



MANUAL DE INSTRUÇÕES

EQUIPAMENTOS A GÁS:

CHAPAS

FRITADEIRAS

CHAR BROILERS

TACHOS

PANQUEQUEIRAS

SANDUICHEIRAS

PRENSAS

ÍNDICE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	1
1.1. CHAPAS	1
1.2. CHAR BROILERS	1
1.3. PANQUEQUEIRA	1
1.4. SANDUICHEIRAS	1
1.5. PRENSAS	2
1.6. FRITADEIRAS	2
1.7. TACHOS	2
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES	3
3. SEGURANÇA	3
4. INSTALAÇÃO	5
4.1. MONTAGEM CHAR BROILERS	7
4.2. MONTAGEM FRITADEIRAS DE ALTA PRESSÃO	8
5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR	9
5.1. CHAPAS	9
5.2. CHAR BROILERS	10
5.3. FRITADEIRAS E TACHOS	11
5.4. PANQUEQUEIRAS	12
5.5. SANDUICHEIRAS E PRENSAS	12
6. LIMPEZA	13
6.1. CHAPAS, CHAR BROILERS, PANQUEQUEIRAS, SANDUICHEIRAS E PRENSAS	14
6.2. FRITADEIRAS E TACHOS	15
7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO	16
8. TRANSPORTE	16
TERMO DE GARANTIA	17

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.

CROYDON

SÍMBOLO DE QUALIDADE

CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA.
I.E: 84.884.871 CNPJ: 72.357.726/0001-97
ESTR. SÃO LOURENÇO, 891 – CAPIVARI
D. DE CAXIAS – RJ – TEL: (55)21 2777-8100

Modelo: XXXX	Tensão: 127/220 V	Motor: 1/2 cv	Proteção: IPXX
Potência Nominal: 99999 W	60 Hz	Data: MM/AAAA	
Código: 99.999.99999-X	Nº Série: 9999999	FABRICADO NO BRASIL	

MODELO:

Nº DE SÉRIE:

Nº DA NOTA FISCAL:

DATA DA NOTA FISCAL:

LOJA:

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. CHAPAS

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
CFG800	20000	450	22,5	50 X 84 X 23
FG04	15000	370	15,0	50 X 49 X 24
FG06	30000	750	23,8	50 X 68 X 24
FG08	30000	750	29,0	50 X 84 X 24
FG10	45000	1110	54,2	50 X 105 X 24
FG13	60000	1470	56,5	59 X 134 X 24
FG15	60000	1470	71,0	57 X 155 X 24

1.2. CHAR BROILERS

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
CCP1	11000	275	16,2	74 X 26 X 41
CCP2	2X 11000	2X 275	26,0	74 X 50 X 41
CCP3	3X 11000	3X 275	45,0	74 X 75 X 41
CCP4	4X 11000	4X 275	59,0	74 X 99 X 41

1.3. PANQUEQUEIRA

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
MPGD	18000	450	27,0	44 X 87 X 20
MPGS	9000	225	15,0	44 X 46 X 20

1.4. SANDUICHEIRAS

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
SACE-G	18000	450	24,3	50 X 73 X 36

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
SACL-G	18000	450	19,9	50 X 73 X 36
SADE-G	18000	450	32,2	50 X 73 X 36
SADL-G	18000	450	26,3	50 X 73 X 36
SASE-G	9000	225	15,2	49 X 39 X 30
SASL-G	9000	225	11,8	49 X 39 X 30
SCGE-G	30000	750	35,7	60 X 90 X 39
SCGL-G	30000	750	35,7	60 X 90 X 39
SSGE-G	15000	370	27,3	62 X 30 X 45
SSGL-G	15000	370	24,0	62 X 30 X 45

1.5. PRENSAS

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
PASL-G	5500	120	9,0	44 X 38 X 27

