cozil

MANUAL DE OPERAÇÃO E INSTALAÇÃO

COZEDOR DE MASSAS

Modelos

CZGCP

CZECP

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 cozedores de massas de alta tecnologia e qualidade.

Obrigado por escolher a Cozil.

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

RESPONSABILIDADE

Este manual é dedicado aos responsáveis e operadores do cozedor de massas, devendo ficar a disposição para consulta sempre que necessário.

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

No final deste manual se encontra o “Termo De Garantia e Responsabilidades”.

Leia o manual de instruções, a leitura deste manual é obrigatória. O responsável legal tem 90 dias contados a partir da emissão da nota fiscal para analisar e contestar os termos da garantia por e-mail através dos nossos canais de atendimento, após este prazo, o termo de garantia é aceito incondicionalmente.

Sumário

PARABÉNS! 2
RESPONSABILIDADE 2
INSTALAÇÃO 4
EQUIPAMENTOS A GÁS 4
EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS 6
LIMPEZA 8
NÃO USE PRODUTOS CLORADOS 9
ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA. 9
ADVERTÊNCIAS ELÉTRICAS 11
COMO DESCARTAR SEU COZEDOR DE MASSAS ANTIGO 11
INFORMAÇÃO AMBIENTAL: 12
TERMO DE GARANTIA 13
RESPONSABILIDADE 14
CONTATO 14

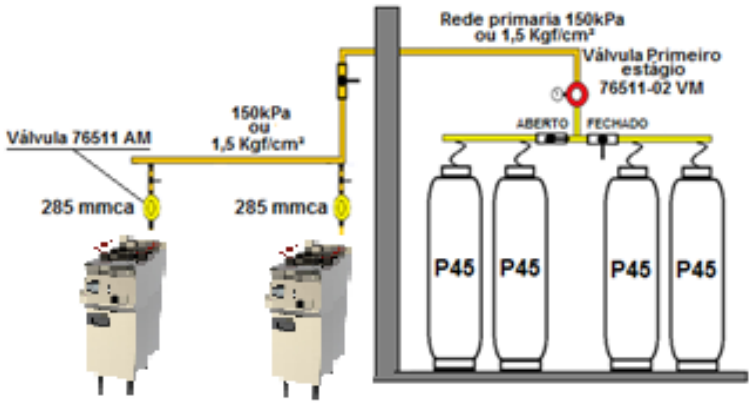
INSTALAÇÃO

Ao receber seu cozedor de massas, desembale-o e retire a película protetora (plástico aderente ao inox) fitas adesivas e qualquer material ou obstáculo que estiver dentro ou fora que não faz parte do equipamento, não tente funcionar o cozedor de massas parcialmente protegido pela película plástica, ela pode torna-se permanente aderente ao inox. O equipamento possui válvula para entrada de água e dreno para escoamento. O equipamento também possui um ladrão para controle do nível de água e saída do excesso de amido na agua sem que precise realizar toda a troca da água.

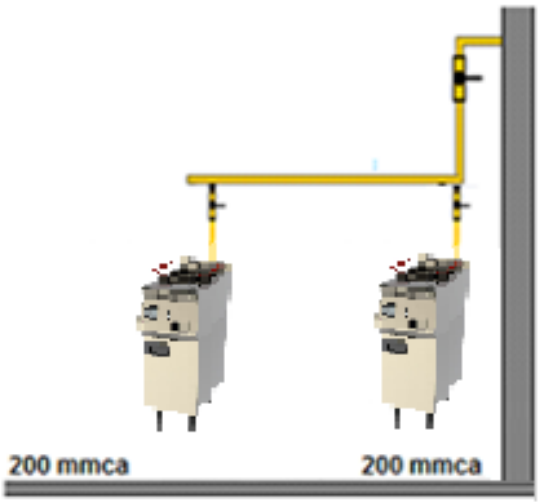
EQUIPAMENTOS A GÁS

EXEMPLO DE LIGAÇÃO PADRÃO EM GLP

Botijões P45 são os mais usados nesse, porem a capacidade de vazão e baixa, veja a tabela de consumo abaixo.



EXEMPLO DE LIGAÇÃO EM REDE DE GÁS NATURAL



- Primeiro verifique se as torneiras de gás estão abertas.
- Caso o gás esteja aberto gire o botão “Figura 1” para esquerda parando na posição piloto “Figura 2”, pressione o botão com força contra o painel até o fim do curso. Use um meio de gerar chama seguro para acender o cozedor.
- Mantenha o botão pressionado até que o fogo do piloto fique firme, se soltar o botão ele permanecer aceso coloque o botão na posição “Figura 3”.

