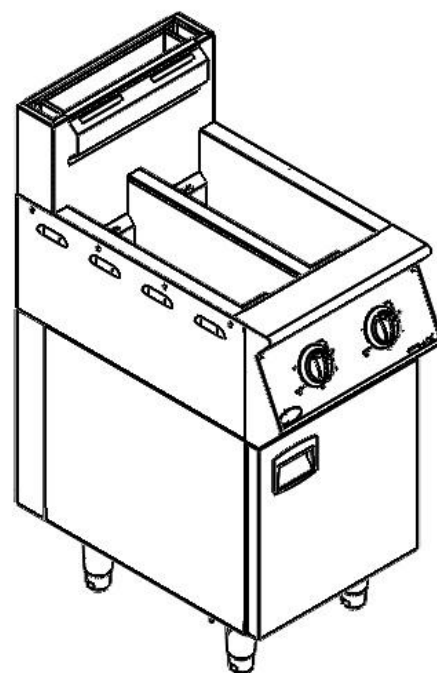
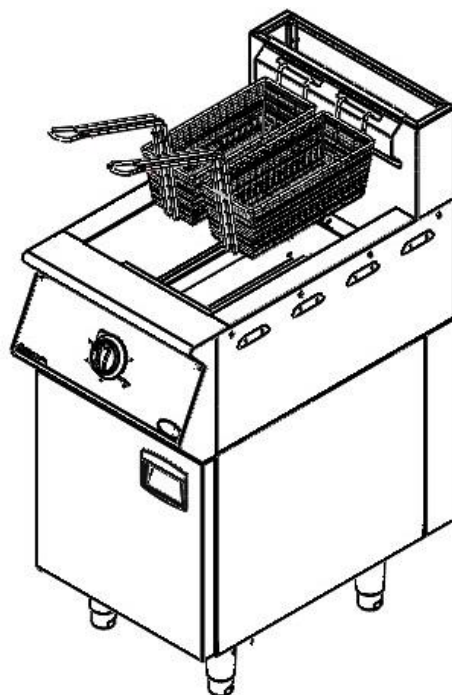


MANUAL DE INSTRUÇÕES



Compact Line



ÍNDICE

Pag.	Descrição
03	Obrigatoriedade da leitura deste manual.
04, 05	Instalação de gás e dados técnicos.
06	Fixação contra tombamento.
07	Exaustão e irradiação de calor.
08	Teste inicial e abastecimento da cuba.
09	Cuidados com gorduras.
10	Como ligar a fritadeira.
11	Passo-a-passo para acender os queimadores.
12	Como trocar a pilha do ignitor.
13	Como ajustar a temperatura.
14	Capacidade das cestas e acúmulo de água na zona fria.
15	Recomendações e processo de limpeza.
17	Recomendações de produtos e procedimentos de segurança na limpeza
19	Advertências, incêndio.
20	Temperatura ambiente e grau de proteção.
20	Medidas, peso e descarte correto
20	Informações ambientais e simbologia.
22	Termo de Garantia
23	Responsabilidade e manutenção preventiva.
24	Anotações



As fritadeiras são fornecidas com manuais de instruções, que deve ser estritamente conservado. 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 DESTA MANUAL É OBRIGATÓRIA

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

No final deste manual temos o “**Termo de Garantia**”, leia e caso não concorde com os requisitos do Termo de Garantia não instale e não use a fritadeira.

A imagem da etiqueta acima esta colada na fritadeira, um lembrete obrigatório conforme determina a IEC 60335-3-89 para que a leitura deste manual não seja ignorada.



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.



Esta fritadeira foi projetada para **uso comercial**, seu uso em residências é proibido por questões de segurança, não é recomendada para uso industrial por não trabalhar em regime contínuo (deve ser desligada em espaço mínimo de 12 hs).



Não use a fritadeira em caso de dúvidas ou não tenha entendido este manual, 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 que curiosos façam. 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 a gás por pessoas devidamente habilitadas. São elas que devem colocar o equipamento em funcionamento e realizar os ajustes recomendados.

