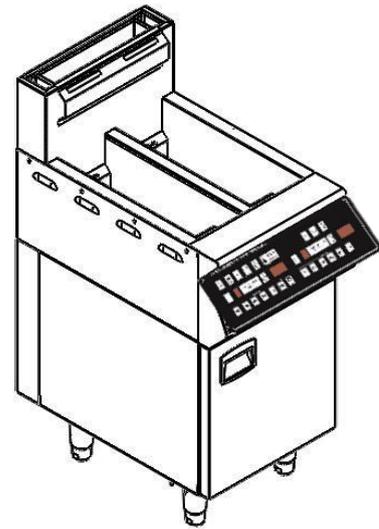
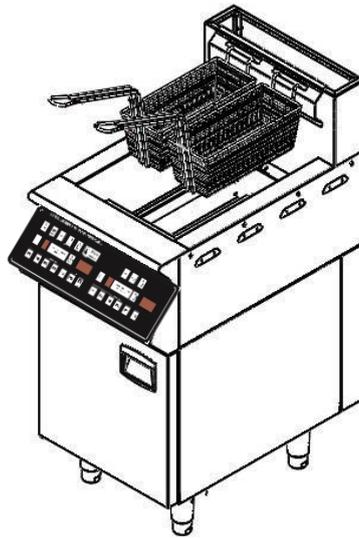


MANUAL DE INSTRUÇÕES



Compact Line

cozil

Sumário

A LEITURA DESTE MANUAL É OBRIGATÓRIA.....	3
INSTALAÇÃO DO GÁS	4
BATERIAS DE GÁS GLP.....	5
GÁS NATURAL	6
FIXAÇÃO E LIMITADOR.....	7
EXAUSTÃO E IRRADIAÇÃO DE CALOR.....	7
TESTE INICIAL COM A FRITADEIRA LIGADA.....	8
ABASTECENDO COM FLUIDO DE FRITURA	9
CAPACIDADE	10
IDENTIFICAÇÃO DO PAINEL DA FRITADEIRA FULL.....	10
IDENTIFICAÇÃO DAS TECLAS	11
LIGANDO PELA PRIMEIRA VEZ.....	12
DESLIGANDO A FRITADEIRA.....	13
COMO FUNCIONA OS DISPLAYS DA PLACA ELETRÔNICA.....	14
ALTERANDO A TEMPERATURA E OS TIMERS	14
COMO USAR OS TIMERS TECLAS P1 A P6.....	15
COMO USAR A TECLA DE DERRETIMENTO (MELT)	16
ACUMULO DE AGUA NA ZONA FRIA	16
CAPACIDADE DOS CESTOS.....	17
RECOMENDAÇÕES, E PROCESSO DE LIMPEZA.....	18
USE EPI (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL).....	19
INCÊNDIO	21
ADVERTÊNCIA	21
TEMPERATURA AMBIENTE.....	22
MEDIDAS E PESO	22
COMO DESCARTAR ESTA FRITADEIRA.....	23
INFORMAÇÃO AMBIENTAL	23
SIMBOLOGIA E ETIQUETAGEM	24
TERMO DE GARANTIA	25
RESPONSABILIDADE	26
MANUTENÇÃO PREVENTIVA.....	26
REPRESENTANTES TÉCNICOS E PRESTADORES CREDENCIADOS.....	26



As fritadeiras Cozil são fornecidas com manuais de instruções, que devem ser estritamente conservados. O manual contém todas as informações referente 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 pelo operador 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.



A LEITURA DESTES MANUAL É OBRIGATÓRIA

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

No final deste manual encontra-se o “Termo de Garantia”, leia-o atentamente e caso não concorde com seus requisitos não instale e não use a fritadeira.

A imagem da etiqueta acima esta colada no painel da fritadeira, um lembrete obrigatório conforme determina a IEC 60335-2 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 no tempo máximo de 8 Horas).



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.

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 às instruções a serem seguidas em caso de cheiro de gás. Essas informações podem ser fornecidas pela companhia fornecedora de gás.



Caso seja detectado cheiro de gás, feche a válvula de entrada principal de gás predial 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.



