durar anos. Por não possuir queimadores o caldeirão Autocook pode trabalhar por muito mais tempo sem manutenção corretiva, o que na prática significa menos gasto com manutenção e prejuízos com parada do equipamento.

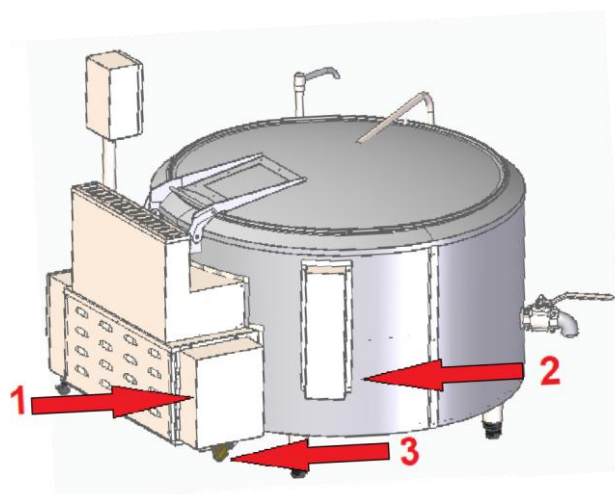
Além disso, como é construído totalmente em inox, o Autocook não apresenta corrosão ou apodrecimento da camisa causada pela água parada como nos modelos autogeradores, pois o fluido térmico além de proporcionar temperaturas mais elevadas, ajuda na conservação da camisa do Autocook.

## IDENTIFICAÇÃO DOS COMPONENTES DO CALDEIRÃO



1	Chaminé
2	Controlador de tempo e temperatura
3	Botão liga desliga (modulo de segurança interno NR12 – com botão de emergencia*)
4	Caixa dos componentes elétricos
5	Caixa dos sensores
6	Torneira de entrada de água giratória
7	Manipulo de baquelita do cabo puxador da tampa
8	Registro de saída de processo
9	Visor de chama
10	Registro de drenagem do fluido térmico
11	Sapata

\*dependendo do modelo.



1	Caixa de eletroválvulas de gás
2	Caixa do visor de nível, respiro e bocal de carregamento de fluido térmico
3	Filtro Y da entrada de alimentação de gás

## IDENTIFICAÇÃO DOS COMPONENTES ELÉTRICOS

### Identificação dos ícones do controlador



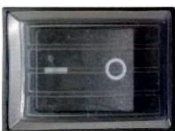
### Ícones e recursos não ativos para este modelo

- LED indicador da saída auxiliar acionada
- LED indicador da saída do vapor acionada.
- LED indicador da saída auxiliar acionada
- O ícone piscando indica que está sendo executado o tempo de turbina desligada

- LED indicador da saída de aquecimento ou de alarme acionada.
- LED indicador da saída de ignição acionada.
- LED indicador da saída de temporização acionada.
- LED indicador da unidade de temperatura.
- LED indicador da contagem de tempo.

## IDENTIFICAÇÃO DOS BOTÕES E TECLAS

Alguns caldeirões possuem botões diferentes, mas independente dos botões todos tem a mesma função, e estão ligados diretamente ao modulo de segurança do caldeirão.



Tecla: Modelos equipados com teclas liga na posição (I) e desliga na posição (O). Em caso de queda de energia com posterior retorno e necessário desligar (O) e religar (I) para que o caldeirão volte a funcionar.



Botão Push Buttton: Modelos equipados com Botão Push Buttton ligam pressionando na parte branca ou verde (I) e desliga pressionando na parte preta ou vermelha (O). Em caso de queda de energia, com o posterior retorno é necessário pressionar novamente na parte branca ou verde (I) para que o caldeirão volte a funcionar.



Botão emergencia: modelos com botão de emergencia contam com parada brusca, sendo acionada por soco rapido e desacionada girando pra direita. Lembrando que o acionamento desse botão não fará o esfriamento do caldeirão e sim desligamento total do comando.

