CROYDON

MANUAL DE INSTRUÇÕES

SANDUICHEIRAS
CHURRASQUEIRAS
PANQUEQUEIRAS
CHAR BROILER
ELÉTRICOS

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 - SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS ... *4*

1.2 - CHURRASQUEIRAS ELÉTRICAS ... *5*

1.3 - PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS ... *6*

1.4 - CHAR BROILER ELÉTRICO ... *6*

2 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA ...*6*

3 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO ... *8*

3.1 - EQUIPAMENTOS SEM PLUGUE ... *9*

4 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA CUIDADOS OPERACIONAIS ... *9*

5 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE PREPARAÇÃO PARA USO ... *10*

6 - INSTRUÇÕES E MODO DE USAR ... *11*

6.1 - EQUIPAMENTOS COM TERMOSTATO ELETROMECÂNICO ... 11

6.2 - EQUIPAMENTOS COM TERMOSTATO DIGITAL ... 11

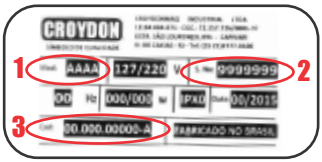
7 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA ... 12

8 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO ... 13

8.1 - CONSERVAÇÃO DO REVESTIMENTO ANTIADERENTE ... 14

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 - SANDUICHEIRAS - ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
SACE	127	2700	21,3	19,9	30 x 78 x 50
SACE	220	4100	18,6	19,9	30 x 78 x 50
SACE-D	127	2700	21,3	19,9	30 x 78 x 50
SACE-D	220	4100	18,6	19,9	30 x 78 x 50
SACL	127	2700	21,3	19,9	30 x 78 x 50
SACL	220	4100	18,6	19,9	30 x 78 x 50
SACL-D	127	2700	21,3	19,9	30 x 78 x 50
SACL-D	220	4100	18,6	19,9	30 x 78 x 50
SADE	127	3300	26,0	23,4	30 x 79 x 50
SADE	220	5000	22,7	23,4	30 x 79 x 50
SADE-D	127	3300	26,0	23,4	30 x 79 x 50
SADE-D	220	5000	22,7	23,4	30 x 79 x 50
SADL	127	3300	26,0	23,4	30 x 79 x 50
SADL	220	5000	22,7	23,4	30 x 79 x 50
SADL-D	127	3300	26,0	23,4	30 x 79 x 50
SADL-D	220	5000	22,7	23,4	30 x 79 x 50
SASE	127	1600	12,6	13,5	30 x 43 x 50
SASE	220	2500	11,4	13,5	30 x 43 x 50
SASE-D	127	1600	12,6	13,5	30 x 43 x 50
SASE-D	220	2500	11,4	13,5	30 x 43 x 50
SASL	127	1600	12,6	13,5	30 x 43 x 50
SASL	220	2500	11,4	13,5	30 x 43 x 50
SASL-D	127	1600	12,6	13,5	30 x 43 x 50
SASL-D	220	2500	11,4	13,5	30 x 43 x 50
SCGE	127	2550	20,1	37	32 x 97 x 62
SCGE	220	5500	25,0	37	32 x 97 x 62
SCGE-D	127	2550	20,1	37	32 x 97 x 62
SCGE-D	220	5500	25,0	37	32 x 97 x 62
SCGL	127	2550	20,1	37	32 x 97 x 62
SCGL	220	5500	25,0	37	32 x 97 x 62

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
SCGL-D	127	2550	20,1	37	32 x 97 x 62
SCGL-D	220	5500	25,0	37	32 x 97 x 62
SDGE	127	3100	24,4	42,5	39 x 89,5 x 60
SDGE	220	6400	29,1	42,5	39 x 89,5 x 60
SDGE-D	127	3100	24,4	42,5	39 x 89,5 x 60
SDGE-D	220	6400	29,1	42,5	39 x 89,5 x 60
SDGL	127	3100	24,4	42,5	39 x 89,5 x 60
SDGL	220	6400	29,1	42,5	39 x 89,5 x 60
SDGL-D	127	3100	24,4	42,5	39 x 89,5 x 60
SDGL-D	220	6400	29,1	42,5	39 x 89,5 x 60
SSGE	127	1550	12,2	25,0	32 x 53 x 62
SSGE	220	3200	14,5	25,0	32 x 53 x 62
SSGE-D	127	1550	12,2	25,0	32 x 53 x 62
SSGE-D	220	3200	14,5	25,0	32 x 53 x 62
SSGL	127	1550	12,2	25,0	32 x 53 x 62
SSGL	220	3200	14,5	25,0	32 x 53 x 62
SSGL-D	127	1550	12,2	25,0	32 x 53 x 62
SFSE	127	2200	17,3	25,0	32 x 45 x 43
SFSE	220	3200	14,5	25,0	32 x 45 x 43
SFSE-D	127	2200	17,3	25,0	32 x 45 x 43
SFSE-D	220	3200	14,5	25,0	32 x 45 x 43
SFSL	127	2200	17,3	25,0	32 x 45 x 43
SFSL	220	3200	14,5	25,0	32 x 45 x 43
SFSL-D	127	2200	17,3	25,0	32 x 45 x 43
SFSL-D	220	3200	14,5	25,0	32 x 45 x 43

