CROYDON

MANUAL DE INSTRUÇÕES

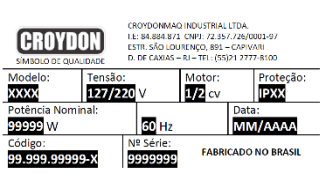
CAFETEIRAS

ÍNDICE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 1
1.1. CAFETEIRAS 1
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES 1
3. SEGURANÇA 2
4. INSTALAÇÃO 3
5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR 4
6. LIMPEZA 6
7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO 7
8. TRANSPORTE 8
TERMO DE GARANTIA 9

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

- Para acionar a Assistência Técnica, é essencial identificar corretamente o seu produto. **A etiqueta de identificação está localizada na parte traseira ou lateral do equipamento**. Consulte essa etiqueta sempre que necessário para obter suporte técnico ou informações sobre o aparelho.



MODELO:
Nº DE SÉRIE:
Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DA NOTA FISCAL:
LOJA:

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. CAFETEIRAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	ÁGUA (l)	CAFÉ (l)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
CL41	127	1500	11,8	8,2	6	4	50,5 X 23,5 X 33,0
CL41	220	1500	6,8	8,2	6	4	50,5 X 23,5 X 33,0
CL42	127	1500	11,8	12,2	12	2X 4	50,5 X 44,5 X 33,0
CL42	220	1500	6,8	12,2	12	2X 4	50,5 X 44,5 X 33,0

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO!
LEIA ESTE MANUAL CUIDADOSAMENTE ANTES DE OPERAR O EQUIPAMENTO.
Ele contém informações essenciais para o uso correto e seguro do produto. Mantenha-o sempre próximo ao equipamento.

- O não cumprimento das instruções deste manual pode resultar em **acidentes graves**. Leia atentamente todas as orientações antes do primeiro uso ou sempre que necessário para garantir o melhor desempenho do equipamento com máxima segurança.
- Este equipamento pode ser **perigoso** e representar **risco de acidente** se utilizado de forma inadequada. Siga as instruções.
- Destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção continua (em massa) de alimentos.
- O equipamento **não deve ser operado por crianças**, pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais, ou por aqueles sem experiência e conhecimento adequado, **sem supervisão**.
- Antes de iniciar a operação do equipamento e sempre que houver qualquer dúvida sobre seu funcionamento, o usuário deve ler e compreender integralmente este manual.

- As imagens e ilustrações apresentadas neste manual têm caráter meramente ilustrativo.
- A CROYDON reserva-se o direito de revisar, modificar ou alterar o equipamento ou qualquer um de seus componentes a qualquer momento e sem aviso prévio, garantindo a contínua melhoria do produto. Tais alterações não implicam em qualquer obrigação por parte do fabricante em relação a produtos anteriormente comercializados.
- Normas técnicas observadas: ABNT NBR NM 60335-1, IEC 60335-2-75**.**

3. SEGURANÇA



ATENÇÃO!
SEMPRE DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER EM USO.

- **Respeite a capacidade máxima especificada no item 1 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS deste manual.** O uso do equipamento com carga superior ao limite indicado pode comprometer seu funcionamento, reduzir sua vida útil e causar danos ao equipamento.
- Nunca desconecte o equipamento da tomada puxando pelo cabo de alimentação. Para evitar danos ao cabo e garantir a segurança, sempre remova segurando-o firmemente pela base do plugue.
- O símbolo **"CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE"** indica que a superfície metálica do equipamento pode atingir temperaturas elevadas.
- Evite o contato direto com as superfícies metálicas durante o uso e imediatamente após o desligamento.





ATENÇÃO!
AGUARDE O RESFRIAMENTO COMPLETO ANTES DE MANUSEAR O EQUIPAMENTO.



ATENÇÃO!
NUNCA MOVIMENTE O EQUIPAMENTO COM O RESERVATÓRIO CHEIO.

4. INSTALAÇÃO

ATENÇÃO!
RETIRE TODA A PELÍCULA DE PVC (PROTEÇÃO DO AÇO INOX) ANTES DE COLOCAR SEU EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO.

IMPORTANTE
Não instale o equipamento sobre superfícies inflamáveis ou próximo a paredes, divisórias, móveis e outros materiais combustíveis, a menos que estejam protegidos por revestimento não combustível ou isolamento adequado. Certifique-se de cumprir todas as normas de prevenção contra incêndios.

- Posicione o equipamento sobre uma superfície **seca, firme e nivelada** e deixe um espaço mínimo de **15 cm ao redor do equipamento** para permitir a ventilação adequada. Instale-o em um local com espaço físico suficiente para sua operação, garantindo segurança e eficiência.
- O equipamento deve ser instalado com os pés originais fornecidos.