Deixe em local bem visível as instruções a ser seguidas no caso de cheiro de gás. Elas também podem ser fornecidas pela companhia fornecedora de gás.



Caso seja detectado cheiro de gás, feche a válvula de entrada principal das unidades e entre em contato com a companhia de gás. 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 DO GÁS

Deve ser providenciado uma bateria de gás adequada a aplicação da fritadeira, ou um ponto de gás caso seja gás natural.

O ponto de alimentação de gás deve estar conforme especificado na placa de identificação da fritadeira, se a mesma é para GLP (Gás liquefeito de petróleo) ou GN (Gás Natural).



Se a fritadeira não estiver de acordo com o fornecimento de gás (GLP ou GN) a transformação da fritadeira para a adequação a rede de alimentação de gás só poderá ser feita pelo fabricante ou agente autorizado. Não instale ou use a fritadeira em um ponto de gás incompatível, pois isso pode ser perigoso e gerar acidentes.

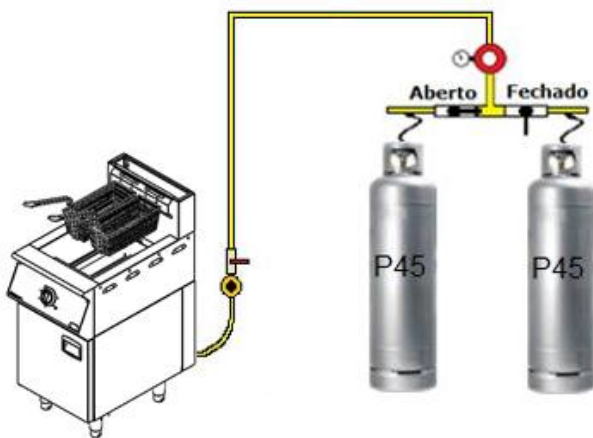
Dados técnicos de consumo e potência;

Modelo	Consumo GLP Total	Consumo gás GN Total	Potência Total
Full	1.89 Kg/h	2.3 M ³	90.000 BTU/h
Split	1.89 Kg/h	2.3 M ³	90.000 BTU/h
Modelo	Pressão indicada	Pressão mínima	Pressão máxima
GLP	285 mmCa	260 mmCa	340 mmCa
GN	200 mmCa	160 mmCa	250 mmCa

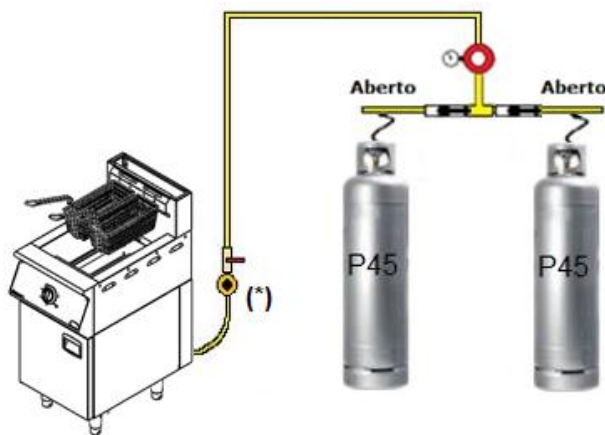
Capacidade de vazão dos botijões mais comuns do mercado;

Modelo	Vazão	Obs
P13	0,6 kg/h	Não recomendado (*)
P45	1 kg/h	2 Botijões abertos
P90	2 kg/h	---
P190	3,5 kg/h	---

BATERIAS DE GÁS GLP



A Bateria de gás ao lado montado apenas com 1 botijão P45 ou 2 botijões sendo um de reserva, terá a capacidade de vazão inferior ao que a fritadeira precisa. Podendo fazer com que a fritadeira perca rendimento em períodos de maior demanda.