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 providenciada uma bateria de gás adequada à 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;

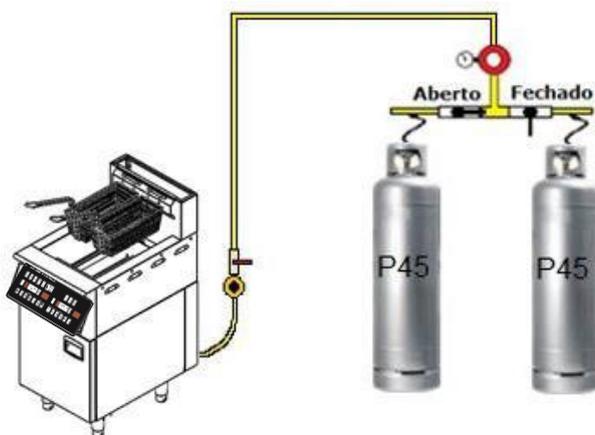
Modelo	Consumo GLP Total	Orifício de Giclê GLP	Orifício de Giclê	Consumo gás GN Total	Orifício de Giclê GN	Orifício de Giclê Piloto	Potência Total
Full	1.89 Kg/h	1,35 mm	0,7 mm	2.3 M ³	2,1 mm	1 mm	90.000 BTU/h
Split	1.89 Kg/h	1,35 mm	0,7 mm	2.3 M ³	2,1 mm	1 mm	90.000 BTU/h

Modelo	Pressão indicada	Pressão mínima	Pressão máxima
GLP	285 mmCa	260 mmCa	310 mmCa
GN	200 mmCa	160 mmCa	223 mmCa

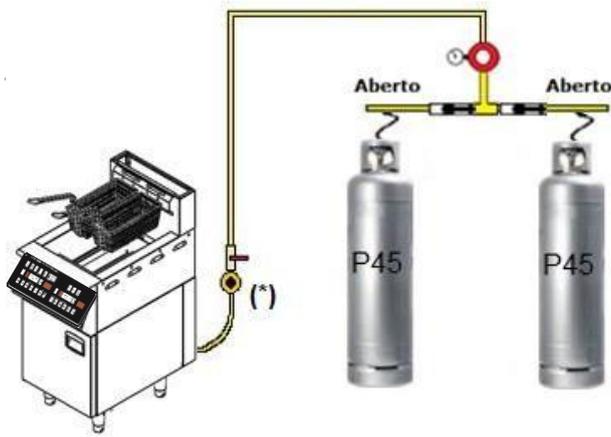
Capacidade de vazão dos botijões mais comuns do mercado;

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.

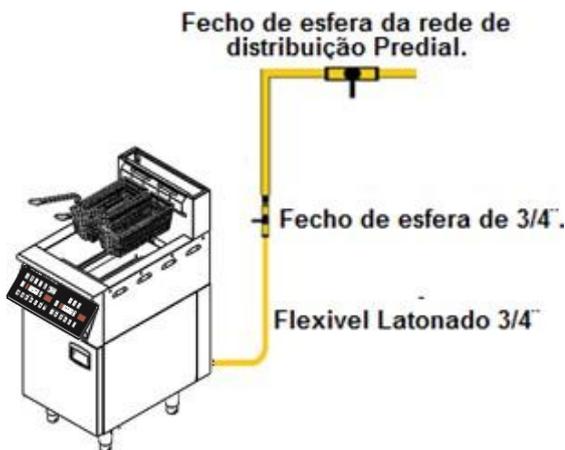


A Bateria de gás ao lado montada com 2 botijões P45 abertos simultaneamente fornece uma vazão mais adequada a fritadeira, evitando perda de rendimento como em casos de maior demanda.

(*) Neste caso, o uso de uma válvula Aliança® Laranja será mais adequado. 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 os 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 acrescidos de 20% a mais.



A bateria de gás deve ser montada por uma 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, devem ser verificados todos os sistemas, se estão de acordo com as especificações representadas neste manual.

