

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FAMÍLIA MODELOS ESPECIAIS

CREPITO

CASQUINHA DE SORVETE

WAFFLEIRA

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

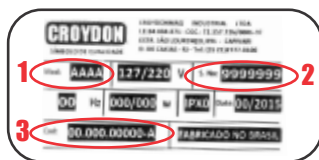


ÍNDICE

- 0 - TERMO DE GARANTIA ... 3
- 1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ... 4
 - 1.1 - CREPITOS - ELÉTRICOS ... 4
 - 1.2 - CASQUINHAS DE SOVETES - ELÉTRICAS ... 4
 - 1.3 - WAFFLEIRAS - ELÉTRICAS ... 7
- 2 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA ... 4
- 3 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO ... 6
 - 3.1 - EQUIPAMENTOS SEM PLUGUE ... 4
- 4 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA CUIDADOS OPERACIONAIS ... 7
- 5 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE PREPARAÇÃO PARA USO ... 7
- 6 - INSTRUÇÕES E MODO DE USAR ... 8
- 7 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA ... 10
- 8 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO ... 11
 - 8.1 - CONSERVAÇÃO DO REVESTIMENTO ANTIADERENTE ... 11

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>.

1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 - CREPITO - ELÉTRICO					
MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
CRPG	220	2800	12,7	13,7	23 x 42 x 43
CRPP	127	1800	14,2	10,0	20 x 35 x 53
CRPP	220	1800	8,2	10,0	20 x 35 x 53

1.2 - CASQUINHA DE SORVETE - ELÉTRICA					
MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
MCSS	127	1800	14,2	9,8	20 x 36 x 53
MCSS	220	1800	8,2	9,8	20 x 36 x 53

1.3 - WAFFLEIRA - ELÉTRICA					
MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
MWQD	127	3600	28,3	14,0	20 x 66 x 53
MWQD	220	3600	16,4	14,0	20 x 66 x 53
MWQS	127	1800	14,2	7,2	20 x 35 x 53
MWQS	220	1800	8,2	7,2	20 x 35 x 53
MWRD	127	3600	28,3	10,7	20 x 66 x 53
MWRD	220	3600	16,4	10,7	20 x 66 x 53
MWRS	127	1800	14,2	5,5	20 x 35 x 53
MWRS	220	1800	8,2	5,5	20 x 35 x 53

2 - ORIENTAÇÕES GERAIS 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.
- Este equipamento destina-se a ser usado em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não é destinado para a produção contínua (em massa) e em escala industrial de alimentos.

- Risco de acidentes graves 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.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- Para evitar danos e a perda da garantia, verifique se a tensão indicada no equipamento é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).
- A tomada e a fiação deverão ser adequados 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.
- Desligue o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo e para realização de manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

IMPORTANTE

Caso algum ponto referenciado no **ITEM 2 - SEGURANÇA**, não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

IMPORTANTE

Em caso de emergência, desconecte da tomada de energia elétrica os equipamentos que possuem plugue.

IMPORTANTE

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 deste equipamento estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por 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.

Certifique que o cabo de alimentação não fique em contato com superfícies quentes do equipamento.

- Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das superfícies quentes do equipamento enquanto o mesmo estiver em funcionamento, para evitar lesões corporais e/ou danos ao equipamento.
- A fim de evitar situações de perigo devido a um rearmamento inadvertido de protetores térmicos, o equipamento não pode ser alimentado através de uma chave externa, como do tipo contactoras, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação independente de disjuntores.
- Alguns equipamentos possuem um dispositivo protetor térmico com RESET MANUAL (Termostato de segurança). Este dispositivo desativa as resistências caso a temperatura da(s) placa(s) atinja(m) o nível de segurança de 320°C.
- Caso o dispositivo protetor térmico atue, ou seja, desligue o equipamento, será necessário realizar o RESET MANUAL do mesmo. Para isto, devem-se cumprir os seguintes passos:

1º Desligar o equipamento da rede elétrica;

2º Aguardar a(s) placa(s) esfriar(em);

3º Pressionar o botão “RESET” do termostato de segurança;

NOTA: O botão “RESET” (pino vermelho ou preto) está localizado na parte traseira do equipamento. Existe uma capa protetora, normalmente preta, que deve ser removida para chegar ao pino de acionamento do “RESET”. Apenas pressione o botão “RESET” se as placas já estiverem resfriadas.

IMPORTANTE

Caso o Termostato de segurança atue com frequência, suspenda o uso imediatamente e entre em contato com o fabricante ou agente autorizado a fim de evitar riscos.



PERIGO!

O DISTANCIADOR NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA TRANSPORTE DO EQUIPAMENTO.