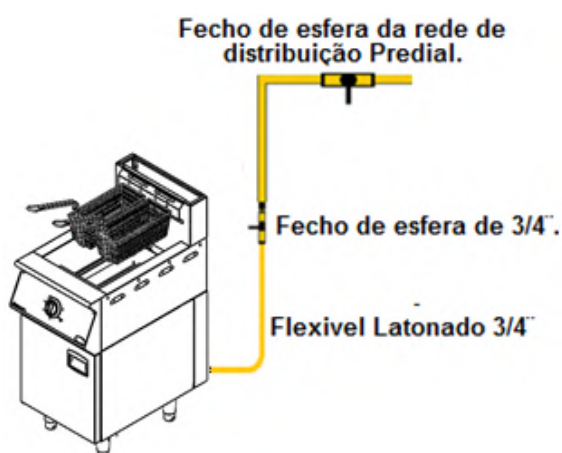


A Bateria de gás ao lado montada com 2 botijões P45 abertos simultaneamente fornece uma vazão mais adequada a fritadeira, evitando perda de rendimento como em casos de maior demanda.

(*) Neste caso, o uso de uma válvula Aliança® Laranja será mais adequada. Isso proporcionará melhor reaproveitamento do gás evitando sobras nos botijões

Para botijões maiores que P45, não há recomendações específicas, exceto se houver mais equipamentos a gás, pois esta deverá ter vazão adequada ao consumo de todos equipamentos.

GÁS NATURAL



Os modelos Gás Natural devem ser instalados usando flexível latonado de bitola mínima de 3/4", não há necessidade de válvula reguladora para pressão inferior a 300 mmCa, apenas um registro de esfera para deixar o equipamento independente das redes de gás. Fritadeiras a gás GN funcionam com pressão de 200 mmCa.

(*) O uso com botijões P13 não é recomendado, porém em cidades onde não há opção de botijões P45, recomenda-se colocar um número de botijões P13 até que atenda a vazão necessária para a fritadeira com 20% a mais.



A bateria de gás deve ser montada por um empresa especializada, as ilustrações acima são apenas para uma verificação visual, se a sua bateria está ou não atendendo os requisitos mínimos para um bom funcionamento. A tubulação da rede tem que ser purgada antes de ligar a fritadeira. Caso contrário o ar na tubulação da rede não deixará o piloto acender no tempo correto.



Verifique se não há vazamento de gás antes do teste com a fritadeira, antes do uso deve ser verificado todos os sistemas se estão de acordo com as especificações representadas neste manual.

FIXAÇÃO E LIMITADOR

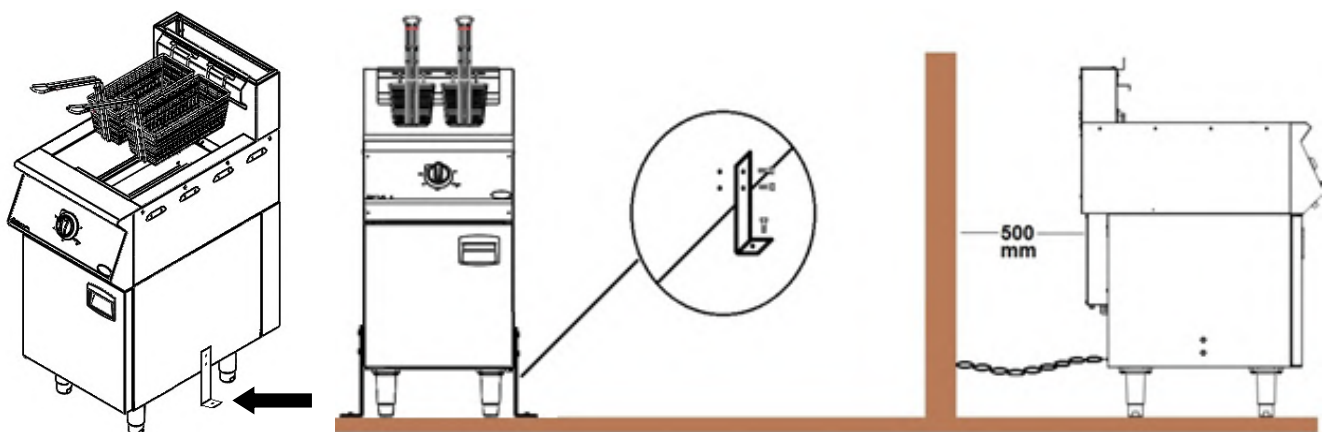
Depois de executada a instalação o próximo passo é nivelar a fritadeira, é recomendado que a fritadeira seja fixada no piso conforme desenho abaixo.