FIXAÇÃO E LIMITADOR

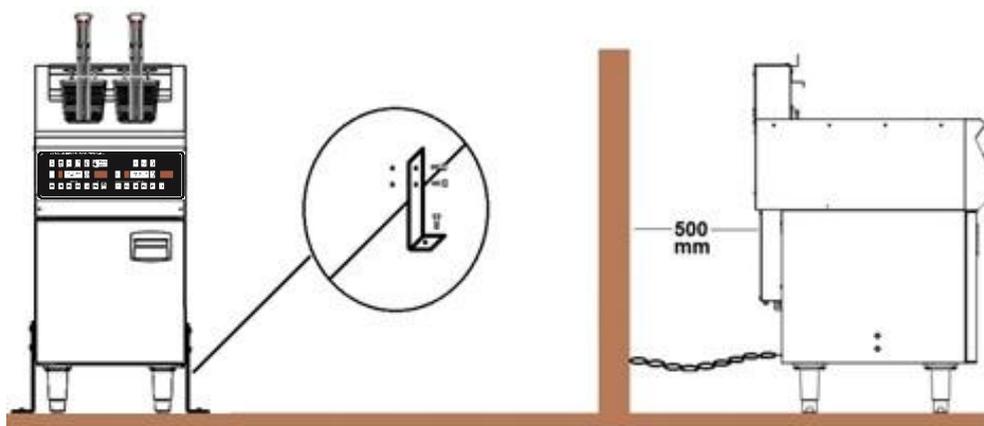
Depois de executada a instalação o próximo passo é nivelar a fritadeira, é recomendado que a fritadeira seja fixada no piso conforme desenho abaixo.

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 $\frac{1}{4}$ (ambos não fornecidos) deve ser utilizado 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.

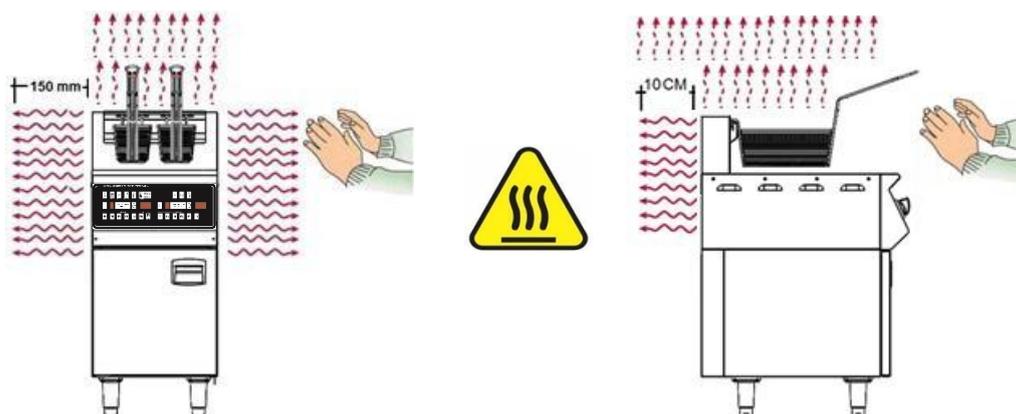
A corrente, cabo de aço e chumbador de parede não acompanham a fritadeira.



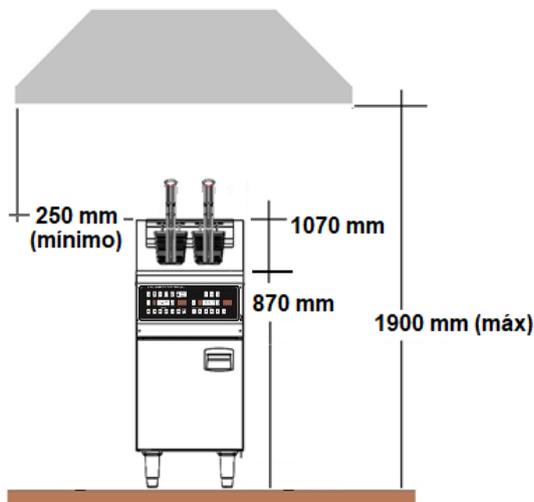
É importante que a fritadeira seja nivelada antes da fixação, e que seja afastada de outros equipamentos para maior facilidade na higienização, a fim de evitar o acúmulo de gorduras provenientes de vapores de frituras.

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 chapa, 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 chapa 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.



A Fonte principal de funcionamento desta fritadeira é o gás, porem o comando é elétrico. Portanto é necessário uma tomada comum padrão brasileiro para ligar a fritadeira. A tomada deve ser provida de um aterramento eficiente, um disjuntor de 10 A no quadro e um DR com corrente residual não superior a 30 mA.



