

## **UTILIZAÇÃO DO COZEDOR DE MASSAS COM4**

O produto Cozedor de massas modelo COM4 foi projetado para uso exclusivo neste fim. Não recomendamos sua utilização em outras aplicações sob o risco de perda da Garantia.

O COM4 possui uma resistência de 5kw fabricada em aço inoxidável **AISI 304**; que é uma das ligas de aço mais resistentes a corrosão e, por isso mesmo, indicada para uso com alimentos.

O reservatório de água também é fabricado com o mesmo tipo de aço (**AISI 304**).

A resistência é comandada por um termostato ajustável pelo cliente, com temperatura máxima de ajuste de 120°C.

O usuário deve preencher o reservatório com água até atingir o limite superior marcado na parede traseira deste.

É possível adicionar um pouco de sal refinado (fino) à água a fim de intensificar o sabor da massa mas esta adição deve ser feita fora do reservatório e o sal deve ser 100% diluído.

Caso o sal precipite no fundo do reservatório ele pode atacar aos poucos o aço 304 provocando corrosão e perda da Garantia.

Recomenda-se colocar um pouco de água em um pote, adicionar o sal, mexer até que o sal fique 100% diluído e verter a solução no reservatório antes de completar com água.

É possível também adicionar um "fio" de azeite ou óleo de soja para que a massa não fique pegajosa.

**NÃO DEVE SER ADICIONADO NENHUM OUTRO COMPOSTO À SOLUÇÃO DO RESERVATÓRIO SOB O RISCO DE CORROSÃO DA RESISTÊNCIA E PERDA DA GARANTIA.**

Após a colocação da água deve-se acionar a chave geral e ajustar o termostato para a temperatura de 95°C e aguardar a lâmpada piloto da resistência (laranja) apagar, indicando que a água atingiu a temperatura adequada para a cocção.

Durante a operação, o sensor do termostato perceberá a variação da temperatura da água e acionará a resistência a fim de manter a temperatura próxima ao ajustado.

Coloque as porções dentro dos escorredores e posicione os escorredores dentro do reservatório com a água aquecida.

Aguarde o tempo necessário para que a massa esteja pronta (depende do tipo de massa e do ponto de cocção desejado), retire o escorredor e despeje a massa diretamente no prato.

Freqüentemente verifique o nível de água do reservatório, completando-o, e nunca deixe a água baixar do nível mínimo sob risco de queima da resistência e perda da Garantia.

**LIMPEZA do reservatório e da resistência do COM4:**

Ao final de cada operação diária, o equipamento deve ser desconectado da rede elétrica e o cabeçote (parte que possui o botão de controle de temperatura) removido soltando-se as porcas de fixação que são acessadas pela parte traseira do gabinete e a resistência deve ser lavada com água corrente.

O reservatório de água deve ser esvaziado, enxaguado e deixado secando.

Estas recomendações evitam que o cloro presente no sal permaneça diariamente, durante o período em que o equipamento está desligado, fragilizando o aço inoxidável do reservatório e da resistência.

Notar que em razão dos aços utilizados no reservatório e na resistência serem de primeira qualidade (altamente resistentes à oxidação), casos de corrosão serão considerados MAU USO e, portanto, não são cobertos pela garantia.