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 ¼ (ambos não fornecidos) deve ser usados como limitador de afastamento.

A corrente ou o cabo tem a finalidade de limitar o movimento da fritadeira no momento da limpeza a fim de evitar que o flexível de gás seja danificado.

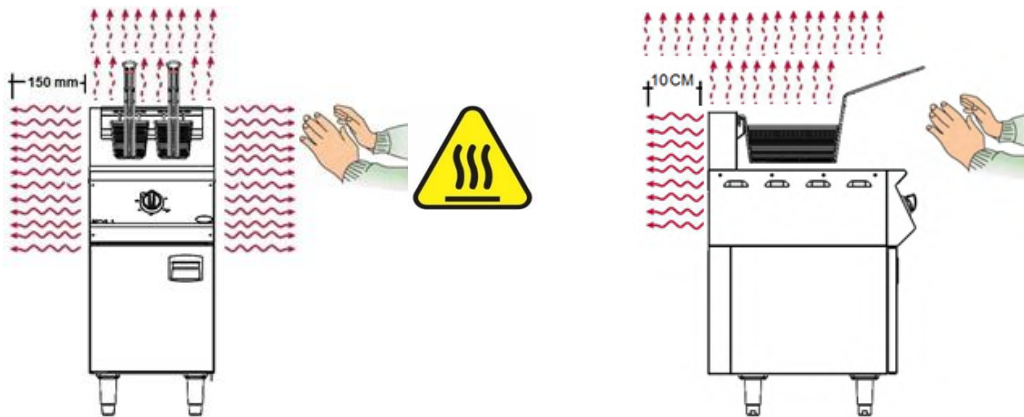
A corrente, cabo de aço e chumbador de parede não acompanham a fritadeira.



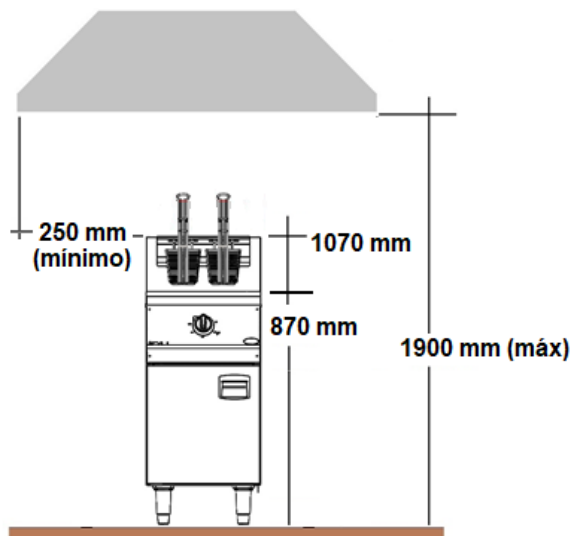
É importante que a fritadeira seja nivelada antes da fixação, e que seja afastada de outros equipamentos para maior facilidade na higienização, a fim de evitar o acúmulo de gorduras provenientes de vapores de frituras.

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.



As fritadeiras geram calor e gás queimado, o uso sem o sistema adequado de exaustão pode causar sonolência e intoxicação por (CO²) em locais sem ventilação ou fechados, exceto em locais abertos e ventilados.

TESTE INICIAL COM A FRITADEIRA LIGADA



Não faça nenhum teste com a fritadeira sem água na cuba, pois a cuba e os tubos dos queimadores podem ser danificados irreversivelmente.

