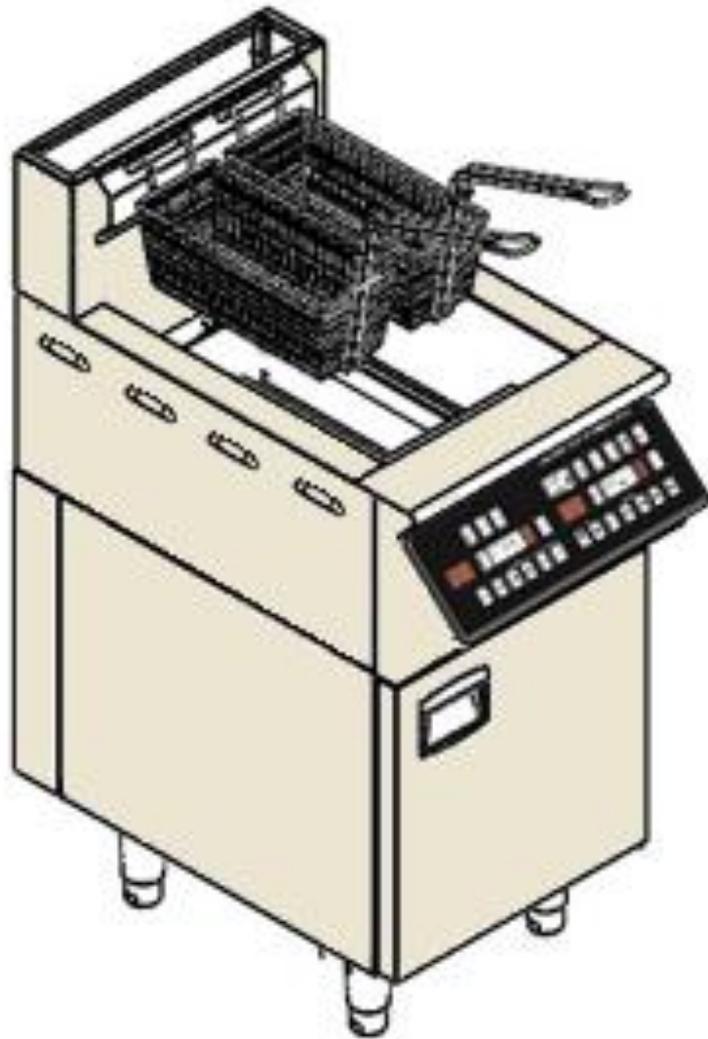


# MANUAL DE INSTRUÇÕES DO USUÁRIO



**cozil**

# ÍNDICE

Instalação.....	3
Como abastecer com fluido de fritura.....	4
Tipos de fluidos de frituras.....	4
Capacidade.....	4
Identificação dos ícones do painel.....	5
Identificação dos ícones do painel modelo Full.....	6
Identificação dos ícones do painel modelo Split .....	6
Ligando pela primeira vez.....	7
Funcionamento das placas eletrônicas.....	9
Como alterar a temperatura e os tempos dos timers.....	9
Como usar os timers.....	10
Como usar a tecla Melting (derretimento).....	11
Como eliminar acúmulo de água da zona fri.....	11
Capacidade dos cestos.....	12
Limpeza.....	13
Recomendação de EPI e produto de limpeza.....	15
Sobre incêndio na fritadeira .....	16
Advertências.....	17
Certificado de Garantia.....	18
Contato.....	19

## PARABÉNS!

Você adquiriu um produto com a qualidade Cozil. Nossos produtos foram desenvolvidos para proporcionar melhor produtividade e segurança.

Em cozinhas profissionais, a Cozil se destaca entre todas as empresas por sua tradição e conceito, prezando pela qualidade e longevidade de seus produtos, bem como, pela total satisfação dos seus consumidores.

Confiamos na sua preferência pela marca Cozil, sempre que precisar de equipamentos de tecnologia e qualidade.