1.6. FRITADEIRAS

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	PESO (kg)	OLÉO (l)	CAPACIDADE DA CESTA (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
F1AG	5595	120	3,0	3,0	0,4	39 X 23 X 41
F1BG	5595	120	3,8	4,5	0,7	39 X 32 X 41
F2AG	11190	240	5,4	2X 3,0	2X 0,4	39 X 41 X 41
F2BG	11190	240	5,9	2X 4,5	2X 0,7	39 X 59 X 41
F3AG	16785	360	7,5	3X 3,0	3X 0,5	39 X 59 X 41
FA1B	16000	400	2,7	3,5	0,7	45 X 32 X 40

1.7. TACHOS

MODELO	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	PESO (kg)	OLÉO (l)	CAPACIDADE DA CESTA (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
TFAP	18000	450	4,4	7,0	1,4	55 X 48 X 22
TFGC	45000	1100	5,0	7,0	1,4	58 X 48 X 29

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 é potencialmente **perigoso** e pode representar **risco de acidente** se utilizado de forma inadequada. Siga as instruções.
- 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.

3. SEGURANÇA

- 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.

IMPORTANTE

O registro de regulagem da chama é equipado com um dispositivo de segurança que somente permite sua abertura quando o manipulador for pressionado e girado no sentido anti-horário (para a esquerda).



ATENÇÃO!

NÃO USE O EQUIPAMENTO SE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO, MANGUEIRAS OU OUTRAS PARTES ESTIVEREM DANIFICADAS.

- Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das superfícies quentes do equipamento, durante o funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.



ATENÇÃO!

QUANDO SEU EQUIPAMENTO NÃO ESTIVER EM USO MANTER A VÁLVULA DO REGULADOR (SAÍDA DO BOTIJÃO) FECHADA.

FRITADEIRAS E TACHOS A GÁS

- Para evitar **transbordamentos devido à formação de espuma** e minimizar respingos, **reduza ao máximo a umidade** dos alimentos antes de submergi-los no óleo quente. Introduza as cestas gradualmente e **não ultrapasse a capacidade máxima** indicada no item 1. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.**
- Caso a espuma suba e se aproxime da borda, **suspenda a cesta até que o nível da espuma diminua.** Repita a operação, se necessário.
- Alimentos congelados devem ser agitados antes da fritura para remover o excesso de gelo. No caso de alimentos empanados, elimine o excesso de farinha.

IMPORTANTE

Entre uma fritura e outra mantenha o manipulador na posição de chama mínima. Essa prática contribui para **maior durabilidade do óleo e redução do consumo de gás.**



PERIGO!

O USO DE ÓLEO SATURADO (USADO) REDUZ SEU PONTO DE INFLAMAÇÃO, AUMENTANDO SIGNIFICATIVAMENTE O RISCO DE INCÊNDIO.

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!

ESTE EQUIPAMENTO NÃO DEVE SER INSTALADO EMBUTIDO EM MÓVEIS, RACKS OU QUALQUER ESTRUTURA QUE COMPROMETA SUA VENTILAÇÃO.

- Este equipamento foi projetado para operar com circulação livre de ar. A **entrada de ar** e a **saída de gases quentes** devem permanecer **desobstruídas** durante todo o tempo de uso.
- A ventilação adequada é essencial para:
 - ✓ Garantir a **combustão eficiente**;
 - ✓ Manter o **desempenho ideal do equipamento**;
 - ✓ Evitar **superaquecimentos** e falhas de funcionamento;
 - ✓ Assegurar a **durabilidade e segurança operacional**.
- A instalação incorreta, com obstrução parcial ou total das aberturas de ventilação, compromete o desempenho e anula a garantia do produto.
- Não utilize, manuseie ou armazene produtos inflamáveis próximos ao equipamento ou a outros aparelhos a gás.
- Instale o equipamento em local bem ventilado para dispersar gases e resíduos da combustão.



ATENÇÃO!