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 retire os cestos e nunca deixe-os emergidos em água, pois eles podem enferrujar danificando-os não sendo cobertos pela garantia. Ao terminar o teste retire a água e seque a fritadeira por completo (Não há garantia dos cestos caso fiquem emergidos somente em água).

ABASTECENDO COM FLUIDO DE FRITURA

O abastecimento da fritadeira deve ser com qualquer tipo de óleo, sempre respeitando a marcação conforme descrito abaixo;

Nível de fluido de fritura



Ao abastecer a fritadeira com fluido de fritura em temperatura ambiente deve-se parar quando o fluido atingir o nível, isso porque ao aquecer o fluido de fritura expande.

Com a fritadeira aquecida e estabilizada, e durante todo processo de frituras, sempre verifique se o fluido de fritura não está ultrapassando o nível. Caso esteja, retire o excesso parando na marcação de

Verifique sempre o nível de fluido de fritura com a fritadeira quente, retire o excesso pelo registro abaixo da fritadeira. Esse procedimento é necessário pois o uso com gordura na forma pastosa pode não dar recurso para verificar corretamente o nível.



Nunca use a fritadeira com o fluido abaixo da marcação de nível, sobre risco de incêndio! Para derreter a gordura estando ela pastosa use o recurso Melting (NEL) acionando pela tecla abaixo.

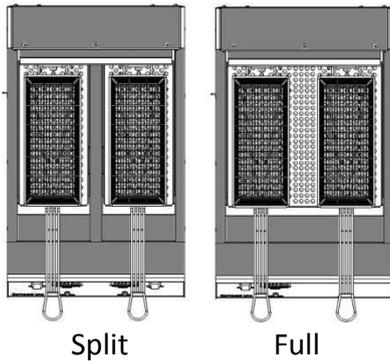


Usar a fritadeira com o nível de fluido acima da marcação de Nível pode deixar a fritadeira lenta em retomadas, vazar óleo ao gerar espuma ao ser submergido os cestos no fluido quando os produtos forem ambientalizados, além de gastar mais gás para aquecimento.



As Fritadeiras digitais possuem programação para derretimento de gorduras, porém em modelos a gás é recomendado cautela ao usar esse procedimento. Pois o gás não pode ficar ciclando em períodos menores como as fritadeiras elétricas. Nunca use água na zona fria da fritadeira, pois ela foi projetada para que o próprio fluido de fritura seja usado na zona fria.

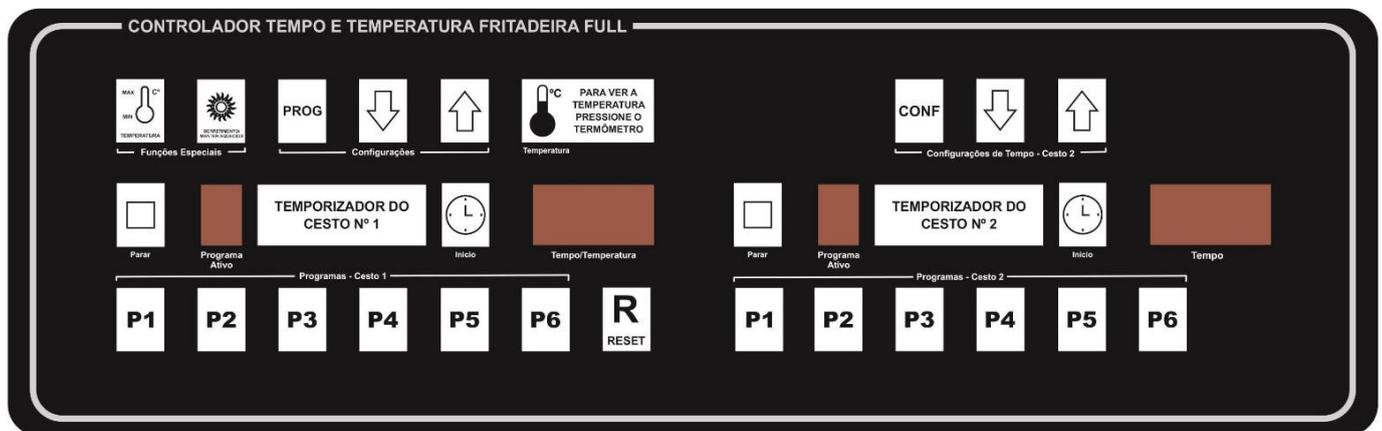
CAPACIDADE



A fritadeira Split possuem 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 DO PAINEL DA FRITADEIRA FULL.