Em teste com água não permita que os cestos fiquem na fritadeira, retire-os antes e nunca deixe-os emergidos em água, pois eles podem enferrujar danificando-os. Ao terminar o teste retire a água e seque a fritadeira por completo.

ABASTECENDO COM FLUIDO DE FRITURA (ÓLEOS)

O abastecimento da fritadeira deve ser com qualquer tipo de óleo (o mais recomendado é o óleo de algodão por suportar temperaturas mais elevadas devido a fritadeira ser analógica), sempre respeitando a marcação conforme descrito abaixo;

Nível de fluido de fritura

———— NIVEL MÁXIMO

———— NIVEL 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” sobre 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 gás para aquecimento.

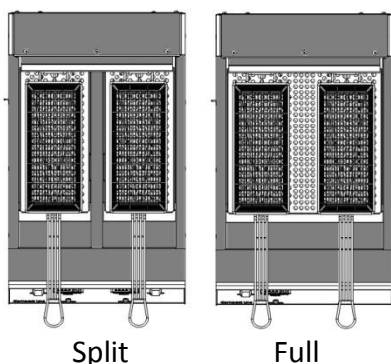


Fritadeiras analógicas não são recomendadas para gorduras em fase pastosa. Derreter gordura diretamente na fritadeira pode danificar os tubos dos queimadores ou a cuba, além de causar incêndio e inutilizar a fritadeira.

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 sob risco de incêndio no derretimento da mesma (Veja procedimentos para gorduras).

CAPACIDADE



A fritadeira Split possui 2 cubas com capacidade para 11 litros cada. A fritadeira Full tem 1 cuba com capacidade para 22 litros.

Essa capacidade inclui a zona fria e pode haver variação, por isso é recomendado sempre observar as marcações de nível mínimo e nível máximo.

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.

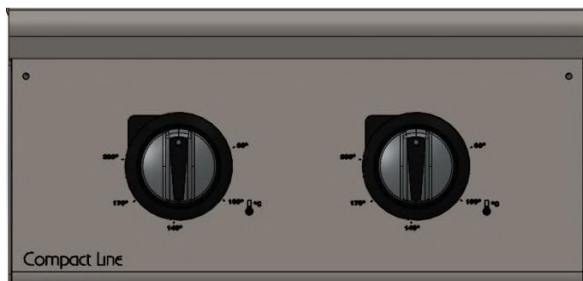
Mas se necessário o uso com gorduras, esta deve ser derretida em uma panela a parte sobre um fogão e depois despejada na fritadeira. Durante toda a operação nunca posicionar o termostato na posição máxima.

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.

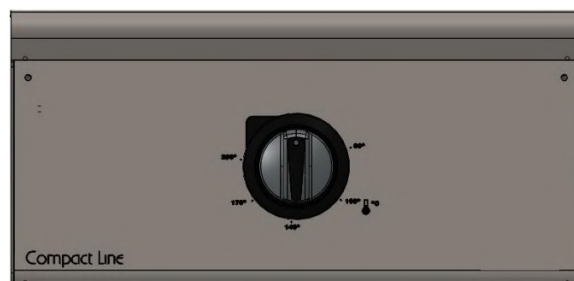
Para maior segurança, mais durabilidade do fluido de fritura além de controle de processo, recomendamos nossas fritadeiras digitais próprias para uso com gorduras.

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)

Primeiro, a fritadeira deve ser ligada na válvula de segurança, os termostato apenas controla a temperatura se a chama do queimador piloto estiver acesa. Antes de ligar a fritadeira primeiro verifique se todos os registros de gás estão abertos, depois abra o compartimento inferior da fritadeira e identifique os controles abaixo



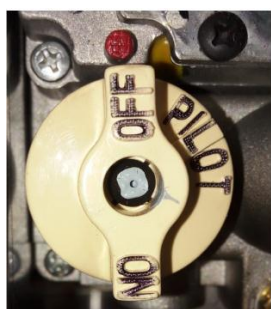
1

2

1 = Interruptor do ignitor, usados para gerar a centelha que irá acender o queimador piloto (Esse ignitor e por bateria e não usa ponto elétrico na fritadeira).

