CROYDON

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FAMÍLIA TRITURADORES

ATENÇÃO!

Ao iniciar a utilização deste equipamento você está assumindo ter conhecimento do conteúdo deste manual e estar de acordo com as condições do termo de garantia nele presentes.

A não leitura deste manual e/ou o uso incorreto deste produto acarreta a perda da garantia.

A garantia não cobre componentes danificados devido ao desgaste pelo uso.

Caso não concorde, retorne o produto SEM USO, bem como os acessórios e a embalagem INTACTOS ao REVENDEDOR.

CONHEÇA OUTROS EQUIPAMENTOS E FAMÍLIAS CROYDON



Extratores de Suco



Refresqueiras



Trituradores



Churrasqueiras





Fritadeiras



Panquequeiras





Sanduicheiras



Frangueiras



Fornos Combinados





Char Broilers

ÍNDICE

0 - TERMO DE GARANTIA ... *3*

1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ... *4*

2 - ORIENTAÇÕES DE SEGURANÇA ... *4*

3 - ORIENTAÇÕES DE INSTALAÇÃO ... *5*

4 - CUIDADOS OPERACIONAIS ... 6

5 - PREPARAÇÃO PARA USO ... *6*

6- INSTRUÇÕES E MODO DE USAR ... *7*

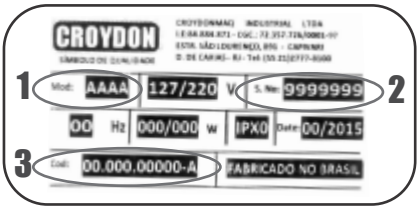
7 - ORIENTAÇÕES PARA LIMPEZA ... *7*

8 - ORIENTAÇÕES PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO ... *7*

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

SEMPRE QUE NECESSITAR UMA ASSISTÊNCIA TÉCNICA, É MUITO IMPORTANTE SABER IDENTIFICAR SEU PRODUTO. LOCALIZE A ETIQUETA ABAIXO NA PARTE TRASEIRA OU LATERAL DE SEU EQUIPAMENTO.

ANOTE AQUI OS DADOS DO SEU EQUIPAMENTO PARA UTILIZAÇÃO FUTURA:



MODELO(1):_____

NÚMERO DE SÉRIE(2):_____

CÓDIGO (3):_____

DATA DA N.F.:_____/_____/_____

REVENDEDOR:_____

TERMO DE GARANTIA

IMPORTANTE !

Ao iniciar a utilização deste equipamento, o cliente está aceitando integralmente as condições informadas neste TERMO DE GARANTIA. Caso não concorde, retorne o produto SEM USO, bem como acessórios e embalagem INTACTOS ao REVENDEDOR.

A CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI. garante que os equipamentos por ela fabricados estão livres de defeitos de material e de mão-de-obra. A obrigação da CROYDONMAQ se limita ao reparo ou à substituição, a seu próprio critério, sem custo para o cliente, de peça(s) defeituosa(s) incluindo a mão-de-obra e os materiais utilizados para substituição da(s) mesma(s).

A garantia legal é válida por 03 meses (90 dias) a contar da data de emissão da primeira Nota Fiscal de Venda para consumidor.

Esta garantia poderá ser estendida pela CROYDONMAQ por mais 3 meses, mediante seus próprios critérios de avaliação/constatação do defeito reclamado.

Exceções:

- Esta garantia **não** se aplica à manutenção normal do equipamento, incluindo (mas não limitado a) limpeza e lubrificação.
- Esta garantia **não** cobre arranhões, amassados, quebras e peças faltantes. Estas verificações devem ser feitas pelo cliente no momento em que receber o produto. Caso seja notado algum problema o cliente deve fazer a reclamação diretamente com o REVENDEDOR. **POR RAZÕES FISCAIS, A FÁBRICA NÃO TROCA DIRETAMENTE O PRODUTO**.
- Esta garantia **não** se aplica quando ocorrer: - Transporte ou armazenagem inadequados, operação ou instalação impróprias, alterações no produto e/ou uso indevido ou em desacordo com as orientações do Manual de Instruções.
- Esta garantia **não** se aplica a qualquer peça, mão-de-obra ou material cujo serviço tenha sido executado em agente não autorizado **CROYDON**. Qualquer serviço realizado por pessoal não autorizado **cancela** imediatamente a garantia.