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

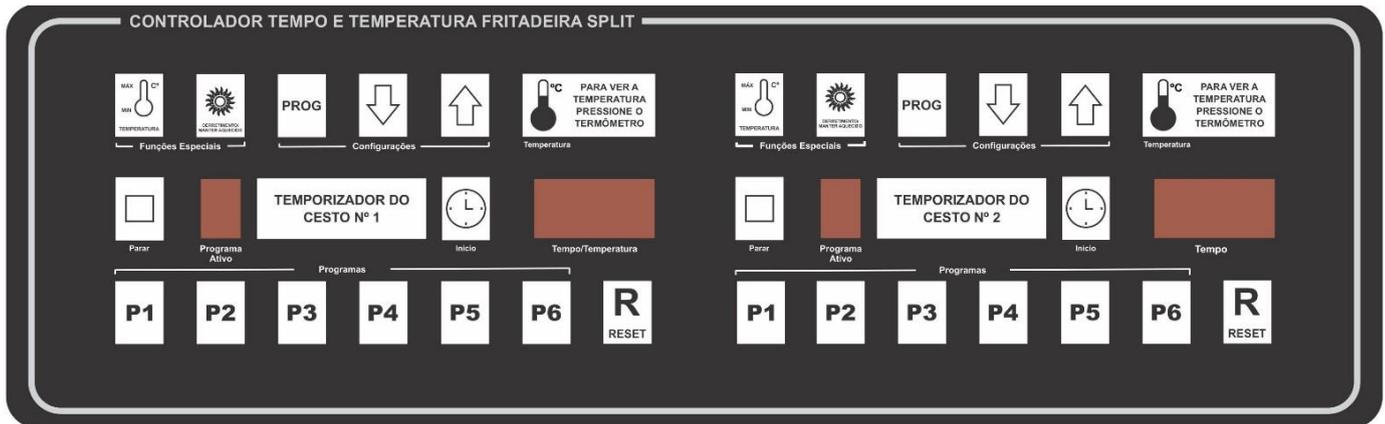


Fritadeira Full vista por cima.
1 Tanque

As fritadeiras Full (Um tanque) tem controle de temperatura no lado esquerdo do painel, através da tecla PROG. Do lado direito a tecla PROG é somente para a programação e ajuste dos 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 de óleo independentes com 1 cesto cada. O usuário tem a opção de usar qualquer lado independente com diferentes temperaturas, ou usar um lado e deixar o outro desligado.

IDENTIFICAÇÃO DAS TECLAS



- 1 = Tecla registro da temperatura mínima e máxima depois que atinge o primeiro Set Point.
- 2 = Tecla NEL, para derreter ou manter aquecido.
- 3 = Tecla PROG usada para acessar e alterar Set Point e os tempos (no modelo Full lado direito essa tecla e CONF pois nesse lado apenas configura os tempos dos timers).
- 4 = Tecla Usada para decrementar valores
- 5 = Tecla Usada para incrementar valores
- 6 = Tecla Quando pressionada exibe a temperatura atual.
- 7 = Tecla de Stop quando pressionada silencia e reset os tempos.
- 8 = Display do timer ativo.
- 9 = Apenas Indicação de que este lado e usado para o cesto 1
- 10 = Tecla Start, quando pressionada inicia a contagem do programa 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.

LIGANDO PELA PRIMEIRA VEZ.

Para ligar a fritadeira primeiro verifique se o registro de gás predial está aberto e se a fritadeira está conectada a tomada.

Modelo Split



Modelo Full



Ao pressionar o botão na posição “liga” a placa eletrônica energiza, se não houver um sinal sonoro de alarme na parte inferior, é porque tudo está correto e a fritadeira começa a aquecer 30 segundos após ser ligado o queimador piloto. Tudo é automático.

O acendimento do queimador piloto é totalmente automático. Se ao pressionar a tecla a placa acender e um alarme soar no compartimento inferior da fritadeira, pressione a tecla nº 13, para resetar o sensor de chama.