2 = Botão da válvula de segurança, possui 3 posições, OFF (desligado) Pilot (piloto) e ON (ligado).

Atenção = Se a fritadeira for do tipo Split (Duas cubas) haverá 2 válvulas mas somente um botão ignitor que serve para ligar qualquer uma delas independentemente



1



2



3

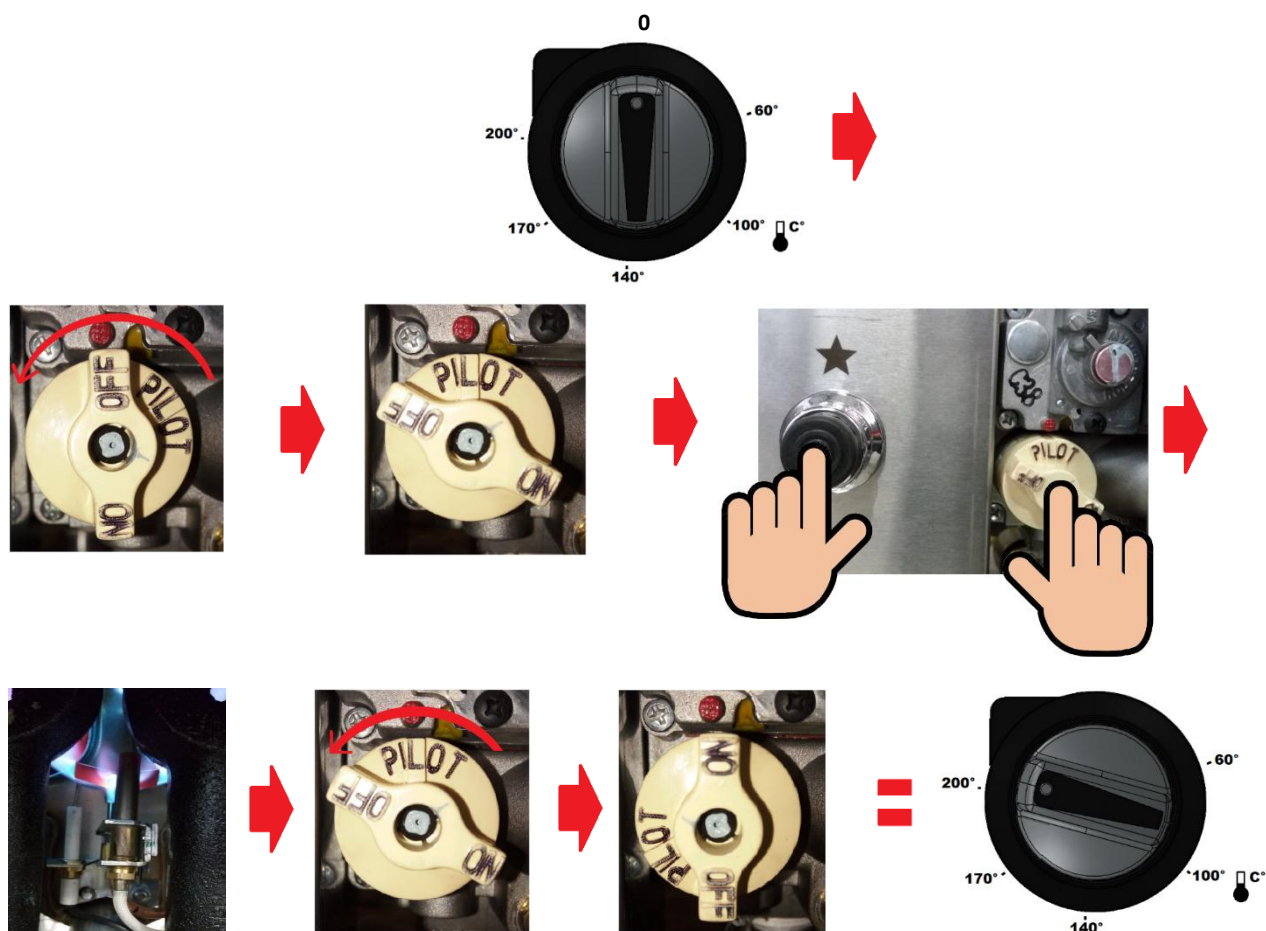
Para ligar gire sempre o botão no sentido anti-horário.