ANTES DA INSTALAÇÃO, VERIFIQUE NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO O TIPO DE GÁS ESPECIFICADO PARA O FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

- A alimentação de gás da instalação deve ser compatível com o tipo de gás para o qual o produto foi ajustado de fábrica.

IMPORTANTE

Para equipamentos destinados ao uso com **GLP** (Gás Liquefeito de Petróleo), é obrigatória a instalação de regulador de pressão adequado.

- Para uso com **botijão P13**, utilize regulador de pressão com vazão de saída de até **2 kg/h**.
 - Para uso com **botijões de outros modelos ou capacidades**, consulte um técnico especializado ou o suporte técnico CROYDON.
- Após a instalação, **verifique possíveis vazamentos utilizando espuma de sabão neutro** nas conexões.



ATENÇÃO!

RISCO DE ACIDENTE GRAVE! NUNCA UTILIZE FOGO (FÓSFORO OU ISQUEIRO) PARA LOCALIZAR VAZAMENTOS DE GÁS.

- Equipamentos convertidos para funcionamento com **Gás Natural (GN)** devem operar exclusivamente com **baixa pressão (200 mmca)**.

NOTA: A conversão entre os tipos de gás (GLP ↔ GN) não está coberta pela garantia do fabricante.

- O equipamento já sai de fábrica com o bico adequado a montagem do tubo flexível para gás GLP (em caso de GN o bico não deve ser instalado).
- O equipamento é fornecido de fábrica com o **bico adaptador para conexão de tubo flexível compatível com GLP**.

NOTA: Para utilização com GN, este bico não deve ser instalado.

- O tubo flexível utilizado para ligação entre o equipamento e a fonte de gás (botijão ou ponto de fornecimento) deve estar conforme a **norma ABNT NBR 8613**.
- A mangueira deve:
 - ✓ Ter **comprimento máximo de 80 cm**;
 - ✓ Não **cruzar a parte traseira do equipamento**;

- ✓ Apresentar de forma legível o **nome do fabricante** e o **ano de fabricação**;
- ✓ Ser substituída após **5 (cinco) anos a partir da data de fabricação**.



ATENÇÃO!

EVITE QUE A MANGUEIRA ENTRE EM CONTATO COM SUPERFÍCIES AQUECIDAS OU COM ARESTAS CORTANTES.

- **Emendas não são permitidas** na mangueira ou entre os pontos de ligação.
- A fixação da mangueira deve ser realizada com **abraçadeiras metálicas em ambas as extremidades**, assegurando vedação adequada e prevenindo vazamentos.



ATENÇÃO!

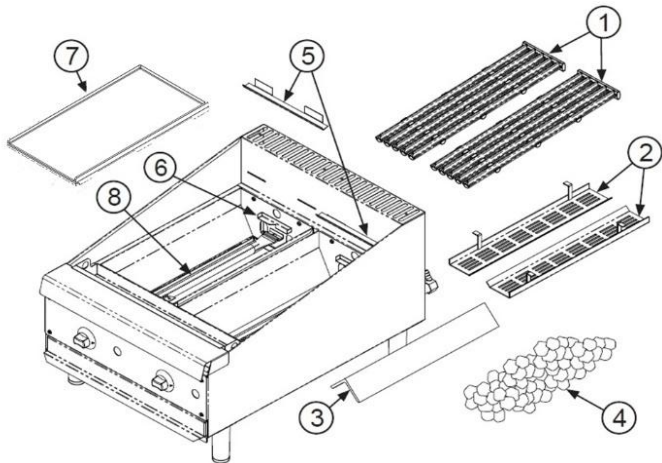
A CROYDON NÃO SE RESPONSABILIZA POR DANOS DIRETOS OU INDIRETOS DECORRENTES DE INSTALAÇÃO INADEQUADA.

4.1. MONTAGEM CHAR BROILERS



ATENÇÃO!