**Obrigado por escolher a Cozil.**

## CUIDADOS COM O MANUAL

Este manual contém os dados técnicos, diagramas elétricos e tabelas referentes a fritadeira. Os dados técnicos também estão incluídos na placa de identificação. Este manual de instruções deve ser estritamente conservado.

A placa de identificação e as etiquetas de advertência não devem ser removidas da Fritadeiras sobre nenhuma circunstância.

Este manual contém todas as informações necessárias para a instalação, uso correto e manutenção das Fritadeiras. Recomendamos manter este manual junto as Fritadeiras para uma consulta da pessoa que a utilize.

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

Caso exista trechos neste manual que não fora compreendido, entre em contato com o serviço de Atendimento ao Cliente Cozil.



Este manual está em acordo com a IEC 60335-2-13, e sua leitura é obrigatória. No final deste manual encontra-se o "Termo de Garantia".



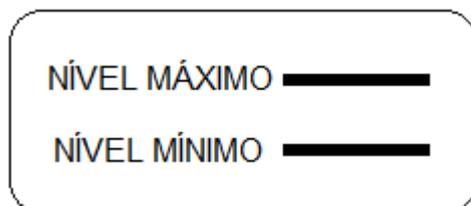
## INSTALAÇÃO

Para informações sobre instalação elétrica, instalação de pontos e sistema de exaustão, consulte o manual técnico, caso não esteja de posse deste manual técnico ele pode ser solicitado pelo e-mail [assistenciatécnica@cozil.com.br](mailto:assistenciatécnica@cozil.com.br)

## ABASTECIMENTO DA FRITADEIRA COM FLUIDO DE FRITURA

Primeiramente deve fazer o abastecimento da fritadeira com fluido de fritura, sempre respeitando a marcação conforme descrito abaixo;

Nível de fluido de fritura



Nunca use a fritadeira com o fluido de fritura abaixo da marcação de nível mínimo, pois haverá risco de incêndio!

Também não use acima do nível máximo, pois deixa a fritadeira mais lenta em retomadas e pode causar o risco de transbordamento em caso de espuma durante as frituras.

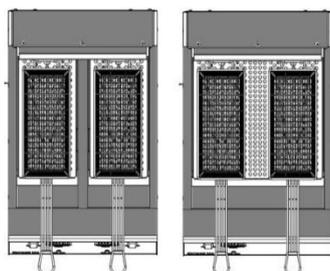
## TIPOS DE FLUIDOS DE FRITURAS

A fritadeira eletrônica sai de fábrica programada para uso exclusivamente com óleos, porém ela possui recursos para trabalhar tanto com óleos como com gorduras. Caso o fluido de fritura seja a base de gorduras, é necessário *acionar o fabricante* para que seja alterada a programação da fritadeira para trabalhar com gorduras.



Nunca use a fritadeira programada para óleo com gordura, isso pode causar incêndio. Havendo necessidade de trabalhar com gordura acione o fabricante para que a alteração seja feita no software da fritadeira antes de usar. Estando a fritadeira vazia não ligue o aquecimento enquanto é abastecida com fluido de fritura, essa prática também pode causar incêndio.

## CAPACIDADE



Split

Full

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.

## IDENTIFICAÇÃO DAS TECLAS (MODELOS SPLIT E FULL)



**1** = Tecla de registro das temperaturas mínima e máxima depois que atinge o primeiro Set Point.

**2** = Tecla NEL (melting), para derreter ou manter aquecido manualmente.

**3** = Tecla PROG é sempre usada para acessar e alterar Set Point de trabalho (temperatura), posteriormente altera também os timers. Essa mesma tecla do lado direito no modelo Full, é chamada de CONF e altera somente os tempos dos timers.