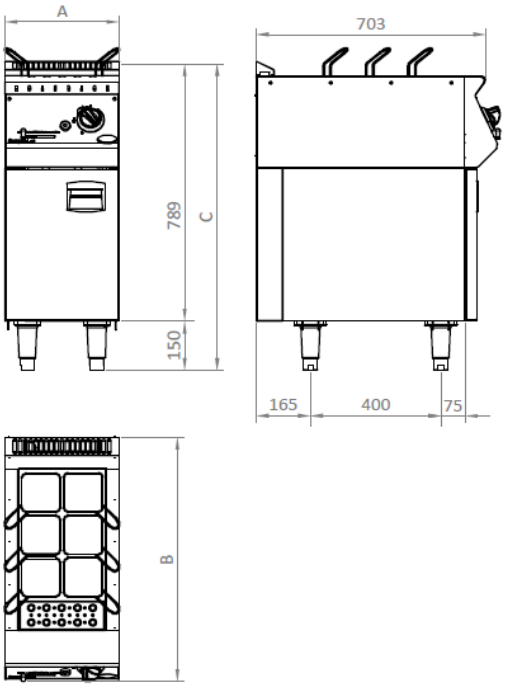
Figura 1

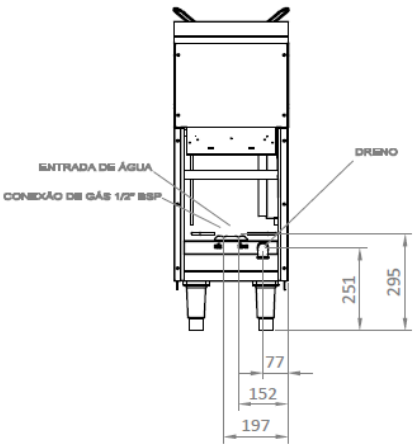
Figura 2

Figura 3

- Se ao soltar o botão o piloto apagar, repita o processo novamente conforme descrito. Na primeira vez pode demorar um pouco mais para acender, pois pode haver ar na tubulação de gás.

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Capacidade (litros)	Queimadores 3,58 kW/h	Potência BTU / kcal/h	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)	Peso Seco
CZGCP-35N1	350x750x947	17 L	02	24.444 / 6.164	0,536 / 0,654	46 kg
Pressão do gás Requerida	Gás Liquefeito de Petróleo (GLP): 285 mmCA Gás Natural (GN): 200 mmCA					