A ESCOLHA DO MODO DE UTILIZAÇÃO (COM PEDRAS OU COM CHAPA) DEVE SER DEFINIDA ANTES DE COLOCAR O EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO, OU SEJA, ANTES DE ACENDER OS QUEIMADORES.



MONTAGEM COM PEDRAS:

- 1º Posicione as **Cantoneiras Defletoras (3)** sobre os suportes das **Câmaras de Calor (6)**.
- 2º Instale as **Grelhas das Pedras (2)** nas laterais das Cantoneiras, apoiando-as sobre as Câmaras de Calor.
- 3º Despeje as **Pedras (4)**, distribuindo-as uniformemente sobre as Grelhas das Pedras (2).
- 4º Posicione o **Suporte das Grelhas (5)** no Painel Traseiro do Gabinete.
- 5º Coloque as **Grelhas em Ferro Fundido (1)** sobre o Suporte das Grelhas (5), de modo que fiquem inclinadas.

MONTAGEM COM CHAPA DE FERRO:

- 1º Posicione a **Chapa de Ferro Fundido (7)** diretamente sobre o **Queimador (8)**.

Importante:

Nesta configuração, **não devem ser utilizados** os seguintes itens:

- | | | |
|------------------------|--------------------------|-------------------------|
| (1) Grelhas | (3) Cantoneira Defletora | (5) Suporte das Grelhas |
| (2) Grelhas das Pedras | (4) Pedras | |

Essa instrução aplica-se exclusivamente à Câmara de Calor onde for instalada a Chapa de Ferro Fundido. Caso o equipamento possua mais de uma Câmara de Calor, as demais devem seguir a montagem padrão com pedras, conforme descrito acima.

4.2. MONTAGEM FRITADEIRAS DE ALTA PRESSÃO



ATENÇÃO!

MODELOS: TFAP E FA1B - ESTE EQUIPAMENTO FOI PROJETADO PARA OPERAR EXCLUSIVAMENTE COM ALIMENTAÇÃO DIRETA POR BOTIJÃO DE GÁS P13 (GLP), EM ALTA PRESSÃO.

- É **expressamente proibido** o uso de reguladores de pressão. A conexão deve ser feita diretamente entre o equipamento e o botijão P13.

- Apenas os modelos **TFAP** e **FA1B** operam em alta pressão. Todos os demais modelos são configurados para operação em baixa pressão (280 mmca para GLP e 200 mmca para gás natural).
- Nunca conecte os modelos de alta pressão (TFAP e FA1B) a outros tipos de cilindros de gás. Somente o botijão P13 é adequado para este tipo de aplicação.
- O equipamento é fornecido com **borboleta de acoplamento direto** ao botijão P13 de GLP.
- Antes da instalação da borboleta, verifique se ambos os registros (do botijão e do equipamento) estão totalmente fechados, girando-os no sentido horário.
- Por operar em alta pressão, este equipamento exige **rigorosa observância das normas de segurança** durante a instalação, operação e manutenção. O correto manuseio é de **total responsabilidade do usuário**, sendo indispensável o conhecimento e a aplicação das instruções constantes neste manual.

5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

5.1. CHAPAS

- 1º Antes de iniciar o acendimento, certifique-se de seguir todas as instruções descritas no item **3. INSTALAÇÃO**.
- 2º Em seguida, abra ligeiramente a gaveta frontal para acessar os queimadores.



ATENÇÃO!

MODELO: CFG800 - ANTES DE ABRIR A GAVETA DE ACESSO AOS QUEIMADORES, VERIFIQUE SE RESERVATÓRIO DE RESÍDUOS ESTÁ CHEIO. CASO ESTEJA, ESVAZIE-A PARA EVITAR TRANSBORDAMENTOS.