**4** = Tecla Usada para decrementar valores

**5** = Tecla Usada para incrementar valores

**6** = Tecla que se pressionada exibe a temperatura atual.

**7** = Tecla Stop, quando pressionada silencia e reseta os tempos.

**8** = Display do timer ativo.

**9** = Indicação de que este lado é usado o cesto 1 (apenas informação, não é tecla)

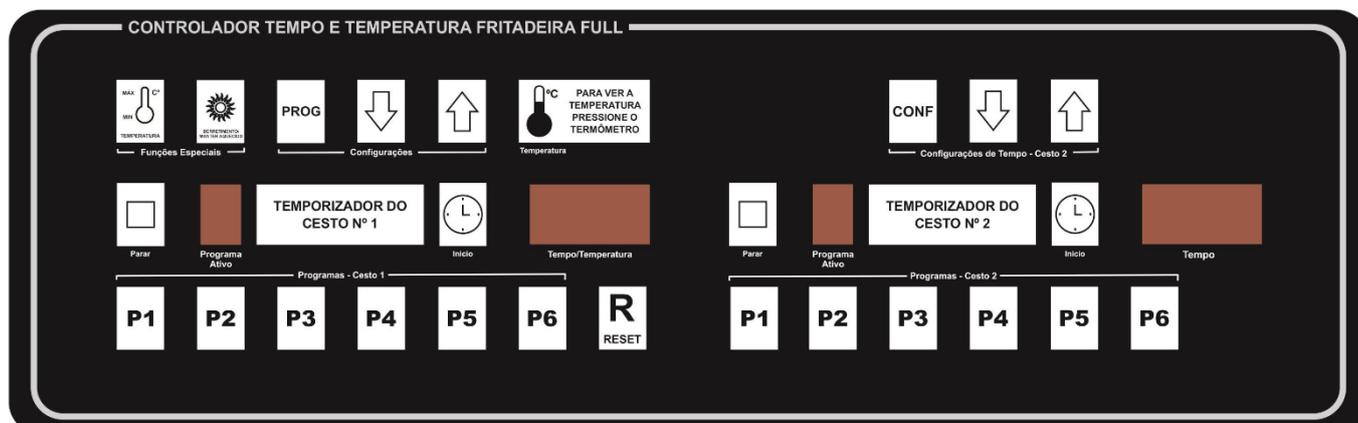
**10** = Tecla Start, quando pressionada inicia a contagem do temporizador ativo.

**11** = Display que indica o tempo transcorrido ou temperatura se pressionar a tecla 6

**12** = Teclas dos timers de 1 a 6

**13** = Tecla reset em caso de alarme de falha de chama. (Somente para modelos a gás)

## IDENTIFICAÇÃO DO PAINEL DA FRITADEIRA FULL.



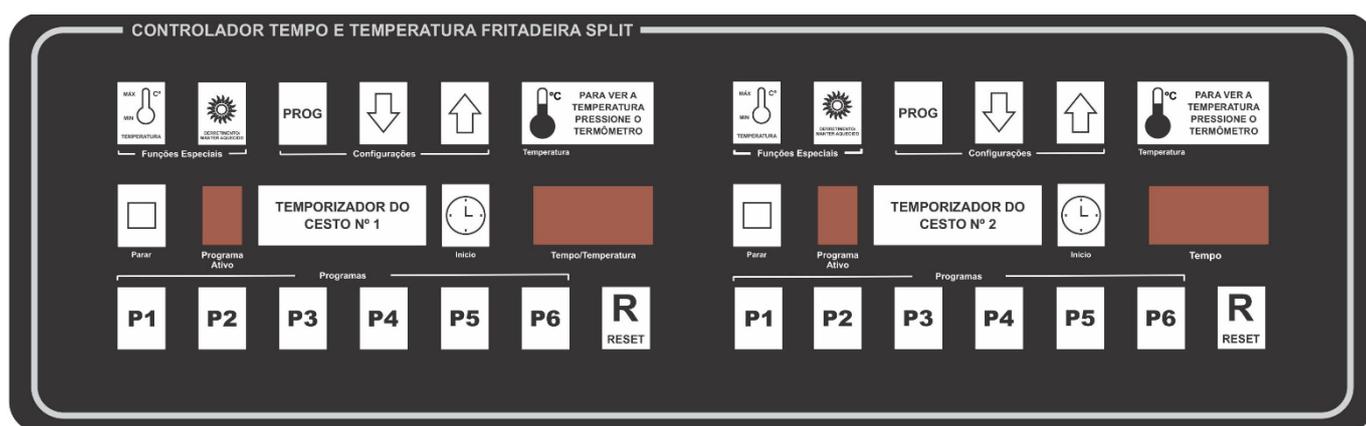
FULL 1 TANQUE E 2 CESTAS COM 12 PROGRAMAS DE TEMPO, 6 PARA CADA CESTA.