- Este equipamento é fornecido com um terminal de equipotencialidade. Este terminal é utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre os componentes de instalação elétrica, prevenindo/ reduzindo ao mínimo aceitável, choques elétricos e acidentes. Sua não utilização poderá provocar choques elétricos.

3 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

ATENÇÃO!



EQUIPAMENTOS QUE UTILIZAM RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS DE ALTA POTÊNCIA SÃO MUITO SENSÍVEIS ÀS SUAS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS. INSTALAÇÕES INADEQUADAS PODEM COMPROMETER O DESEMPENHO DESTES EQUIPAMENTOS E A SEGURANÇA DO OPERADOR. UTILIZE APENAS PROFISSIONAIS QUALIFICADOS PARA REALIZAR A INSTALAÇÃO ELÉTRICA DESTES PRODUTOS.

IMPORTANTE

Não instale este equipamento em superfícies ou próximas a paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares; a menos que eles sejam feitos de material não combustível ou coberto com material não combustível ou isolante e respeitar as normas de prevenção de incêndio.

- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.
- Deixe espaço de aproximadamente 15 cm em torno do equipamento.
- É recomendada a instalação deste equipamento em um circuito elétrico individual.
- A instalação elétrica deve estar “aterrada”, de acordo com as normas vigentes.
- O equipamento dispõe de um cabo de alimentação tripolar e opera em corrente alternada e tensão de alimentação de fase simples, indicadas no item 1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, deste manual e na etiqueta de identificação do produto localizada no próprio equipamento. O fio terra é identificado pela cor verde e amarelo.
- Após ter realizado a conexão a alimentação principal, certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com as peças que aqueçam.
- Nunca use reduções, derivações, ou adaptadores que possam causar superaquecimento ou incêndio.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos, direto ou indireto, causado por instalação inadequada. Consequentemente é necessário que todas as operações da instalação e de conexão sejam realizadas por pessoal qualificado e que se adéquem aos regulamentos locais.



- 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, caso o equipamento não possua plugue, consultar o item 3.1–EQUIPAMENTOS SEM PLUGUE, deste manual.

3.1 – EQUIPAMENTOS SEM PLUGUE

IMPORTANTE

Como não há tomadas/plugues padronizados pelo INMETRO para correntes superiores a 20A, alguns equipamentos são fornecidos sem o plugue. O usuário poderá optar pela aquisição do conjunto plugue/tomada que lhe for mais conveniente (desde que suporte a corrente total do equipamento) ou a ligação do equipamento diretamente em um disjuntor adequado próximo a ele.

- Para conexão do cabo de alimentação à rede elétrica, conecte o cabo de alimentação do equipamento a uma fonte de energia elétrica apropriada para a corrente indicada no item 1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, deste manual e na etiqueta de identificação do produto localizada no próprio equipamento.
- Certifique que o medidor de energia, os disjuntores, a linha de alimentação e a tomada são adequados à corrente máxima requerida conforme indicado no item 1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS deste manual.
- É recomendada a instalação deste equipamento próximo ao seu disjuntor (termomagnético ou diferencial residual) e certifique que ele possa ser alcançado facilmente, após a instalação do equipamento para que seja possível a fácil desconexão da energia elétrica.

4 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA CUIDADOS OPERACIONAIS

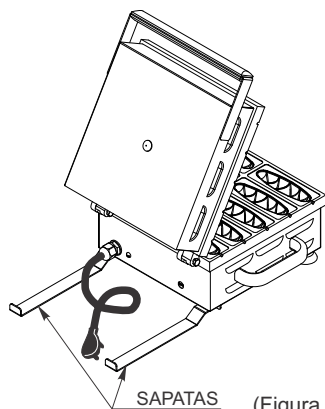
IMPORTANTE

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

- O gabinete deste equipamento é fabricado em chapa de inox revestida com uma proteção em PVC. Remova toda proteção plástica antes de utilizar o equipamento.
- As sapatas traseiras (figura 1) servem para limitar a distância mínima entre o equipamento e a parede, as mesmas devem ser posicionadas paralelamente, conforme figura 1.

ATENÇÃO!

É ALTAMENTE RECOMENDADO QUE ESTE EQUIPAMENTO PERMANEÇA DESCONECTADO DA ENERGIA ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER SENDO UTILIZADO. O MODO MAIS SEGURO É DESLIGANDO O DISJUNTOR INDIVIDUAL.



(Figura 1)

5 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE PREPARAÇÃO PARA USO

Antes da primeira utilização é necessário que faça uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento, principalmente, as que entram em contato direto com o alimento para remover lubrificantes utilizados para proteção do equipamento, evitando com isso a presença de chamas, metal fundido, gases tóxicos ou inflamáveis em quantidade perigosa.