- 3º Abra o registro do regulador de pressão do botijão de gás.
Com um fósforo aceso em mãos, pressione o manipulador de controle do queimador e gire-o para a esquerda, posicionando-o na **chama máxima**. Aproxime o fósforo do queimador e realize o acendimento.
- 4º Feche a gaveta e mantenha o manipulador na posição de chama máxima por aproximadamente **20 minutos**, permitindo que a **temperatura da superfície da chapa se estabilize**.
- 5º Seu equipamento está pronto para uso.

- 6º O controle da chama possui dois estágios de operação: **chama máxima** e **chama mínima**. Selecione conforme a necessidade.

- 7º Para desligar, gire o manipulador totalmente para a direita (posição de desligado), observe se a chama apagará e **feche o registro do regulador de pressão do botijão de gás**.

5.2. CHAR BROILERS

- 1º Antes de iniciar o acendimento, certifique-se de seguir todas as instruções descritas no item 3. **INSTALAÇÃO** e 4.1. **MONTAGEM CHAR BROILERS**.

- 2º Certifique-se de que a **cantoneira defletora** ou a **chapa de ferro fundido** esteja corretamente posicionada sobre os queimadores.

- 3º Abra o registro do regulador de pressão do botijão de gás.

- 4º Acenda um fósforo de haste longa (como palito super longo ou palito de churrasco, conhecido como “pau de fogo”) e aproxime a chama da extremidade do **tubo adjacente ao registro do queimador a ser aceso**.

- 5º Com um fósforo aceso em mãos, pressione o manipulador de controle do queimador e gire-o para a esquerda, posicionando-o na **chama máxima**.

- 6º Aguarde o acendimento da chama. Caso o queimador não acenda imediatamente, **retorne o manipulador para a posição de desligado** e repita os passos 3 e 4 até que o acendimento ocorra de forma segura.

- 7º Após o acendimento, mantenha o manipulador na posição de chama máxima por aproximadamente **20 minutos**, permitindo que a **temperatura da câmara de calor se estabilize**.

- Seu equipamento está pronto para uso.

- 8º O controle da chama possui dois estágios de operação: **chama máxima** e **chama mínima**. Selecione conforme a necessidade.

- 9º Para desligar, gire o manipulador totalmente para a direita (posição de desligado), observe se a chama apagará e **feche o registro do regulador de pressão do botijão de gás**.

IMPORTANTE

Manter a(s) bandeja(s) inferior(es) com uma fina camada de água a fim de evitar a combustão dos resíduos.

5.3. FRITADEIRAS E TACHOS

- 1º Antes de iniciar o acendimento, verifique as orientações descritas no item 3. **INSTALAÇÃO.**



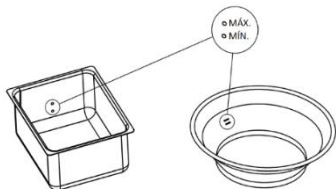
MODELOS DE ALTA PRESSÃO (FA1B e TFAP)

Certifique-se que o botijão de gás utilizado é do modelo P13.

- 2º Certifique-se de que manipulador de controle do queimador esteja na posição **desligado.**

- 3º Consulte o item 1. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** para verificar a **quantidade mínima de óleo recomendada.**

- 4º Com atenção as marcações de nível mínimo e máximo de óleo, abasteça o reservatório com a quantidade recomendada.



PERIGO!

NÃO UTILIZE O EQUIPAMENTO COM A QUANTIDADE DE ÓLEO ABAIXO AO NÍVEL MÍNIMO INDICADO. RISCO DE INCÊNDIO.

- 5º Abra o registro do regulador de pressão do botijão de gás.



ATENÇÃO!

NÃO ACENDA O QUEIMADOR COM RESERVATÓRIO DE ÓLEO VAZIO.

- 6º Com um fósforo aceso em mãos, aproxime-o do **orifício de acendimento** e pressione o manipulador de controle do queimador e gire-o para a esquerda, posicionando-o na **chama máxima.**

Aproxime o fósforo do queimador e realize o acendimento.