Devido a dificuldade para agendamento, acesso ao local e condições adequadas para as intervenções necessárias, não oferecemos o serviço de atendimento em garantia no local ou serviço de transporte do produto até o assistente técnico. A solicitação de garantia só será considerada no momento em que o produto der entrada na Assistência Técnica autorizada acompanhado da Nota Fiscal de Venda, **cabendo ao cliente todas as despesas relativas ao transporte.**

A simples comunicação do fato a Assistência Técnica autorizada ou ao fabricante NÃO caracteriza o início do atendimento em garantia.

A CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI se reserva o direito de alterar especificações e design deste equipamento ou qualquer documentação relacionada a ele a qualquer momento sem a necessidade de comunicação prévia e sem a obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos vendidos anteriormente.

Fica, desde já, eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do cumprimento deste Termo de Garantia.

Obs.: Para consultar a relação completa de assistentes autorizados **CROYDON**, deve-se acessar o site http://www.croydon.com.br.

JUL 16

1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 - TRITURADORES						
MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	CAPACIDADE DO COPO (L)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
LD02	127	450	7,2	8,5	2,0	62 x 24 x 24
LD02	220	450	4,2	8,5	2,0	62 x 24 x 24
LD03	127	450	7,2	9,1	3,5	62 x 25 x 21
LD03	220	450	4,2	9,1	3,5	62 x 25 x 21
LR02	127	450	7,2	9,0	2,0	57 x 24 x 21
LR02	220	450	4,2	9,0	2,0	57 x 24 x 21
LR03	127	450	7,2	9,7	3,5	65 x 25 x 21
LR03	220	450	4,2	9,7	3,5	65 x 25 x 21
SLA2	127	700	10,8	4,5	2,0	54 x 23 x 20
SLA2	220	700	5,6	4,5	2,0	54 x 23 x 20

2 - ORIENTAÇÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!
MANTENHA ESTE MANUAL PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO. ELE CONTÉM INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O USUÁRIO.

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente.
É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da energia elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:

- Leia atentamente este manual para garantir um melhor desempenho deste equipamento.
- Risco de acidentes pode ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Leia, portanto, atentamente este manual antes de operar o equipamento, para garantir um melhor desempenho do mesmo com condições máximas de segurança.
- Equipamento de uso residencial.
- Este equipamento não é destinado para a produção contínua (em massa) e em escala industrial de alimentos.
- Para evitar danos e a perda da garantia, verifique se a tensão indicada no equipamento é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).

- Desligue o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, para remoção e introdução de acessórios, realização de manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.

- Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a mesma está com um bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.

IMPORTANTE
Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

Sempre deve haver a supervisão do equipamento quando o mesmo estiver sendo utilizado, principalmente quando houverem crianças próximas.
Este equipamento não se destina a utilização por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos de danos pessoais e materiais e cancelamento da garantia.

Este equipamento é designado para operar em corrente alternada (~) somente.

- As lâminas são muito afiadas, manipule-as com cuidado.

- Nunca toque nas lâminas com o equipamento em funcionamento.

- Para sua segurança, a temperatura dos produtos processados, não poderá ser superior a 40°C.

- Mantenha afastado qualquer objeto ou as mãos de todas as partes em movimento do equipamento enquanto o mesmo estiver em funcionamento, para evitar lesões corporais e/ou danos ao equipamento e perda da garantia.

3 - ORIENTAÇÕES DE INSTALAÇÃO

- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.

- Deixe espaço de aproximadamente 15cm em torno do equipamento.

IMPORTANTE
Certifique-se que a tensão da rede elétrica (127V ou 220V) onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão do equipamento, indicada na etiqueta existente no cabo de alimentação.

- O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, sendo um deles o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

4 - CUIDADOS OPERACIONAIS

IMPORTANTE
Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.

Nunca toque nas lâminas com o equipamento ligado. E mantenha a atenção nas partes cortantes ao manuseá-lo mesmo desligado.

Nunca ligue o equipamento com o copo vazio, pois, podem ocorrer danos graves.

Evite armazenar alimentos já triturados dentro do copo. Ele não é adequado para esta finalidade.