## COMO LIGAR

Para ligar o caldeirão Autocook primeiro verifique se os registros de entrada para o caldeirão estão abertos.

*Verifique se o botão de emergência não está acionado girando-o para a direita. Toda vez acionado, o módulo de segurança exige que o caldeirão seja resetado, para isso basta pressionar o “desliga” (O) e depois o “liga” (I).*

Pressione as teclas na posição (I) para ligar, o controlador fará uma leitura rápida de todos os parâmetros e iniciará a ignição automaticamente do queimador piloto.

São 3 tentativas de ignição, caso não acenda o queimador piloto, o caldeirão entrará em modo de alarme com um sinal sonoro intermitente.

Se o queimador piloto acender será contada uma pausa de 30 segundos e os queimadores entrarão em funcionamento, iniciando o aquecimento do caldeirão.

Mensagens que aparecem no display ao ligar o controlador do caldeirão

DISPLAY	DESCRIÇÃO
ELEt	O aparelho está programado para trabalhar no modo elétrico.
GAS	O aparelho está programado para trabalhar no modo a gás.
PTC ALER	O controlador detectou que a temperatura presente no sensor PTC ultrapassou o limite máximo.



### ALARME DE FALTA DE CHAMA

Se no momento que o caldeirão for ligado o gás estiver fechado ou com baixa pressão, ele fará as 3 tentativas para acender, esgotando essas tentativas ele entra em alarme por falta de chama.

Mesmo com o queimador piloto aceso, é possível que mais de uma tentativa de ignição seja efetuada sem contudo entrar em alarme de segurança.

Se durante o trabalho normal faltar gás, novamente o caldeirão fará 3 tentativas para religar, e se o problema persistir, entrará em modo de alarme por falta de gás.



Não ligue e desligue o caldeirão em intervalos menor que 3 minutos, isso poderá ativar o modo de alarme do caldeirão.

Em caso de pane durante o processo de cocção, é possível ligar e operar o caldeirão sem detectar falha de chama em modo de emergência (modo nulo) até que o produto que esteja sendo preparado fique pronto.

Para tal procedimento, é necessário ligar o caldeirão em modo nulo. O modo nulo só pode ser usado em caso de emergência, de nenhum modo o caldeirão pode ser usado em modo nulo como se fosse normal, exceto se a emergência ocorrer durante um processo de cocção.



Em modo nulo o caldeirão não detectara falta de gás ou fara qualquer controle de temperatura, ficando esse controle com o termostato mecânico de segurança que é instalado internamente no caldeirão.

Neste caso será necessário redobrar a atenção até que o produto que esteja sendo preparado seja finalizado.

Para ativar o modo nulo é necessário que seja feito com o acompanhamento de um responsável pela manutenção, que fara a isolação ou o reparo do caldeirão posteriormente.

Veja mais no título ALARMES.

## COMO AJUSTAR A TEMPERATURA E O TEMPORIZADOR DE PROCESSO

Para ajustar a temperatura primeiro pressione a tecla **PGM** e o display indicará  $SP-t$  e o valor ajustado. Utilizar as teclas  $\wedge \vee$  para colocar o valor desejado e novamente pressione **PGM** para salvar e avançar para próxima função. A próxima função é ajustar o temporizador (timer), neste caso pós pressionar **PGM** o display indicará  $tPo$ . Utilizar as teclas  $\wedge \vee$  para colocar o valor desejado e **PGM** salvar. Abaixo tabela dos valores que já vem de fábrica, e os limites de ajustes permitidos

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	PADRÃO
$SP-t$	Setpoint da temperatura de trabalho.	60 a 180	180 °C
$tPo$	Tempo programado do temporizador.	0 a 99.99	20:00



## COMO CRIAR RECEITAS PARA USO DO TEMPORIZADOR

Para cada produto feito pela primeira vez, anote tudo relacionado ao produto como quantidade ou peso, e anote também o tempo e a temperatura. Depois faça uma tabela com os dados, coloque a temperatura e o tempo no controlador quando for preparar novamente o mesmo produto.