Tecla de reset do sensor de chama, pressione para resetar o queimador em caso de falha.

As fritadeiras são pré programadas de fábrica, é só ligar o botão liga/desliga que ela acende os queimadores e aquece até 180 °C automaticamente sem precisar de nenhum ajuste.



Quando a fritadeira está em aquecimento os pontos do display de Tempo/Temperatura ficam piscando.

Ma somente se não houver nenhum sinal sonoro de falha de chama no compartimento inferior da fritadeira.



O alarme de falha de chama pode ser causado por vários fatores, registro de gás fechado, ar na tubulação, ou até mesmo falta de gás na rede por botijões vazios. Se ao resertar o sensor de chamas os alarmes persistirem, acione a manutenção para analisar a causa desse alarme.

No display nº 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 nº1. Se desligar a fritadeira esse registro e deletado.

A ser ligada o display de Tempo Ativo nº8 estará indicando "0" até que seja pressionada qualquer tecla de 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 Tempo/Ativo.

DESLIGANDO A FRITADEIRA.

Para desligar a fritadeira pressione a chave geral na posição desliga, e todo sistema será desligado.



Atenção: A fritadeira não deve ficar em funcionamento sem o monitoramento constante por parte do operador. Caso o fluido de fritura comece a exalar fumaça esbranquiçada mesmo que os sistemas de segurança não tenha operado, desligue a fritadeira imediatamente e acione a manutenção. Em caso de alarme de alta temperatura proceda da mesma forma acionando a manutenção.

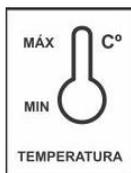
COMO FUNCIONA OS DISPLAYS DA PLACA ELETRÔNICA

Para não gerar confusão com os valores exibidos no display da fritadeira, ele nunca exibe números. Isso para não confundir a 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 óleo no display de 3 dígitos.



Tecla nº 1 ao ser pressionada exibe a variação da temperatura do óleo durante todo o processo de operação da fritadeira, iniciando com o primeiro Set Point alcançado.



A tecla nº 2 Temperatura máxima e mínima, quando pressionada, indica a variação da temperatura no display de 3 dígitos, mostrando os picos de máxima e mínima da temperatura atingida durante todo tempo de funcionamento da fritadeira entre o primeiro e o ultimo Set Point.

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 E OS TIMERS

A fritadeira sai de fábrica regulada para trabalhar com uma temperatura de 180 °C, caso seja necessário esta temperatura poderá ser alterada conforme a necessidade de cada operação, Existe uma trava de segurança limitando o ajuste máximo da temperatura em 190 °C, para temperaturas mais altas até 200 °C é necessário solicitar o destravamento do painel.

Os tempos dos programas de P1 a P6 saem de fábrica ajustados para 180 segundos, mas também podem ser alterados conforme necessidades.

Para alterar a temperatura, pressione por 2 segundos a tecla , o display n° 9 exibira a letra “t”, a temperatura atual será visualizada no display de 3 dígitos.

Altere a temperatura usando as teclas   e depois pressione novamente  para salvar. Ao pressionar a tecla Prog, o display n° 9 exibira o n° 1 relativo ao programa P1 o tempo programado para este programa será exibido no display de 3 dígitos.

Altere os valores usando as teclas  , pressione a tecla  para salvar. Sucessivamente após salvar um programa o próximo será visualizado, repita os passos até terminar os programas. A cada programa salvo o display n°9 indicara o próximo.

Ao terminar o último programa “P6”, automaticamente ao ser gravado sairá do modo de programação.



A base de tempos do temporizador é SEGUNDOS, é preciso prestar atenção ao colocar os tempos escolhidos. É possível escolher 6, 12 ou 24 tempos diferentes para cada produto dependendo do modelo da fritadeira.

É possível tempo de fritura diferente, porém a temperatura do óleo é uma só. O que muda e os tempos em que os produtos ficam submersos sobre o óleo em processo de frituras.

COMO USAR OS TIMERS TECLAS P1 A P6.

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 programa de P1 a P6 os tempos correspondente a cada produto e determine conforme exemplo abaixo.

- P1 Salgados 240 segundos
- P2 Batata fritas 180 segundos
- P3 Frango a passarinho 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 a cesta com 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 acabar será exibido a indicação **END**. um alarme soara intensivamente até que seja pressionado a tecla stop  o alarme será inibido e o tempo resetado estando pronto para outro ciclo de qualquer programa.