- Sobrecarregar o equipamento com porções muito pesadas ou muito grandes diminuirá a sua vida útil. Se o motor parar, desligue-o imediatamente, desconecte o cabo da tomada de energia e retire do copo parte do alimento a ser triturado antes de iniciar novamente a operação.

5 - PREPARAÇÃO PARA USO

- Antes da primeira utilização é necessário que faça uma limpeza com água e sabão neutro e todas as partes do equipamento principalmente nas que entram em contato direto com o alimento.

- Antes de ligar o equipamento, certifique-se que o copo e a tampa estejam devidamente encaixados.

6 - INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

1º - Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de instalação (item 3 - ORIENTAÇÕES DE INSTALAÇÃO, deste manual).

2º - Corte o produto em pedaços de aproximadamente 3,5 cm e introduza uma pequena porção do mesmo. Esse processo ajuda no tempo de trituração, principalmente em produtos congelados.

3º - Acione o equipamento através da chave liga/desliga localizada na parte frontal da base do triturador, direcionando a posição da chave para "–".

4º - Após ter batido os primeiros pedaços siga introduzindo aos poucos o restante.
OBS.: Para o preparo de massas/misturas, com o equipamento desligado, coloque primeiramente os ingredientes da receita em estado líquido, posteriormente abasteça o copo com os ingredientes de maior consistência.

5º - Para evitar derramamentos, não ultrapasse o nível máximo de capacidade do copo na altura do friso. Em especial, para o modelo SLA2, ao processar açaí, observe a etiqueta existente na parte externa do copo indicando o nível máximo.

6º - Para desligar o equipamento direcione a chave liga/desliga para a posição "0".

7 - ORIENTAÇÕES PARA LIMPEZA

IMPORTANTE
Para sua segurança, retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.

- Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes do uso normal.

- O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
  a)Antes de ser usado pela primeira vez.
  b)Diariamente após sua utilização.
  c)Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

- Para a limpeza interna do copo:
  1º - Faça uma mistura de água e detergente líquido.
  2º - Introduza até a metade do copo.
  3º - Ligue o equipamento por alguns segundos.
  4º - Desligue o equipamento, esvazie o copo e enxágue seu interior.

- Para a limpeza externa do equipamento, recomenda-se como medida de segurança, que o equipamento seja desligado e seu cabo de alimentação desconectado da rede elétrica.

- Limpe a base do triturador apenas com pano úmido.

- Evite usar esponja metálica (bombril) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos ao acabamento do equipamento.



ATENÇÃO!
NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O EQUIPAMENTO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR O MESMO.

- Evite o excesso de água para não danificar o equipamento.

- A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.

8 - ORIENTAÇÕES PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- A manutenção periódica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

- Mantenha o equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências, evitarão o desgaste prematuro do mesmo.

- Para garantir um bom desempenho, recomenda-se uma revisão anual do equipamento.

- No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência técnica. (Vide cartão de Garantia do produto, item 0 - TERMO DE GARANTIA, deste manual).

- Dê preferência por transportar o equipamento em sua embalagem original, pois ela foi projetada para resguardar o equipamento durante seu deslocamento.

- Se o equipamento necessita de transporte constante, crie uma embalagem especial para protegê-lo, desta forma, ele terá uma longa vida útil.

- Alguns pontos de verificações importantes:

Limpeza: Verificar item 7 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA, deste manual;
Instalação: Verifique a instalação do equipamento conforme item 3 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO, deste manual.
Fiação: Verificar todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
Componentes: Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal

- Itens a verificar e executar **mensalmente**:

  a) Verificar a instalação elétrica.
  b) Medir a tensão da tomada.
  c) Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal, conforme tabela 1.1 do item1 - Características Técnicas deste manual.
  d) Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis mais contatos.
  e) Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico.
  f) Verificar a fiação do cabo elétricos quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

- Itens a verificar ou executar a **cada 3 meses**:

  a) Verificar componentes elétricos quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.
- A manutenção periódica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

- Mantenha o equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências, evitarão o desgaste prematuro do mesmo.

ANOTAÇÕES:



CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI.
Estrada São Lourenço, 891 - Capivari
Duque de Caxias- RJ / Brasil - CEP 25243-150
Telefone: 55 21 2777- 8100
e-mail: croydon@croydon.com.br - www.croydon.com.br