Esse processo é simples e gera uma enorme economia em consumo de gás, isso porque ao usar receitas é possível usar temperaturas que o caldeirão atinja e que é suficiente para preparo do produto. Nesse caso, o caldeirão desligará os queimadores durante o processo de cocção.



## COMO FAZER ARROZ

Ligue o Autocook sem água, ajuste a temperatura para 160 °C, coloque o óleo e os temperos com ele em fase de aquecimento e mexa até dourar, coloque o arroz e misture bem com os temperos. Posicione a torneira giratória e encha o Autocook com água o suficiente para cobrir o produto e iniciar o cozimento.

## COMO FAZER FEIJÃO

Vamos usar de exemplo 100 kg de feijão, Com o feijão escolhido coloque no Autocook encha de água até uns 100 mm acima do feijão, escolha a temperatura de 180 °C por 150 minutos e ligue o aquecimento. Esquentar o Autocook com o feijão e a água juntos é mais rápido que esquentar a água primeiro.

## OUTROS PRODUTOS

Sempre que for cozinhar um produto pela primeira vez, ajuste a temperatura para 160 °C com tempo de 60 minutos. Observe o cozimento e conforme necessidade ajuste a temperatura e o tempo de processo.

Importante, a temperatura indicada no display do controlador não é do produto, e sim do fluido térmico. Portanto, para cozimento é normal a temperatura indicada no controlador estar entre 150 e 160 no auge do cozimento, neste caso, a temperatura real dos alimentos é em média de 110 °C.



**Atenção.**

Na maioria dos produtos é necessário desligar o caldeirão 15 minutos antes de ficar pronto, pois o fluido térmico demora a esfriar e pode passar os produtos do ponto.

## MANTER AQUECIDO (BANHO MARIA)

É possível manter aquecido qualquer produto, neste caso ajuste a temperatura do controlador para 65 °C.

## FRITURAS POR IMERSÃO

Para frituras por imersão, escolha a temperatura entre 160 e 180 °C coloque o óleo na panela de cocção e espere esquentar para iniciar a fritura dos produtos. A **quantidade de óleo recomendada** para frituras por imersão é de;

- 500 l = 200 l de óleo
- 300 l = 100 l de óleo
- 150 l = 50 l de óleo

Volumes maiores de óleo haverá perda significativa de rendimento do caldeirão e de qualidade dos produtos

## SECAR OU SELAR CARNES

É possível secar ou selar qualquer tipo de carne no caldeirão Autocook, Em modelos que possuem tampa de abafador ela deve ser mantida aberta na hora de secar carnes. A temperatura ideal para secar selar carnes é de 180 °C.

## CAPACIDADE

Abaixo a capacidade de produtos por modelo de caldeirão. Tabela de capacidade aproximada baseada em produto cru.

A cada 100 litros, recomenda-se;

20 kg de arroz  
18 kg de feijão  
40 kg de carnes  
45 kg de legumes

Autocook 150 litros - para 30 kg de arroz, ou 27 kg de feijão, ou 60 kg de carne.  
Autocook 300 litros - para 60 kg de arroz, ou 54 kg de feijão, ou 120 kg de carne.  
Autocook 500 litros - para 100 kg de arroz, ou 90 kg de feijão, ou 200 kg de carne.

Abaixo os tempos aproximados de cozimento dos produtos mais comuns mencionados acima.

100 kg = 30 minutos para arroz.  
100 kg = 180 minutos para feijão.  
90 kg = 50 minutos para carne cozida.

Os tempos acima pode haver variação de acordo com o produto.

## EXEMPLO: PREPARO DE 500 REFEIÇÕES EM UMA COZINHA COMERCIAL



## LIMPEZA

É recomendável que ao limpar o Autocook por dentro, utilize uma esponja ou bucha com detergente neutro.