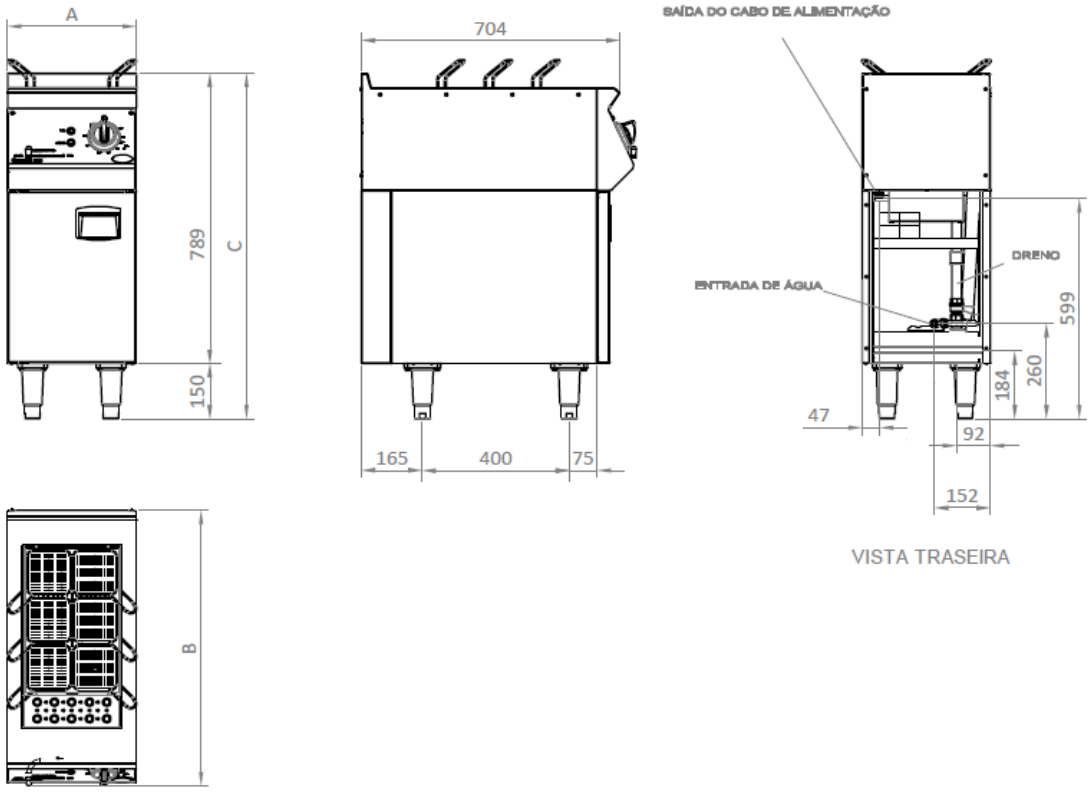
VISTA TRASEIRA

EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

TENSÃO: Verifique na placa de identificação do cozedor de massas e na etiqueta vermelha no cabo de alimentação a tensão de trabalho.

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Capacidade (litros)	Potência da Resistência (kW)	Tensão (V)	Consumo Total (kWh)	Peso Seco
CZECP-35M	350x743x940	20	6,0	220V - Monof.	6,0	46 kg
CZECP-35T	350x743x940	20	6,0	220V - Trif.	6,0	46 kg

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



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 do cozedor de massas é **HAR** (cabo emborrachado harmonizado) certificado pela **IEC 60245-57**, este cabo é especial e a prova de chamas. Além disso, é uma exigência obrigatória deste cabo pera este tipo de equipamento.

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, o cozedor de massas não pode ser alimentado através de dispositivo interruptor externo, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

Este equipamento deve ser protegido contra descargas elétricas causadas por quedas de raio por “PROTETORES CONTRA SURTOS” instalados no quadro de distribuição predial

LIGANDO E DESLIGANDO

Ao acionar a chave lig/desl, ajuste a temperatura no botão, o cozedor de massas possui um botão redondo com gravação da escala de temperatura.

Ao terminar o uso do cozedor de massas, desligue a chave.
A temperatura da agua máxima é 98 °C.

LIMPEZA

Antes de fazer qualquer limpeza desligue o cozedor de massas e se for elétrico retire o plug da tomada. Não use jato de água fazendo uso de mangueiras, não jogue água com mangueira sobre o painel, pois pode entrar água pelas aletas de ventilação e cair nos componentes elétricos causando danos ao cozedor de massas.

Para limpeza dos cozedor de massas indicamos o detergente desengordurante BR Royal da Metasil para limpeza do inox sem causar manchas. Este produto foi testado e aprovado pela Cozil por ser isento de cloro e soda cáustica que causam oxidação e mancha no aço inox.

DESENGRAXANTE ALCALINO PARA LIMPEZA DO AÇO INOX –BR ROYAL

Desengraxante concentrado SEM SODA CÁUSTICA, indicado para limpeza do aço inox do gabinete dos equipamentos Cozil.
Possui formulação balanceada que reage exclusivamente com a sujeira evitando assim danos ao aço do cozedor de massas aumentando sua vida útil.
Para adquirir esse produto entre em contato com os canais abaixo.
Contato (11) 99444-1198 vendas.zs@gattiquimica.com.br

NÃO USE PRODUTOS CLORADOS

O aço inox não pode estar em contato com produtos halogênios tais como cloro, águas sanitárias, ácidos muriático, poeira, terra ou areias, cimento, gesso e limalhas de ferro de esponjas de aço.

Esses produtos em contato com o aço podem causar oxidação e manchas de ferrugens mesmo no aço inox AISI 304 por contaminação.

O cloro tem ação altamente oxidante e sua presença na água pode danificar o aço inox. Se esses produtos forem armazenados próximos ao cozedor de massas, os odores e gases gerados por esses produtos também podem danificar o aço.

A limpeza do piso com produtos ácidos próximos ao cozedor de massas podem exalar gases com possibilidades de danos ao inox, mesmo não respingando no cozedor de massas é possível que vapores causem manchas de ferrugem.

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

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA.

Cuidado com o vapor quente, não use temperaturas acima de 90 C° Para evitar acidentes no manuseio das Gn’s ou utensílios. Não abasteça acima do limite “Nível Máximo” sobre risco de transbordamento. Não retire a água estando ainda quente, espera a temperatura baixar para 40C°.

CUIDADOS ESPECIAIS

Havendo necessidade de mexer no cozedor de massas 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.
Antes de chamar a assistência técnica verifique se não há disjuntor desligado.

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

Este cozedor de massas 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 cozedor de massas ou esteja sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.

O cozedor de massas não deve ser usado para aquecimento de produtos químicos, inflamáveis ou explosivos, ou para qualquer outro tipo de uso que não seja para manter alimentos aquecidos.