ATENÇÃO!
ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO, VERIFIQUE SE A TENSÃO INDICADA CORRESPONDE À DA REDE ELÉTRICA (127V OU 220V).

- O cabo de alimentação possui **três pinos redondos**, incluindo um pino de aterramento (terra). O condutor de aterramento está identificado pelas cores verde e amarelo. **A ligação correta dos três pinos é obrigatória antes de conectar o equipamento à rede elétrica.**



ATENÇÃO!
NUNCA UTILIZE O APARELHO CASO A FONTE DE ALIMENTAÇÃO, O PLUGUE OU QUALQUER OUTRA PARTE ESTEJAM DANIFICADOS.

- Nunca conecte mais de um equipamento elétrico na mesma tomada e **certifique-se de que a tomada está em boas condições** para evitar superaquecimento da fiação.

ATENÇÃO!
NUNCA UTILIZE REDUÇÕES, EXTENSÕES OU ADAPTADORES. RISCO DE SUPERAQUECIMENTO OU INCÊNDIO.



- Após a conexão à rede elétrica, verifique se o cabo de alimentação não está em contato com partes aquecidas do equipamento.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele **deve ser substituído pelo fabricante, assistência técnica autorizada ou um profissional qualificado**, evitando riscos à segurança.
- Este equipamento possui resistência elétrica de alta potência, sujeita a danos causados por instalações elétricas irregulares ou componentes inadequados.

ATENÇÃO!
INSTALAÇÕES ELÉTRICAS IRREGULARES OU COMPONENTES INADEQUADOS COMPROMETEM O DESEMPENHO E A EFICIÊNCIA DO EQUIPAMENTO, AFETAM A SEGURANÇA E INVALIDAM A GARANTIA DO PRODUTO.

5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

ATENÇÃO!
NUNCA ACIONE A CAFETEIRA SEM ÁGUA NO RESERVATÓRIO.

1º Remova o tampão do reservatório de água e, com o auxílio de um funil, adicione a quantidade de **água filtrada** conforme indicado na tabela do item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**, ou até o nível MÁXIMO, observando o limite indicado no visor.

2º Encaixe o coador no aro, posicione-o no reservatório de café e feche a tampa.

3º **Conecte o plugue na tomada**, após verificar as recomendações de **4. INSTALAÇÃO**.

4º Certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja em contato com superfícies quentes.



- ESTERILIZAÇÃO DO COADOR E DO RESERVATÓRIO

5º Ligue a cafeteira ajustando o termostato para **100 °C**.

6º Quando a lâmpada (laranja) apagar, indica que a água atingiu a temperatura selecionada.

7º Retire aproximadamente 1,5 litro de água quente através da torneira de saída de água da cafeteira, e despeje no coador vazio para garantir sua esterilização, a do reservatório de café e a da torneira de saída de café. Descarte esta água.

8º Complete o nível de água no reservatório, repetindo o 1º passo.

☑ Seu equipamento está pronto para uso.

- PREPARAÇÃO DO CAFÉ

9º Ajuste o termostato para temperatura desejada.
Quando a lâmpada (laranja) apagar, indica que a água atingiu a temperatura selecionada.

10º Abasteça o coador com pó de café, retire a água quente da cafeteira e despeje sobre o pó de café.

☑ O café está pronto.

11º Ajuste a temperatura para a manter o café aquecido no ponto de servir.

12º Complete o nível de água no reservatório, repetindo o 1º passo.

PROCESSO	TEMPERATURA SUGERIDA
Esterilização	100°C
Preparo do café	90°C
Manter café aquecido	80°C

- Durante a operação, o sensor do termostato monitora constantemente a temperatura e aciona a resistência automaticamente para mantê-la próxima ao valor selecionado.

IMPORTANTE
Frequentemente verifique o nível de água no reservatório e mantenha-o sempre próximo ao nível indicado. A operação com água abaixo do nível recomendado pode ocasionar danos à resistência, comprometendo a durabilidade do equipamento e resultando na perda da garantia.

6. LIMPEZA



ATENÇÃO!
ANTES DE INICIAR A LIMPEZA, CERTIFIQUE-SE DE QUE O EQUIPAMENTO ESTÁ DESCONECTADO DA REDE ELÉTRICA PARA EVITAR RISCOS DE CHOQUE ELÉTRICO.

- Antes do primeiro uso e após períodos prolongados de inatividade, realize uma limpeza completa com água e sabão neutro em todas as superfícies que entrarão em contato com os alimentos.
- A limpeza deve ser realizada periodicamente para garantir os padrões básicos de higiene e o bom funcionamento do produto.
- **Não utilize produtos químicos agressivos, materiais abrasivos, esponjas metálicas ou fibrosas**, pois podem danificar ou riscar a superfície do equipamento.
- Evite o excesso de água durante a limpeza do equipamento para evitar possíveis danos aos componentes elétricos, contribuindo para a durabilidade e o bom funcionamento do equipamento.