É possível que caiam alimentos fora do Autocook, principalmente alimentos líquidos causando maior sujeira. Neste caso, o Autocook pode ser lavado em suas partes internas normalmente com água e sabão neutro, sendo o volume de água controlado manualmente.

A proteção contra a água é IPX4, não utilize jato de água ou faça uso de mangueiras mesmo com o jato controlado, use um recipiente onde a água possa ser controlada de forma mais fácil para não encharcar ou danificar a parte interna do gabinete.



Não use jato de água



Não use mangueiras  
Na parte externa do caldeirão



Use recipiente manual

Não jogue água sobre o painel de comando do Autocook, veja abaixo como proteger o painel durante o processo de limpeza.

## SISTEMAS DE EXAUSTÃO

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

O painel por ser elevado do gabinete do caldeirão, favorece a cobertura por um saco plástico a fim de protegê-lo de queda produtos químico ou desincrustantes da lavagem da coifa, que podem cair sobre o painel e danificar os componentes.

A proteção contra penetração de água dos componentes do painel é IP67, porém não está contemplada nesta proteção produtos química abrasivos de remoção de gordura que pode danificar a vedação dos componentes.

## RECOMENDAÇÃO DE PRODUTO PARA LIMPEZA

### ***BR ROYAL***



Recomendamos o detergente desengraxante concentrado SEM SODA e CLORO, indicado para limpeza do aço inox dos equipamentos Cozil para as linhas de cocção, refrigeração e frigideiras.

Possui formulação balanceada que reage exclusivamente com a sujeira evitando danos ao aço inox aumentando sua vida útil.

Vendas.zs@gattiquimica.com.br

## NÃO USE PRODUTOS CLORADOS



### NÃO USE PRODUTOS A BASE DE CLORO NO AÇO DO CALDEIRÃO

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

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

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

Uso de abrasivos no aço inoxidável como palhas e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando com pontos de oxidação (ferrugem).

Por isso, estes produtos não devem ser usados na limpeza ou higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

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

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

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

## ALARMES

É possível que ao ligar ou no momento da utilização do caldeirão apareça algumas indicações de alarme no display do controlador. Qualquer que seja o alarme deve ser acionado a manutenção do equipamento.

Caso o alarme apareça antes do início das operações, não utilize o caldeirão e acione a assistência técnica. Caso apareça a indicação durante um processo de cocção, acione o modo nulo até terminar o processo e então acione a manutenção.

DISPLAY	DESCRIÇÃO
Err dAtA	Parâmetros de configuração corrompidos. Por segurança, todos eles foram restaurados ao valor de fábrica. Reiniciar o aparelho e analisar a necessidade de reajustar as funções.
Err tEr	Não foi detectado o sensor de temperatura.
Err ntC	Temperatura ambiente do controlador está fora da faixa de operação (-10 °C a 60 °C). Risco de danos permanentes ao aparelho. Verificar possíveis problemas com isolamento térmico ou ventilação adequada do ambiente.
ERR FALH	Número de tentativas de ignição ultrapassou o valor ajustado
ERR ERR	Deteção de curto-circuito entre o sensor de chama e o queimador durante a inicialização do aparelho.
Err Cur1	Detectado curto-circuito no sensor de chama CH1 por mais de 5 segundos após a inicialização do aparelho, ou detectado chama fora da condição de aquecimento, por um tempo próximo de 20 segundos.
Err Cur2	Detectado curto-circuito no sensor de chama CH2 por mais de 5 segundos após a inicialização do aparelho, ou detectado chama fora da condição de aquecimento, por um tempo próximo de 20 segundos.



Nunca altere as características originais do Autocook, A **Cozil** não se responsabiliza por acidentes que venham ocorrer devido às alterações das características originais do Autocook. 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 no Autocook ou seus componentes internos, acione a assistência técnica do fabricante ou seus credenciados. Nunca permita a manutenção por técnicos sem o devido treinamento



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 ESTA ADVERTÊNCIA!



É expressamente proibida a presença de crianças nas dependências onde o Autocook esteja instalado.