As fritadeiras Full (Um tanque) tem um único controle de temperatura no lado esquerdo do painel (cesto 1), configurado através da tecla PROG. Do lado direito essa mesma tecla se chama CONF e serve apenas para ajustar os temporizadores do cesto de fritura 2. Por este motivo, as teclas 1, 2, 3, 4, 5 e 6 não existem no lado “Direito” (cesto 2).

O modelo Full tem apenas um tanque, e um único controle de temperatura para o fluido de fritura, porém esse modelo conta com 12 timers sendo 6 para cada cesto de frituras independente.

## IDENTIFICAÇÃO DO PAINEL DA FRITADEIRA SPLIT



SPLIT 2 TANQUES, 2 CESTAS COM 12 PROGRAMAS DE TEMPO, 6 PARA CADA CESTO



Todas as Fritadeira SPLIT possuem 2 tanques independentes com 1 cesto cada. O usuário tem a opção de usar qualquer lado independente com diferentes tempos e temperaturas, ou usar um lado e deixar o outro

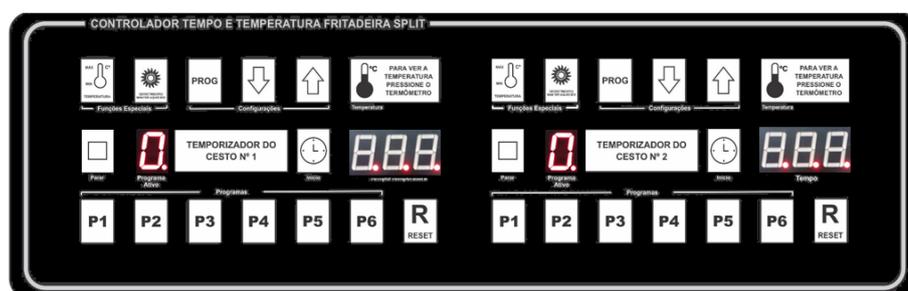
## LIGANDO PELA PRIMEIRA VEZ.

Com a fritadeira abastecida com o fluido de fritura, pressione a tecla liga/desliga para a posição (I) o display acendera e imediatamente iniciara o processo de aquecimento na temperatura ajustada de fábrica, que é 190 °C.

Para desligar a fritadeira é só pressionar a tecla liga/desliga para a posição (o) o display apagará.

### Modelo Split

No modelo Split (2 tanques), cada taque tem temperatura e tempos controlados independente, ou seja, cesto 1 e cesto 2. Também é possível ligar um tanque e deixar o outro desligado.



### Modelo Full



As fritadeiras são pré programadas de fábrica, é só ligar que ela aquece até 190 °C automaticamente sem precisar de nenhum ajuste.



A tecla 2 (NEL ou melting) quando pressionada logo ao ligar a fritadeira, aquece somente até 100 °C e desliga o aquecimento. Quando pressionada estando a fritadeira em uso, ela desligara o aquecimento diminuindo a temperatura para 100 °C. Essa tecla serve para manter aquecido ou derretido o fluido de fritura entre operações. Se não for pressionada ao ligar a fritadeira, a fritadeira aquecera a temperatura ajustada de fabrica (190 °C).