COMO USAR A TECLA DE DERRETIMENTO (MELT).

Entre uma operação e outra, ou a fritadeira vai ficar um tempo sem uso, acione ou a tecla Derretimento ou

Manter Aquecido . A temperatura programada de fábrica para o NEL é 100 °C, mas é possível escolher outra temperatura conforme necessidade.



Toda vez que o óleo ou gordura vegetal é aquecido absorve umidade ao esfriar, e possível aumentar a vida útil do óleo ou gordura evitando a temperatura ambiente, isso impede que absorva a umidade. Para isso a tecla “Manter Aquecido” é útil, pois poderá ser ajustada para 10 °C acima da temperatura ambiente mantendo a qualidade do óleo entre uma operação e outra.

Esta função se destaca em modelos elétricos, pois o consumo de energia cai 70% em modo de manter aquecido.



Ao pressionar a tecla nº 2 acionando o processo Derreter ou manter Aquecido, o display nº 11 indicará NEL de (MELT). 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. A água acumulada na zona fria pode passar para o fluido de fritura causando espuma ou transbordando o fluido de fritura.

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 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 Máximo”, 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 de fritura quente acima de 150 °C pode derreter o registro da fritadeira.

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.

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 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	TEMPERATURA
Batatas fritas	180 °C
Croquetes e Frango	170 °C
Peixes	180 °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 trocado. Pois ele está saturado e seu ponto de ignição cai consideravelmente podendo entrar em combustão.

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 manipular 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 tudo 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 ferver, isso ajuda a dissolver as sujeiras incrustadas. Se a incrustação for seca e muito forte coloque soda caustica dissolvida em água até o nível máximo e ligue a fritadeira.

Nas duas situações acima, quando a água ferver desligue a fritadeira para não espumar além do necessário. Com uma vasilha (caneco etc.) 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 perceba que a sujeira já se soltou.

Após terminar esse processo enxague bem a fritadeira, seque e estará pronta para uso. Para evitar esse processo que é mais complicado limpe a fritadeira no mínimo duas vezes por semana.

A fritadeira pode ser lavada usando um balde 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

USE EPI (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL).



Durante a limpeza pesada com desincrustante ou soda caustica usando 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 pesada se necessário 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, se usado os produtos como desincrustante 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, broilões 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 esquentar 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 (CO₂), 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.



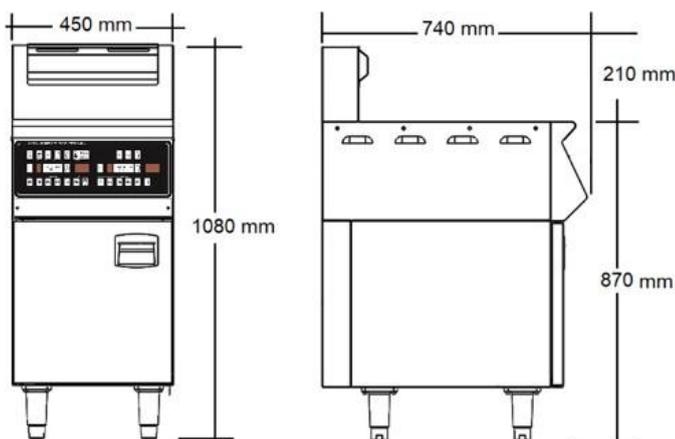
Esta Fritadeira não deve ser usada para aquecer ou derreter produtos químicos ou explosivos. Não utilize para qualquer outro fim, que não seja para a qual foi projetada.

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. Esta fritadeira foi projetada para funcionar em qualquer temperatura ambiente tropical.

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



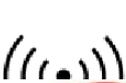
Símbolo indica de esta recomendação e para segurança de pessoas



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 especifica 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, utilizar a fritadeira com fluidos de frituras a base de gorduras solidas, pois esta fritadeira foi projetada para fluidos de frituras líquidos.

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).

MANUTENÇÃO PREVENTIVA

Esta fritadeira requer manutenção preventiva para reaperto dos contatos elétricos, terminais de ligação, limpeza de componentes elétricos como sensores de ionização e queimadores, 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.



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