IEC 60417-5041

A superfície externa do Autocook pode esquentar durante o funcionamento, não toque nas partes indicadas pela etiqueta acima.



Não toque na chaminé do caldeirão, pois devido à alta temperatura pode causar queimaduras



Nunca obstrua a saída do chaminé do caldeirão. Nunca use a chaminé do caldeirão para aquecer produtos, ou para aquecer utensílios sobre ela.



Havendo necessidade de mexer no Autocook 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 desde que seja realizada a manutenção preventiva por pessoas Habilitada



Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado a fim de evitar riscos.



Este equipamento não pode ser operado por menor de idade, 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.

O Autocook só pode ser operado por pessoas treinadas, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou esteja sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.



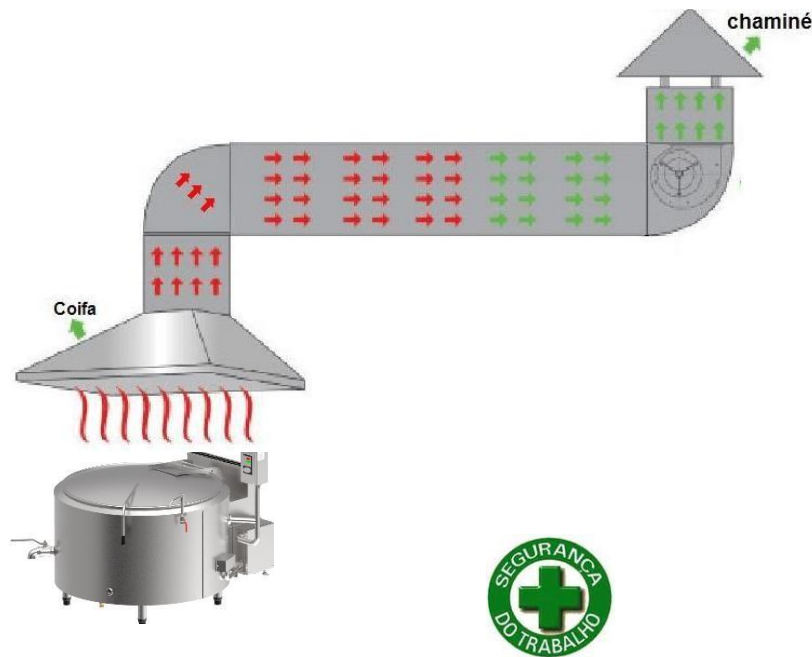
O Autocook não deve ser usado para produtos químicos, inflamáveis, explosivos ou para qualquer outro fim que não seja para o qual foi projetado.



## AMBIENTE DE UTILIZAÇÃO

O Autocook pode funcionar em qualquer temperatura ambiente, porém o grau de proteção contra penetração de água é IPX4.

É obrigatória a troca de calor forçada do ambiente por meio de um sistema de exaustão, o CALDEIRÃO pode gerar mais calor aumentando esta temperatura além de gases tóxicos dos queimadores ( $\text{CO}^2$ ).



O caldeirão Autocook gera o dobro de  $\text{CO}^2$  em relação a um caldeirão comum, isso devido aos queimadores ser do tipo maçarico.



Ardência nos olhos ou sonolência nos operadores pode significar um sistema de exaustão ineficiente. Jamais utilize o caldeirão com esses sintomas. Neste caso, acione os responsáveis para providenciar um sistema de exaustão eficiente, dotado de insuflamento.