Para desligar gire sempre no sentido horário.

O procedimento para acender a fritadeira é simples, primeiro observe na imagem 2 acima uma flecha vermelha indicando um ponto vermelho acima do botão, esse ponto é a referência da posição da indicação do botão, se a posição do botão esta em OFF, PILOT ou ON.

PASSO A PASSO PARA ACENDER A FRITADEIRA

Antes de acender os queimadores, verifique se o botão do termostato está na posição “0” isso é para que ao acender os queimadores se evite um susto desnecessário.



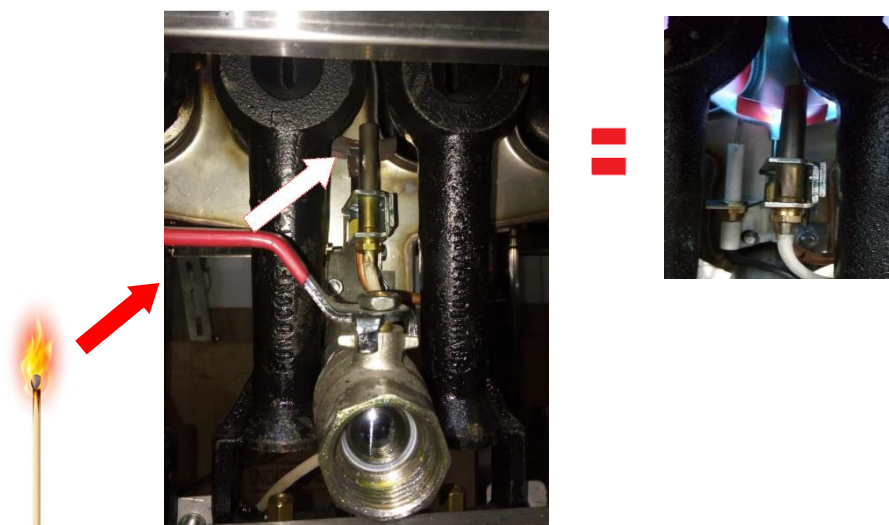
1. Gire o botão da válvula para a posição “Pilot” posicionando o ponto vermelho sobre a letra “L”
2. Na posição piloto pressione o botão contra a válvula até o fim, e com ele pressionado...
3. Acione o botão do ignitor até que o queimador piloto acenda...
4. Segure o botão da válvula pressionado por 10 com o piloto aceso
5. Se ao soltar o botão da válvula o piloto apagar, repita o passo e segure por mais tempo.
6. Se o piloto ficar aceso ao soltar o botão da válvula, gire o botão para a posição “ON”
7. Gire o botão do termostato para a temperatura desejada, ao fazer isso os queimadores se acenderão imediatamente iniciando o aquecimento

QUEIMADOR PILOTO.

O fritadeira possui acendedor elétrico do queimador piloto por meio de bateria, esse acendedor é um recurso para facilitar o acendimento.

Porém se esse acendedor falhar, é possível usar a fritadeira normalmente acendendo o queimador manualmente usando fosforo chinês ou acendedores automáticos como carbogرافite etc.

Mas a sequência para acendimento é a mesma descrita acima, apenas acendendo o queimador piloto manualmente ao invés de pressionar o botão do acendedor elétrico, caso este não esteja funcionando



O ignitor elétrico da fritadeira possui uma bateria interna que pode durar até 2 anos, porém em caso de falha é possível que a bateria esteja esgotada, siga os passos abaixo para trocar a bateria.