Quando a fritadeira está em aquecimento (com as resistências ligadas) os 3 pontos do display de 3 dígitos (Tempo/Temperatura) ficam piscando.

No display n° 11 de Tempo/Temperatura sempre indicará somente **3 PONTOS** sendo;

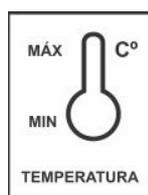


3 pontos piscando = em aquecimento, resistência ligada  
3 pontos fixos = aquecimento atingido, resistências desligadas

Ao atingir a temperatura ajustada **PELA PRIMEIRA VEZ** (SET POINT) um **5 BIPS** soará indicando que o fluido de fritura está pronto para ser usado. E o display de 3 dígitos indicará **3 TRAÇOS**.



Ao aparecer os 3 traços no display, significa que a temperatura está dentro dos parâmetros para início das frituras, e que já pode ser colocado os cestos com produtos para início das frituras



Quando os 3 traços aparecem no display, começa o registro da variação da temperatura do fluido de fritura durante a operação, os valores mínimo e máximo podem ser vistos pressionando a tecla n°1. Se desligar a fritadeira esse registro é reiniciado sempre após atingir o primeiro Set Point.

Quando a fritadeira for ligada, o display de Tempo Ativo n°8 estará indicando “0” até que seja pressionada qualquer tecla dos Timers de 1 a 6.



Qualquer tecla do timer que for pressionada, seu número será exibido no display

Tempo/Ativo. Ao pressionar a tecla de início da contagem de tempo  somente será respeitado o tempo referente ao número que estiver sendo exibido no display



A fritadeira não deve ficar ligada em aquecimento sem o constante monitoramento por parte do operador.

Caso o fluido de fritura comece exalar fumaça esbranquiçada por excesso de temperatura, desligue a fritadeira imediatamente e acione a manutenção.

Em caso de alarme de alta temperatura proceda da mesma forma acionando a manutenção.

## COMO FUNCIONA OS DISPLAYS DA PLACA ELETRÔNICA

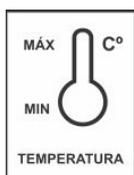
Para não gerar confusão com os valores de tempo ou temperatura exibidos no display da fritadeira, ele nunca exibe números quando está em aquecimento. Isso para não confundir os valores de temperatura com tempo de processo.



O display somente exibe a temperatura do óleo se pressionada a tecla nº6, e somente exibe os valores do timer em contagem regressiva se pressionada a tecla nº 10.



Tecla nº 6 Quando pressionada esta tecla exibe a temperatura real e instantânea do fluido de fritura no display de 3 dígitos.



Tecla nº 1 ao ser pressionada exibe a variação mínima e máxima da temperatura do fluido de fritura durante todo o processo de operação, iniciando com o primeiro Set Point alcançado.



A tecla nº 2 se pressionada exibe a Temperatura máxima e mínima, e toda a variação de picos de temperatura durante os processos de frituras depois que o primeiro set point é atingido.

A tecla Temperatura máxima e mínima (HCCP Hazard Analysis And Critical Control Point) ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle registra toda a variação da temperatura, serve para preenchimento de relatórios sem a necessidade de ficar medindo a temperatura do óleo com termômetros extras, ou de fazer manualmente este controle onde não é possível medir a variação da temperatura do óleo em seus picos.

## ALTERANDO A TEMPERATURA DE TRABALHO E OS TEMPOS DOS TIMERS.

A fritadeira sai de fábrica ajustada para trabalhar com temperatura de 190 °C, caso seja necessário essa temperatura poderá ser alterada conforme a necessidade.

Existe uma trava de segurança limitando a ajuste mínimo e máximo da temperatura. Caso seja necessário temperaturas mais altas que 190 °C é necessário solicitar o destravamento do painel ao fabricante.