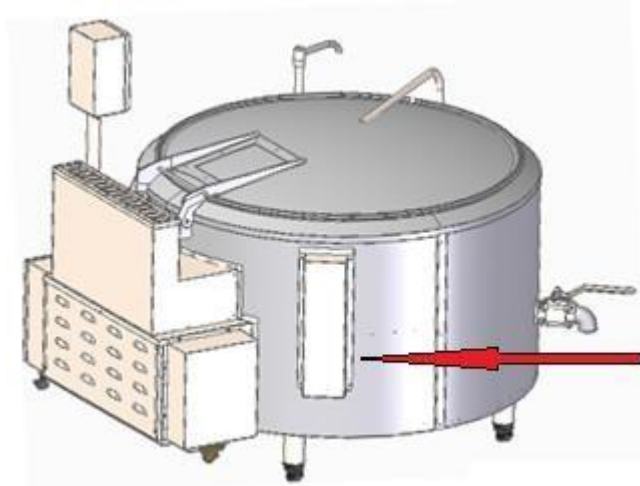


Jamais use o caldeirão Autocook sem um sistema de exaustão, em caso de defeito da exaustão sobre os caldeirões não use os mesmos, lacre o caldeirão até que o sistema de exaustão seja colocado em pleno funcionamento.

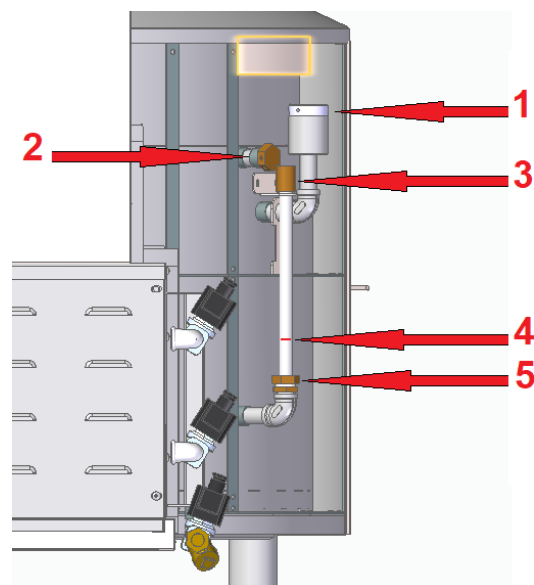
## VERIFICAÇÃO DO NÍVEL DO FLUIDO TÉRMICO

Na lateral direita do caldeirão está localizado a caixa dos acessórios de nível, respiros e bocal de aquecimento do fluido térmico.

Recomendamos que esta verificação seja feita por profissionais da manutenção ou por pessoa habilitada.



Para ter acesso aos visor de nível e bocal de abastecimento do fluido térmico é necessário remover a tampa marcada com a indicação acima



1	Tampa do bocal de abastecimento
2	Respiro da camisa de fluido térmico
3	Respiro do tubo do visor de nível (Alguns modelos não tem esse componente)
4	Nível de fluido térmico (Caso não haja marcação, o nível é 40 mm da base do visor de nível)
5	Base do visor de nível

## VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE A VALIDADE DO FLUIDO TÉRMICO

A cada 6 meses faça o teste do fluido térmico usando uma beta ou um vidro branco conforme indicação abaixo

Colete uma amostra do óleo no registro de drenagem abaixo do caldeirão. Retire em média de 1 litro de fluido para evitar que se colete fluido térmico parado no registro. Separe 100 ml para o teste e devolva o excedente para o caldeirão.

Coloque o óleo na beta ou no vidro branco, agite em forma circular e depois vire o vidro para baixo e compare os resultados da degradação com as fotos abaixo.

Caldeirões que trabalham 24 horas recomendamos a troca do fluido no máximo a cada 2 anos. Caldeirões que trabalham 8 horas por dia, recomendamos a troca do fluido no máximo a cada 4 anos. Ou se no teste abaixo o fluido for reprovado, nesse caso a troca deverá ser feita independente do prazo recomendado acima.



Havendo necessidade de troca, drene totalmente o fluido térmico usado e guarde em recipientes apropriados. Armazene em local adequado e quando tiver quantidade suficiente entre em contato com os coletores para o descarte correto do material.



O fluido térmico pode ficar totalmente preto, é normal e isso não significa que está ruim. O fluido térmico também pode ser filtrado para eliminação das impurezas e depois ser novamente usado no caldeirão sem problemas.