ATENÇÃO!
NUNCA UTILIZE JATOS DE ÁGUA, NÃO MERGULHE O EQUIPAMENTO NA ÁGUA E NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA A VAPOR.

- Manter o equipamento limpo e em boas condições de funcionamento ajudará a preservar sua durabilidade e evitará o desgaste prematuro.
- **Limpeza diária da cafeteira:**

1º Utilize um pano úmido e sabão neutro para limpeza.
Não utilize produtos abrasivos, solventes ou agentes químicos.

2º Remova e lave diariamente o coador localizado na parte interna da cafeteira, utilizando água corrente e, se necessário, sabão neutro.

3º Para assegurar a qualidade do café preparado, é imprescindível que os resíduos de café do reservatório sejam descartados diariamente.

4º Com o coador removido, despeje água limpa (preferencialmente quente e proveniente da própria cafeteira) diretamente no reservatório de café. Essa prática auxilia na limpeza do interior do reservatório e do tubo de saída da torneira.

☑ Após a limpeza, seu equipamento estará pronto para uso diário.

- De forma periódica, recomenda-se realizar uma limpeza profunda do reservatório de café. Para isso, utilize água, sabão neutro e uma escova apropriada para limpeza de garrafas. Enxágue abundantemente com água limpa, utilizando a torneira do próprio equipamento para eliminar os resíduos da limpeza.
- A torneira também deve ser higienizada regularmente. Para isso, desmonte-a retirando a alavanca — basta desrosquear manualmente a porca de fixação. Lave todas as partes com água corrente e uma escova macia.

7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO



ATENÇÃO!
PARA SUA SEGURANÇA, ANTES DE INICIAR A MANUTENÇÃO CERTIFIQUE-SE QUE O EQUIPAMENTO ESTEJA DESCONECTADO DA REDE ELÉTRICA.

- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção, aguarde o resfriamento completo para evitar riscos de queimaduras.



ATENÇÃO!
ESVAZIE COMPLETAMENTE O EQUIPAMENTO ANTES DE REALIZAR QUALQUER MOVIMENTAÇÃO.

- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser realizada **exclusivamente por profissionais qualificados**, garantindo que o equipamento esteja sempre em conformidade com as condições de segurança exigidas.
- Para assegurar o bom funcionamento e evitar o desgaste prematuro do equipamento, é essencial mantê-lo **limpo e em perfeitas condições de operação**.

- Em caso de pane ou mau funcionamento, consulte o **TERMO DE GARANTIA** e encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.croydon.com.br .

8. TRANSPORTE

- Dê preferência por transportar o equipamento em sua embalagem original, pois ela foi projetada para resguarda-lo durante o seu deslocamento, garantindo maior segurança e preservação do produto.
- Os termostatos são sensíveis a choques e batidas, portanto, evite quedas do equipamento e proteja bem os termostatos (identificados pelos manipuladores vermelhos utilizados para ajuste de temperatura) durante o transporte, manutenção e limpeza.

IMPORTANTE
Um choque no eixo do termostato (manipuladores vermelhos) pode desregulá-lo ocasionando o mau funcionamento e perda da garantia do produto.

- Caso o equipamento necessite de transporte constante, por exemplo, buffets ou ambulantes, desenvolva uma embalagem especial para protegê-lo. Transportando adequadamente a vida útil do seu equipamento será prolongada.

TERMO DE GARANTIA

REV: ABR/23

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 CROYDON 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 CROYDON 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. Essas verificações devem ser feitas pelo cliente no momento 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 à dificuldade para agendamento, acesso ao local e condições adequadas para as intervenções necessárias, a CROYDON não oferece 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 à Assistência Técnica autorizada ou ao fabricante NÃO caracteriza o início do atendimento em garantia.

A CROYDON se reserva ao 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.

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

CROYDON

32.800.23902-A
REV. 00 (04/2025)

ACESSE O QR CODE PARA REALIZAR O DOWNLOAD DESTE MANUAL. DESSA FORMA, VOCÊ PODERÁ CONSULTÁ-LO A QUALQUER MOMENTO, GARANTINDO O USO SEGURO, EFICIENTE E CORRETO DO EQUIPAMENTO.

CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA.
Estrada São Lourenço, 891
Duque de Caxias – RJ CEP: 25243-150

Telefone: 21 2777-8100
E-mail: vendas@croydon.com.br
www.croydon.com.br