COMO TROCAR A PILHA DO IGNITOR

Ao pressionar o botão do ignitor ele produz um ruído característico de estalinhos (mesmo ruído quando se acende a boca de um fogão doméstico). Ao perceber que em condições normais de uso não está produzindo ruído e não está acendendo (gerando faísca), talvez seja necessário substituir as pilhas do ignitor



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

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



Para maior durabilidade do funcionamento do ignitor recomendamos a marca de pilha acima, 1.5 V tipo “AA”. A durabilidade da pilha é em média de um ano, porém pode durar mais ou menos devido à intensidade de uso.

COMO AJUSTAR A TEMPERATURA.



Posição do termostato em 0 Posição do termostato na temperatura máxima

O termostato apenas controla a temperatura, mas se a chama do queimador piloto estiver acesa e a válvula de segurança na posição ON.

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 desarmar o termostato de segurança.

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

E só usar a fritadeira normalmente.

MEDIA DE TEMPERATURA PARA OS PRINCIPAIS PRODUTOS	
PRODUTO	TEMPERATURA
Batatas fritas	180 °C
Croquetes e Frango	170 °C
Peixes	180 °C
Legumes	150 °C
Banana milanese	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 temperatura 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 grela 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 (Figura 2) 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 no mínimo duas vezes por semana.

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

NÃO USE PRODUTOS CLORADOS



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

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão, quando usado, esses produtos devem ser bem enxaguados para evitar danos ao aço.

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

Uso de abrasivos como palhas e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando com pontos de ferrugem.

Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza ou higienização.

Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas. Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis;

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

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

Muito 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.

LIMPEZA COM BR ROYAL

Para limpeza dos equipamentos 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 caustica que causam oxidação e mancha no aço inox.

DESENGRAXANTE ALCALINO PARA LIMPEZA DO INOX - BR ROYAL POSSUI REGISTRO ANVISA



Desengraxante concentrado SEM SODA CÁUSTICA, indicado na limpeza. Possui uma formulação balanceada que reage exclusivamente com a sujeira, evitando assim danos aos equipamentos, aumentando assim sua vida útil.

WWW.METASILQUIMICA.COM.BR TEL (11) 4646 - 5800

USE EPI (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL).



Durante a limpeza pesada com desengordurante ou soda caustica em água, quente vapores 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 caustica especialmente formulada para uso em cozinhas para limpeza pesada de incrustações de difícil remoção em chapas, broilles e fritadeiras, além de sistemas de exaustão e tudo que é impregnado de engordura. 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 embranquecidas não permanentes.

contato@metasilquimica.com.br
(11) 4646-5800



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 pela abertura da tampa. 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, 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.

Em caso de fogo, não use extintor de água, use somente extintor de gás carbônico (CO_2), não tente arrastar o a fritadeira em chamas.

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.

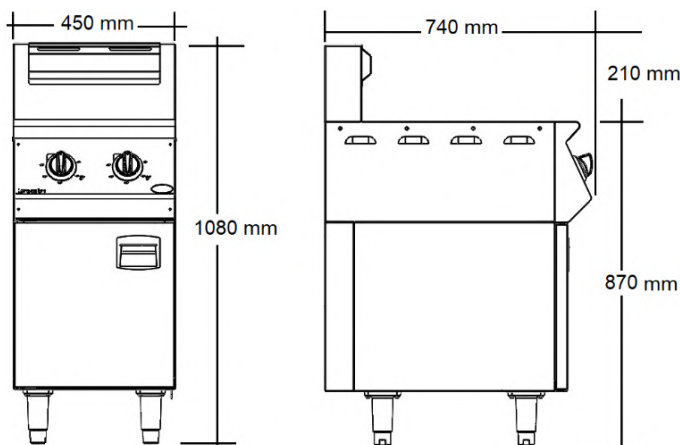
TEMPERATURA AMBIENTE

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



Símbolo indica que o ignitor não é ionizante.



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 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 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 mal 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, porem 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 desincristação 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

ANOTAÇÕES





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 Itaquaquetuba Grande São Paulo – SP
PABX (11) 2832-8080 FAX (11) 2832-8090
www.cozil.com.br E-mail
cozil@cozil.com.br