O termostato de segurança deve estar ajustado para desligar os queimadores no máximo em 180 °C, acima dessa temperatura o fluido térmico poderá ferver e vaziar pelo respiro, uma vez que isso acontecer, todo fluido térmico estará condensado e precisará ser substituído.

## DESCARTE DO FLUIDO TÉRMICO



O Autocook fora de uso ou abandonado podem ser perigosos, em especial para as crianças, pois podem brincar dentro do equipamento, correndo risco de acidentes.

Antes de descartar seu Autocook antigo:

- Corte o cabo de alimentação.
- Retire componentes elétricos.
- Retire o óleo, coloque em um recipiente apropriado e descarte corretamente.
- Não faça furos, pode vazar óleo e contaminar o meio ambiente.
- Retire a tampa ou amarre-o para evitar que as mesmas se abram facilmente.
- Destine o equipamento a recicladores profissionais.
- Mantenha coberto e ao abrigo da chuva.



Gabinete e resistências Aço.



Manual de instruções e embalagem Papel

## CORES PADRÃO PARA DESCARTE

COR	MATERIAL
VERMELHO	PLÁSTICO
VERDE	VIDRO
ROXO	RESÍDUOS RADIOATIVOS
LARANJA	RESÍDUOS PERIGOSOS
AZUL	PAPEL E PAPELÃO
CINZA	RESÍDUO GERAL NÃO RECICLÁVEL
MARROM	RESÍDUOS ORGÂNICOS
PRETO	MADEIRA
AMARELO	METAL

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 suas embalagens foram construídos com materiais que podem ser reciclados.

Ao descartar as embalagens separe-as para coleta por recicladores. Ao descartar o equipamento 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 armazenadas mesmo com o equipamento desligado, mas conectado a tomada.



Etiqueta de orientação a leitura do manual de instruções.



Etiqueta de indicação para não usar jato de água no equipamento ou sobre os painéis elétricos.



Acima etiquetas de orientação e responsabilidades com o uso dos equipamentos



Etiqueta de identificação do Autocook, esta etiqueta fica na lateral do Autocook

## RUÍDOS ANORMAIS

Estalos podem acontecer devido à dilatação do aço e a condensação de umidade que pode formar gotas e pingar sobre o fluido térmico na camisa do Autocook, causando o mesmo efeito de quando cai uma gota de água em óleo quente. (Barulho de fritura com bolhas).

## SOLUÇÃO DE PEQUENOS PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Ao pressionar o botão para ligar, o controlador não liga.	Falta de energia na tomada	Verifique se a energia na tomada ou disjuntor desligado.
Meu caldeirão esta dando choque.	Falta de aplicação das normas de segurança, <b>NBR5410</b> mesmo em caso de defeito o equipamento jamais poderá dar choque.	(*) Contrate um eletricista para instalar um disjuntor DR para proteção humana no quadro de distribuição predial, chame a assistência técnica para verificar a causa do choque no caldeirão.
O Disjuntor DR Está desarmando toda vez que ligo meu equipamento	O equipamento pode estar com fuga em alguns de seus componentes, o DR desarma para que não dê choque nos usuários.	Chame a assistência técnica, normalmente esta fuga sempre acontece nos solenoides.
O DR desarma toda vez que lavo meu equipamento.	Pode estar caindo água nos componentes sobre o painel, ou caindo água sobre a tomada na parede.	O gabinete interno pode ser lavado, porém o painel não pode usar jato de água sobre os componentes elétricos, a umidade pode desarmar o DR, Use pano úmido para limpar o painel e não jogue água na tomada na parede.

(\*) Não nos responsabilizamos por acidentes causados por equipamentos sem a proteção Diferencial Residual (DR) nos quadros de distribuição predial.

## CERTIFICADO DE GARANTIA

A Cozil concede garantia contra defeitos de fabricação nos caldeirões 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 do caldeirão como; Controladores, válvulas solenoides, sensores de chama, sensores de ionização, termostatos, usina de ignição, registros, torneira de bica móvel e kit de instalação.