Durante o uso, o(s) termostato(s) ligará(ão) e desligará(ão) automaticamente a(s) resistência(s), mantendo a(s) placa(s) ou a chapa na temperatura desejada. O termostato está dimensionado para controlar uma faixa de temperatura entre 50°C e no máximo de 300°C.

A temperatura ajustada no termostato não representa obrigatoriamente a temperatura da superfície de preparo, devendo ser utilizado apenas como referência.

Apesar de ser possível ajustar o termostato em altas temperaturas, é recomendado manter, sempre que possível, a regulagem abaixo de 150°C, afim de economizar energia elétrica e aumentar a vida útil dos componentes.

Caso seu equipamento possua revestimento antiaderente, antes do primeiro uso siga as instruções abaixo para sua conservação:

- 1º Passar um pano úmido para limpeza da superfície com o revestimento antiaderente;
- 2º Untar esta superfície com óleo ou margarina;
- 3º Ligar o equipamento e deixar esquentar por 10 minutos;
- 5º Desligar o equipamento, quando ele estiver frio, passar um papel toalha;

6 - INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

- 1º Coloque o plugue na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação, caso o equipamento não possua plugue, consultar o item 3.1 – EQUIPAMENTOS SEM PLUGUE, deste manual.
- 2º Antes de usar o equipamento pela primeira vez, gire o(s) manipulador(es) para a direita até a temperatura de 300°C.
- 3º Observar que a lâmpada piloto acenderá.
- 4º Feche as tampas e deixe o equipamento aquecer por mais ou menos 30 minutos. É normal aparecer fumaça devido à queima da umidade presente no isolamento interno.
- 5º Quando a(s) lâmpada(s) apagar(em), indica que a(s) placa(s) atingiu(ram) a temperatura selecionada.
- 7º Após aproximadamente 30 minutos de aquecimento, ajuste o termostato para a temperatura desejada de operação.

Receita de Casquinha de Sorvete:

Ingredientes:

- 400g de farinha de trigo;
- 200g de açúcar refinado;
- 55g de açúcar mascavo;
- 50g de margarina com sal;
- 01 ovo;
- 03 claras de ovos;
- 500ml de água;
- 01 colher de sopa de essência de baunilha.

Modo de preparo:

Coloque água no liquidificador e em seguida adicione todos os ingredientes. Bata tudo de uma só vez por aproximadamente 2 minutos. Após esta operação a massa está pronta para uso.

Observação: A casquinha poderá ficar mais ou menos torrada em função do ajuste da temperatura do termostato e do tempo de aquecimento.

Receita de Crepito Comum:

Ingredientes:

- 16 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 12 xícaras (chá) de maisena;
- 8 colheres (chá) de fermento em pó;
- 8 colheres (chá) de sal;
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 16 ovos;
- 3 litros de leite;

Modo de Preparo:

Misture os ingredientes secos, peneirando-os. Adicione, aos poucos, os ovos previamente batidos numa vasilha (não esqueça de passa-los por uma peneira para remover a película que dá cheiro forte ao ovo). Acrescente o leite devagar, até formar uma massa de consistência cremosa, porém fluida. Misture tudo com uma colher de pau e leve à batedeira ou ao liquidificador, para dissolver possíveis pelotas. Ligue a máquina de crepe ajustando-a na temperatura de 260°C. Quando a luz apagar, indica que atingiu a temperatura ideal. Com a massa já pronta (e os recheios cortados e espetados no palito), despeje a massa nas cavidades, preenchendo-as. Em seguida e rapidamente, antes que a massa comece a assar, coloque o espeto de queijo sobre a massa e gire-o até que fique todo recoberto. Feche a tampa da máquina. Aguarde cerca de um minuto antes de abrir a tampa. Verifique se os crepes estão dourados. Caso contrário feche a tampa novamente. Abra a tampa e corte os crepes com uma faca separando-os das cavidades. Sirva ainda quente.

Essa receita rende cerca de 150 crepes.

Receita de Crepito Gigante:

Ingredientes:

- 16 ovos;
- 4 colheres (chá) de sal;
- 16 xíc. (chá) de farinha de trigo;
- 8 colheres (chá) de fermento;
- 12 xíc. (chá) de maizena;
- 3 litros de água;
- 20 colheres (sopa) de queijo ralado parmesão;
- 8 colheres (sopa) de açúcar;
- 24 colheres (sopa) leite em pó.