ADVERTÊNCIAS ELÉTRICAS

Nunca conecte o equipamento através de extensões ou adaptadores com outro eletrodoméstico na mesma tomada. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento do seu cozedor de massas resultando em acidentes com fogo. Use tomada individual.

O cordão de alimentação não deve ficar exposto, pois sua ruptura acidental poderá causar, além da interrupção do fornecimento de energia elétrica, danos à saúde dos usuários. Procure efetuar a ligação do cabo em pontos onde não haja circulação de pessoas ou objetos.

COMO DESCARTAR SEU COZEDOR DE MASSAS ANTIGO.

Cozedor de massas fora de uso ou abandonados podem ser perigosos, em especial para as crianças, pois podem brincar dentro do cozedor de massas, correndo risco de acidentes.

Antes de descartar seu cozedor de massas antigo:

- Corte o cabo de alimentação.
- Retire componentes elétricos.
- Faça furos para não acumular água.
- Destine o equipamento a recicladores profissionais.
- Mantenha protegido da chuva e de preferência enlonado.

Destine para reciclagem o mais rápido possível

Gabinete, compressores e resistências Aço.

Normalmente o cliente instala protetores salivares de vidro

Manual de instruções e embalagem

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

Separe os materiais para reciclagem de forma correta.

INFORMAÇÃO AMBIENTAL:

A COZIL comercializa produtos que atendem à legislação que regula a restrição e controle de substâncias nocivas ao meio ambiente. Este produto e sua embalagem foram construídos com materiais que podem ser reciclados. Assim, ao descartar a embalagem separe-a para coleta por recicladores. Ao descartar o produto, procure empresas de reciclagem, observando o atendimento à legislação local.

SIMBOLOGIA E ETIQUETAGEM.

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

Símbolo de “Terra” Ponto de conexão do aterramento do cozedor de massas.

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

Etiqueta de orientação à leitura do manual de instruções.

Etiqueta de indicação para não usar jato de água no cozedor de massas ou sobre os painéis elétricos

TERMO DE GARANTIA

A Cozil garante seus produtos contra defeitos de ***fabricação*** por 12 meses***, componentes elétricos ou eletrônicos*** 90 dias. 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 cozedor de massas 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 o atendimento e os reparos sejam efetuados pela Cozil ou seus Credenciados, ou autorizado por escrito à manutenção por terceiros. Para linhas de distribuição que necessitam de instalação remota, a garantia só é valida se for instalada pela Cozil ou seus credenciados.

Para todos os chamados mesmo em garantia, a visita do técnico poderá será cobrada a critérios da Cozil se o atendimento gerar custos como estacionamento, ou se a distancia percorrida for maior que 50 km do raio de atendimento da Cozil ou seus credenciados. O deslocamento para regiões fora da faixa de atuação da rede credenciada será cobrado da mesma forma, esta cobrança não inclui os serviços e componentes estando eles em garantia.

Todo cozedor de massas remetido a fabrica para conserto em garantia, não terá nenhum custo desde que respeitando os termos desta garantia. Porém as despesas de transporte correm por conta do cliente ou conforme combinado entre partes.

Para todos os equipamentos em geral, o cliente deverá obrigatoriamente realizar uma vistoria prévia para verificar possíveis danos causados pelo transporte como amassados, riscos, vidros lascados ou quebrados, apoio de bandejas danificadas ou travessas das GN´s faltando.

É responsabilidade do cliente a verificação dos cozedor de massas na hora do recebimento. A partir do recebimento, danos descritos acima não serão mais cobertos pela garantia (Inclusive acessórios faltantes como suporte de GN´s etc. Vidros não têm garantia após o recebimento estando sem defeito, exceto por danos causados pelo transporte).

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 cozedor de massas para produtos impróprios, fora da faixa especifica, falta de manutenção preventiva ou ambiente quente sem climatização.

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.

Será cobrada a visita extra se em caso de abertura de chamado for constatado que o cozedor de massas estava desligado, fora da tomada, disjuntor desarmado, problemas com a ligação elétrica predial, falta de energia, etc. Verifique todos estes fatores antes de chamar a Assistência Técnica.
A Cozil não autoriza nenhuma modificação ou adaptação em seus cozedor de massas, nem terceiros 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 ao cozedor de massas em questão.

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).

O responsável deve manter este manual em local de fácil acesso para consulta sempre que necessário, e obrigação do responsável dar treinamento para operadores deste cozedor de massas.

CONTATO

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

MEIO AMBIENTE

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

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

EMPRESA CERTIFICADA
SMC
ISO 9001:2015

COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA.

Rua Botucatu, n°200-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