### 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. Como este caldeirão depende de manutenção preventiva para o perfeito funcionamento, a garantia cobrirá apenas **defeitos constatados de fabricação e a parte funcional do caldeirão como queimadores.**

No período de 9 (nove) últimos meses os componentes como controladores, válvulas solenoides, sensores de chama, sensores de ionização, termostatos, usina de ignição, registros, torneira de bica móvel e kit de instalação, não serão mas cobertos pela garantia.

### CONDIÇÕES GERAIS:

A garantia do caldeirão 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;

- Atendimento agendado; Se não houver alguém responsável no local que resulte em retorno.
- Falta de elementos para o funcionamento dos caldeirões como falta de acesso a quadros, etc.
- Disjuntor desligado, falta de energia elétrica.
- Falta de estacionamento no local; É dever do cliente providenciar o estacionamento e condições adequadas para que a equipe possa prestar um bom atendimento.
- Longas distancias; Deverá ser comunicado as dificuldades antes do agendamento dos serviços. Principalmente se houver longas distancias a serem percorridas com materiais em mãos.
- Burocracia para atendimento; Com espera superior à meia Hora em recepções e portarias.

➤ 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.

Vitrines enviadas à fábrica para manutenção 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, preparação de produtos impróprios, não serão cobertos pela garantia.

A Cozil não executa pela garantia ***manutenção preventiva de nenhuma natureza***. Qualquer defeito causado por falta de manutenção preventiva como sujeiras, encrustamento, etc. não será coberto pela garantia.

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

## RESPONSABILIDADE

A Cozil atende conforme requisitos do *Código Do Consumidor* (Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990), porém o atendimento é restrito ao horário comercial das 07:00 as 17:00 hs de segunda a sexta feira.

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



Os caldeirões devem ser utilizados em bom estado de conservação, e com a manutenção em dia



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.



## MANUTENÇÃO PREVENTIVA

A manutenção preventiva deste caldeirão é obrigatória, a frequência desta manutenção depende do tempo de uso do caldeirão, podendo ser mensal a cada 30 dias, 90 ou 180 dias.

Deverá ser verificado;

- Integridade das válvulas solenoides e teste de funcionamento.
- Verificação e limpeza do filtro de entrada de gás
- Verificação de vazamento de gás nos flexíveis e conexões.
- (\*) Verificar a integridade dos bocais dos queimadores
- (\*) Verificar a integridade do bocal do queimador piloto
- (\*) Verificar a integridade dos sensores de ignição e ionização.
- (\*) Verificar o estado das chamas e ajustar se necessário (piloto e queimadores)
- Reapertar terminais e conexões de componentes elétricos.
- (\*) Verificar a conexão dos terminais e oxidação de ponta nos fios marrom de alta tenção do sensor de ignição e ionização
- Verificar a atuação do termostato de segurança.
- Verificar a atuação do controlador de trabalho.
- Testar sistemas de alarmes, emergências e atuação do modulo de segurança
- (\*) Verificar o retardo do temporizador entre piloto e queimadores

(\*) Componentes essenciais para o perfeito funcionamento, segurança do equipamento e do usuário. Onde o mínimo de oxidação, frouxidão de terminais podem acarretar na parada do caldeirão, além de expor a segurança operacional.



A manutenção preventiva os pode ser executada por profissionais de manutenção ou por pessoas devidamente treinadas. Não ignore as advertências e as recomendações de segurança deste manual.



### ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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



O caldeirão fluido térmico é o mais seguro de todos os tipos de caldeirões, principalmente por não possuir vaso de pressão.

Porém é necessário lembrar que se trata de um EQUIPAMENTO A GÁS e requer muito cuidado no momento da manutenção.

**NÃO PERMITA QUE PESSOAS CURIOSAS E SEM NENHUM CONHECIMENTO TÉCNICO TENTEM EXECUTAR MANUTENÇÃO NO CALDEIRÃO.**



## ANOTAÇÕES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





## **COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA.**

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