1.2 - CHURRASQUEIRAS - ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
CE03	220	2300	10,5	13,6	36 x 40 x 48
CE04	220	2800	12,7	18,1	36 x 54 x 49
CE04-2T	220	3700	16,8	35,0	42 x 54 x 61
CE06	220	4200	19,1	28,7	36 x 74 x 52

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
CE08	220	5600	25,5	45,0	36 x 80 x 56
CE10	220	6000	27,3	54,3	36 x 101 x 59
CE10-2T	220	6900	31,4	75,0	42 x 100 x 67

1.3 - PANQUEQUEIRAS - ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
MPES	127	1600	12,6	16,1	20 x 52 x 50
MPES	220	1600	7,3	16,1	20 x 93 x 50
MPED	127	3200	25,2	32,0	20 x 52 x 50
MPED	220	3200	14,5	32,0	20 x 93 x 50

1.4 - CHAR BROILER - ELÉTRICO

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
CBE5	220	3600	16,4	21,0	27,5 x 58 x 48,7

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.

APLICÁVEL SOMENTE PARA SANDUICHEIRAS

- Este equipamento possui 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 APLICADO EM ALGUNS MODELOS 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 elétricas, 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 DESTE EQUIPAMENTO E A SEGURANÇA DO OPERADOR. UTILIZE APENAS PROFISSIONAIS QUALIFICADOS PARA REALIZAR A INSTALAÇÃO ELÉTRICA DESTE PRODUTO.

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, firma 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 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.

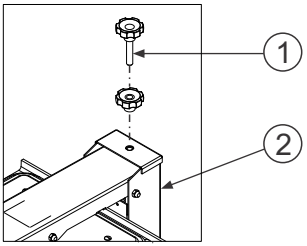
- O gabinete deste equipamento é fabricado em chapa de inox revestida com uma proteção em PVC. Remova toda proteção plástica antes de utilizar o equipamento.

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.

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.

- Para o equipamentos que possuem tampa, a regulagem da altura de fechamento da tampa deve ser feita através do regulador (item 1), localizado no suporte do braço (item 2).



- 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

6.1 – EQUIPAMENTO COM TERMOSTATO ELETROMECÂNICO

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 Se o equipamento possuir tampa(s), feche-a(s). 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) ou a chapa atingiu(ram) a temperatura selecionada.

7º Após aproximadamente 30 minutos de aquecimento, ajuste o termostato para a temperatura desejada de operação.

6.2 – EQUIPAMENTO COM TERMOSTATO DIGITAL

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, acione a(s) chave(s) teclas e ajuste o termostato digital, conforme QUADRO 1 - Manuseio e operação do termostato digital, deste manual, para a temperatura de 300°C.

3º Observar que acenderá o led indicador de acionamento.

5º Se o equipamento possuir tampa(s), feche-a(s). E deixe o equipamento aquecer por mais ou menos 30 minutos. É normal aparecer fumaça devido à queima da umidade presente no isolamento interno.

6º Quando o led indicador de acionamento apagar, indica que a placa ou a chapa atingiu a temperatura selecionada.

7º Após aproximadamente 30 minutos de aquecimento, ajuste o termostato para a temperatura desejada de operação.

QUADRO 1 - MANUSEIO E OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL

INDICAÇÕES DA TELA



1	Tecla Set
2	Tecla do Menu Facilitado
3	Led de indicação de acionamento da saída OUT1
4	Led de indicação de acionamento da saída OUT2
5	Led de indicação de acionamento do buzzer interno
6	Led de indicação temporizador de processo
7	Led de indicação de bloqueio de funções
8	Led de indicação da unidade de temperatura
9	Tecla Aumenta
10	Tecla Diminui

OPERAÇÕES

OPERAÇÕES BÁSICAS:

- Mantenha pressionada a tecla SET por dois segundos, até aparecer a mensagem [SEt];
- Então aparecerá a mensagem [SP 1] e será possível o ajuste da temperatura; *(opcional)*
- Utilize as teclas ▼ ou ▲ para alterar o valor, e pressione SET para confirmar.

Em seguida será possível fazer o ajuste do tempo de processo ([tMr]).

- Utilize as teclas ▼ ou ▲ para alterar o valor, e pressione SET para confirmar.

MAPA DE TECLAS FACILITADAS:

Quando o controlador estiver em exibição de temperatura, as seguintes teclas servem de atalho para as seguintes funções:

SET	Pressionada 2 segundos: Ajuste de setpoint ou troca de receita.
SET	Toque curto: Inibe alarme e buzzer (caso estejam acionados).

SET	Toque curto: Com o temporizador de processo acionado – Alterna exibição entre temperatura e tempo restante.
▼	Toque curto: Início de processo.
▲	Toque curto: Fim de processo.

7 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA

IMPORTANTE
Para sua segurança, retire o plugue da tomada antes de inicial 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) ou na chapa;

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.

- 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 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 mais contatos;

e) 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.

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