Modo de Preparo:

Misture em um recipiente todos os ingredientes secos, acrescentando em seguida os ovos (claras e gemas). Misture adicionando simultaneamente água, de preferência gelada, até obter uma massa pastosa e absolutamente uniforme (batedeira ou liquidificador). Para armazenar, coloque em

recipiente plástico de boca larga com capacidade máxima de 2 litros (mantenha-o sem tampa na geladeira). Mantenha o recipiente com massa resfriado na geladeira ou em isopor com gelo, deixando fora somente a quantidade para consumo (3 horas). Use uma caneca com "bico", de aproximadamente 550ml para despejar a massa nas cavidades e evitar alterações na quantidade. Gire o botão de ajuste de temperatura para a direita até a temperatura de 190°C, e a lâmpada piloto acenderá. Quando a lâmpada apagar significa que a temperatura indicada foi atingida. Durante o uso, o termostato ligará e desligará automaticamente as resistências, mantendo a temperatura indicada. Proceda, então, da seguinte forma:

Derrame lentamente um pouco de massa nas cavidades inferiores. Mergulhe o recheio (espetado no palito) nas cavidades e gire apenas uma vez, quando necessário, a fim de que fique totalmente envolvido na mistura. Não jogue massa sobre o recheio! Abaixe a tampa, aguarde aproximadamente 5 (cinco) minutos e retire o crepe assim que apresentar uma coloração dourada. O excesso de massa forma uma casquinha deliciosa em volta do crepe, portanto, não deve ser removida. Separe os crepes após retirá-los do equipamento.

Essa receita rende aproximadamente 44 crepes suíços.

Recheios recomendados: Salsicha, queijo com presunto ou com goiabada, provolone, doce de leite e chocolate. Quando rechear com queijo e goiabada, esta deverá ficar no meio, para não escorrer no palito quando aquecida.

Receita de Waffles:

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de farinha de trigo 1 colher de chá de fermento em pó;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 1 colher de sopa de manteiga derretida;
- 1 colher de chá de açúcar;
- 1 xícara de chá de leite;
- 1 gema;
- 1 clara;

Modo de Preparo:

Peneire todos os ingredientes secos. Acrescente a gema, o leite, a manteiga derretida aos ingredientes secos e misture-os bem. Junte a clara batida em neve, incorporando delicadamente. Aqueça a máquina e despeje a massa. Feche a tampa e deixe assar até que a massa fique bem dourada.

Para servir, use a criatividade... Pode ser mel, chocolate derretido, frutas, geléia e outros!

7- ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA

IMPORTANTE

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

- Certifique-se que o equipamento esteja resfriado, antes de iniciar a limpeza.

NOTA: Se a higienização for feita com a superfície aquecida, poderá ocorrer choque térmico, provocando trincas e rachaduras nas peças de alumínio fundido - Não coberto pela garantia.

- O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

a) Antes de ser usado pela primeira vez;

- b) Sempre que houver acúmulo de resíduos na(s) placa(s);
- c) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;



ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR O MESMO

- Para a limpeza da chapa de aquecimento fabricadas em alumínio, deve-se apenas remover os resíduos sólidos. Observe que o escurecimento destas placas é normal, pois, a carbonização das gorduras e dos açúcares dos alimentos cria um antiaderente natural. Uma limpeza mais profunda pode fazer com que os alimentos grudem nestas placas.
- Para limpar as partes externas, usar apenas pano úmido com água e sabão neutro, evitando excesso de água para não danificar o equipamento.
- Evite usar esponja metálica ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos no acabamento do aço inoxidável.
- A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.

8 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- A manutenção 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 seu 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.
- Dê preferência por transportar o equipamento em sua embalagem original, pois ela foi projetada para resguardar o equipamento durante o seu deslocamento.
- Se o equipamento necessita de transporte constante, crie uma embalagem especial para protegê-lo, desta forma, ele terá uma longa vida útil.

IMPORTANTE

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 equipamento 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;

- d) Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;
- e) Verificar a fiação do cabo elétricos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica;

ITENS A VERIFICAR OU EXECUTAR A CADA 3 MESES:

- a) Verificar componentes elétricos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

8.1 – CONSERVAÇÃO DO REVESTIMENTO ANTIADERENTE

- Boas práticas para conservação da superfície com revestimento antiaderente:
 - a) Nunca passe materiais abrasivos, como escovas de aço, na superfície com o revestimento antiaderente.
 - b) Use apenas utensílios de silicone ou nylon para manusear os alimentos na superfície com o revestimento antiaderente.
 - c) Não deixe para limpar a superfície quando a mesma estiver completamente fria, pois os resíduos são mais facilmente removidos quando a temperatura da mesma ainda estiver morna.
 - d) Utilize um pano úmido para realizar a limpeza.



CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI.

Estrada São Lourenço, 891 - Capivari

Duque de Caxias- RJ / Brasil - CEP 25243-150

Telefone: 55 21 2777- 8100

e-mail: vendas@croydon.com.br - www.croydon.com.br