Os tempos ajustados nos timers de P1 a P6 saem de fábrica padronizados em 180 segundos, mas também podem ser alterados conforme necessidades.

Para alterar a temperatura, pressione a tecla  por 2 segundos, o display de um dígito (nº 9) exibirá a letra “t”, a temperatura atual será visualizada no display de 3 dígitos (nº 11).

Altere a temperatura usando as teclas   escolhido o novo valor pressione novamente  para salvar e prosseguir para ajustes dos tempos dos timers. Ao pressionar a tecla  o display (nº 9) exibirá o nº 1 relativo ao timer (programa P1). O tempo ajustado para esse timer será exibido no display de 3 dígitos (nº 11).

Altere os valores usando as teclas   escolhido o novo valor pressione a tecla  para salvar e prosseguir para o próximo timer. Sucessivamente após salvar o tempo de um timer, o próximo programa será exibido, repita os passos até terminar os programas de P1 a P6.

Ao terminar o ajuste do último programa “P6”, automaticamente ao ser gravado pela tecla  sairá do modo de programação. Também é possível sair do modo de programação sem pressionar tecla alguma por alguns minutos. A base de tempos dos temporizadores é em SEGUNDOS.

No modelo Full é possível tempo de fritura diferente, porém a temperatura do óleo é uma só para todas as frituras. O que muda e os tempos em que os produtos ficam submersos sobre o óleo em processo de frituras.

No modelo Split, cada cuba tem temperaturas independentes além do tempos ajustados nos timers.

## COMO USAR OS TIMERS

Crie uma regra para cada produto, escolha uma faixa de temperatura para todos eles, frite cada produto e anote os tempos em que cada um levou para ficar pronto.

Coloque em cada timer (programa) de  a  os tempos correspondente a cada produto e determine conforme exemplo abaixo.

### Exemplo

- P1 Salgados 240 segundos
- P2 Batata fritas 180 segundos
- P3 Frango 300 segundos
- Etc.

Para usar o temporizador escolha a tecla de  a  programa ou timer correspondente ao tempo do produto que vai ser frito, ao pressionar a tecla correspondente o display de um dígito indicará o número do programa escolhido (timer).



Exemplo de programa escolhido (timer) = **P2**



Imediatamente ao emergir o produto no óleo, pressione a tecla início e a contagem de tempo iniciará sendo exibida no display de 3 dígitos em contagem regressiva.

O display relativo ao programa escolhido piscará seguido de 5 apitos a cada minuto, indicando que a cesta precisa ser agitada para soltar os produtos, sem interferir no processo de contagem (esse recurso pode ser desativado se necessário).

Quando o tempo de fritura acabar, será exibido a indicação END e um alarme soará intensivamente até que seja pressionado a tecla stop  o alarme será inibido e o tempo resetado.

## COMO USAR A TECLA DE DERRETIMENTO (MELTING).

Se a fritadeira for ficar um tempo longo parada entre uma operação e outra, recomendamos acionar a tecla nº 2  “Derreter ou manter aquecido” para manter o fluido de fritura aquecido para uma retomada mais rápida ao iniciar as operações.

A temperatura programada de fábrica para o NEL é 100 °C, mas é possível escolher outra temperatura conforme necessidade (porém nesse caso só o fabricante pode alterar esse parâmetro).

### NOTA



Uma vez aquecido o fluido de fritura, esse absorve umidade e oxida ao esfriar. É possível aumentar a vida útil do fluido de fritura evitando a temperatura ambiente, isso impede que absorva a umidade. Para isso a tecla nº 2 “Manter Aquecido” é útil, pois poderá ser ajustada para 10 °C acima da temperatura ambiente. Isso irá manter a qualidade do fluido de frituras entre uma operação e outra desde que ligada constantemente neste modo entre operações.



Ao pressionar a tecla nº 2 acionando o processo Derreter ou manter Aquecido, o display nº 11 indicará MEL de (MELTING). Para sair deste modo e só pressionar novamente a tecla nº 2

## 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 pode acumular.

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

Com o tempo água acumulada na zona fria pode passar para o fluido de fritura causando espuma ou transbordando.

Para evitar esse acúmulo de água verifique a zona fria diariamente antes das operações.



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 somente fluido de fritura.

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 Máximo”, diminua retirando o fluido de fritura desta mesma forma.



Exceto o fluido de fritura que está na zona fria, Não o retire da fritadeira com temperatura acima de 150 °C, pois o fluido de fritura acima dessa temperatura pode derreter o registro de saída.

## **CAPACIDADE DOS CESTOS**

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.

É 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 mais 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 entre um cesto e outro.

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

### MEDIA DE TEMPERATURA PARA OS PRINCIPAIS PRODUTOS

PRODUTO	AJUSTAR A TEMPERATURA PARA;
Batatas fritas	180 °C
Croquetes e Frango	170 °C
Peixes	190 °C
Legumes	150 °C
Banana milanesa	180 °C
Pastéis e Rissoles	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 mencionado acima que soltar fumaça a 180 °C ou gerar espumar, deve ser substituído. Pois ele está saturado e seu ponto de ignição cai consideravelmente podendo entrar em combustão.

### RECOMENDAÇÕES, E PROCESSO DE LIMPEZA.

Para retirar totalmente o fluido de *fritura frio* da fritadeira, pré aqueça o fluido a uma temperatura em média de 40 °C. Caso a fritadeira esteja quente, deixe esfriar até que atinja esta temperatura.



Não tente manipular o fluido de fritura quente (acima de 60°) pois isso pode danificar os registros esféricos além de causar acidentes.

Antes de executar a limpeza desligue a fritadeira, no compartimento inferior temos o registro de escoamento para cada cuba. O registro com a haste posicionado para frente esta aberto, com a haste na posição lateral está 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).



Figuras 1 fechado



Figuras 2 aberto

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

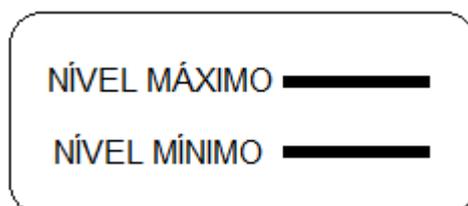
Outra aplicação do tubo prolongador é auxiliar no processo de lavagem, facilitando a saída de água até um recipiente ou uma grela de piso, auxiliando no processo de lavagem.

Para lavar o tanque da fritadeira mantenha as resistências levantadas (Figura 07) encaixando as hastes das resistências no suporte (Figura 08).



Após o procedimento de limpeza enxague e seque bem a fritadeira. Com a fritadeira seca e pronta para uso, coloque óleo até o nível indicado na marcação do tanque.

Nível de fluido de fritura



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

**PARA DESCARBONIZAR AS RESISTÊNCIAS ACIONE A ASSISTENCIA TÉCNICA PARA MANUTENÇÃO PREVENTIVA**

## USE EPI (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL).

Durante a limpeza pesada com desincrustante e água quente, vapores podem ser gerados. Por isso só faça essa limpeza “pesada” se necessário sempre usando EPIs (Equipamento de Proteção Individual).



Para fazer a limpeza pesada é necessário usar máscaras e óculo de proteção.

## PRODUTO RECOMENDADO PARA LIMPEZA PESADA DA FRITADEIRA



O Metasil R3 é uma soda caustica especialmente formulada para uso em cozinhas para limpeza pesada de incrustações de difícil remoção como chapas, broilões e fritadeiras. Além de sistemas de exaustão tudo que é impregnado de gordura pode ser limpo com esse produto. 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](mailto:contato@metasilquimica.com.br)



As bordas do tanque da fritadeira podem aquecer, evite tocar nessas partes. Portanto fique atento e não toque nessas partes e use EPIs para proteção conforme recomendação dos responsáveis locais.



Não coloque as mãos diretamente sobre o fluido de fritura quente, nem nas partes internas de expansão da fritadeira assim com cestos retirados com produtos quentes.



A Fritadeira não possui componentes ionizantes, portanto não emite radiação eletromagnética.

## INCÊNDIO



Em caso de fogo, não use extintor de água, use somente extintor de gás carbônico (co<sup>2</sup>), ou pó químico, não tente arrastar o a fritadeira em chamas.



**EM CASO DE CHAMAS NO FLUIDO DE FRITURA, JAMAIS JOGUE AGUA, POIS HÁ RISCO DE EXPLOÇÃO DO FLUIDO**

## ADVERTÊNCIA



Havendo necessidade de manutenção na Fritadeira ou em seus componentes internos, acione a Assistência Técnica e não desmonte ou remova as tampas para ter acesso aos componentes de forma alguma. Não ignore os avisos de segurança nas etiquetas do equipamento.

## 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 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.

## CERTIFICADO DE GARANTIA

A Cozil concede garantia das fritadeiras que apresentar problemas no 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 (conforme código do consumidor)

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

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

Nos 3 primeiros meses, a garantia cobrirá todo e qualquer componente da fritadeira como; Botões, teclas, termostatos, película do painel, placas eletrônicas, resistências, contadoras e transformador de comando.

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

Após os 3 primeiros meses de garantia legal, inicia-se o período de 9 meses de garantia contratual ou concedida pela Cozil por liberdade, a qual cobrirá **somente defeito de fabricação** como vazamento, soldas e resistências. Componentes elétricos, eletrônicos, estéticos, cestos e torneiras não são cobertos pela garantia após os 3 primeiros meses de garantia legal.

## CONDIÇÕES GERAIS:

A garantia da fritadeira dentro do prazo estabelecido é de responsabilidade da Cozil, ficando qualquer causa ou defeito **condicionado a análise** por parte da Assistência Técnica ou de seus Credenciados.

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

Para fritadeiras que requer montagem ou instalação remota, a garantia só será válida se for executada pela Cozil ou seus Credenciados (exceto se autorizado à instalação 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 necessários para o funcionamento da fritadeira como energia, sem acesso a quadros elétricos, 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 e ferramentas.
- 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.

Para atendimento fora da faixa de atuação da Cozil ou seus Credenciados, o atendimento poderá ser cobrado conforme combinado entre partes. Geralmente é cobrado o km rodado, exceto o serviço estando em garantia.

Fritadeiras enviados à fábrica para conserto em garantia, não terá nenhum custo desde que respeitando os termos desta garantia; Porém, as despesas de transporte correm por conta do cliente ou conforme combinado entre partes.

Para todas as Fritadeiras em geral, o cliente deverá obrigatoriamente realizar a vistoria para verificar possíveis danos causados pelo transporte como amassados, riscos e principalmente vidros quebrados.

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, fluidos de frituras não recomendados ou impróprios, ou outros produtos pela qual não foram projetadas, não serão cobertos pela garantia.

A Cozil não executa pela garantia manutenção preventiva de nenhuma natureza, exceto a manutenção corretiva estando a fritadeira em garantia.

Qualquer defeito causado por falta de manutenção preventiva como sujeiras, encrustamentos, etc. Não serão cobertos 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 Fritadeiras devem ser utilizadas em bom estado de conservação bem como todos seus componentes operacionais em pleno funcionamento. Sem nenhuma adaptação ou improvisos.



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**

Solicite em nossos canais de atendimento o manual técnico de instalação e manutenção segura destinado a profissionais de manutenção

Esta fritadeira requer manutenção preventiva para reaperto dos contatos elétricos, terminais de ligação, limpeza

## **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 numero de serie da sua fritadeira.



### **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

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

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



## **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)