7º Mantenha o equipamento aquecendo por aproximadamente **10 minutos**, permitindo que a **temperatura do óleo se estabilize**.

Seu equipamento está pronto para uso.

8º O controle da chama possui dois estágios de operação: **chama máxima e chama mínima**. Selecione conforme a necessidade.

9º Para desligar, gire o manipulador totalmente para a direita (posição de desligado), observe se a chama apagará e **feche o registro do regulador de pressão do botijão de gás**.

5.4. PANQUEQUEIRAS

1º Antes de iniciar o acendimento, certifique-se de seguir todas as instruções descritas no item **3. INSTALAÇÃO**.

2º Abra o registro do regulador de pressão do botijão de gás.

3º Com um fósforo aceso em mãos, aproxime-o da **abertura entre o gabinete e a chapa de aquecimento** e pressione o manipulador de controle do queimador e gire-o para a esquerda, posicionando-o na **chama máxima**. Aproxime o fósforo do queimador e realize o acendimento.

4º Com o equipamento fechado, mantenha o manipulador na posição de chama máxima por aproximadamente **20 minutos**, permitindo que a **temperatura da superfície das placas se estabilize**.

Seu equipamento está pronto para uso.

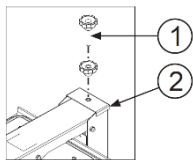
5º O controle da chama possui dois estágios de operação: **chama máxima e chama mínima**. Selecione conforme a necessidade.

6º Para desligar, gire o manipulador totalmente para a direita (posição de desligado), observe se a chama apagará e **feche o registro do regulador de pressão do botijão de gás**.

5.5. SANDUICHEIRAS E PRENSAS

A regulagem da altura de **fechamento da tampa**
1º deve ser realizada por meio do regulador (1), localizado no suporte do braço (2).

- 2º Antes de iniciar o acendimento, certifique-se de seguir todas as instruções descritas no item 3. **INSTALAÇÃO.**



- 3º Abra o registro do regulador de pressão do botijão de gás.

Com um fósforo aceso em mãos, aproxime-o do **orifício de acendimento** localizado na parte frontal (em alguns modelos, atrás da caixa coletora de resíduos) e pressione o manipulador de controle do queimador e gire-o para

- 4º a esquerda, posicionando-o na **chama máxima**.

Aproxime o fósforo do queimador e realize o acendimento.

Com o equipamento fechado, mantenha o manipulador na posição de chama máxima por aproximadamente **10 minutos**, permitindo que a **temperatura da superfície das placas se estabilize**.

- Seu equipamento está pronto para uso.

- 6º O controle da chama possui dois estágios de operação: **chama máxima** e **chama mínima**. Selecione conforme a necessidade.

Para desligar, gire o manipulador totalmente para a direita (posição de

- 7º desligado), observe se a chama apagará e **feche o registro do regulador de pressão do botijão de gás**.

6. LIMPEZA



ATENÇÃO!

ANTES DE INICIAR A LIMPEZA, DESLIGUE O EQUIPAMENTO E FECHUE O REGISTRO DE GÁS.

- 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.



ATENÇÃO!

ANTES DE INICIAR A LIMPEZA, CERTIFIQUE-SE DE QUE O EQUIPAMENTO ESTEJA TOTALMENTE RESFRIADO.

- 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.

6.1. CHAPAS, CHAR BROILERS, PANQUEQUEIRAS, SANDUICHEIRAS E PRENSAS

- Em equipamentos com placas de aquecimento em alumínio fundido, a limpeza com a superfície ainda aquecida pode causar choque térmico, resultando em rachaduras ou trincas.

Limpeza da placa/chapa:

Remova apenas os resíduos sólidos utilizando um pano seco ou espátula de material não abrasivo.

- 1º **Não utilize produtos abrasivos, solventes ou agentes químicos, pois podem comprometer a superfície da placa/chapa.**

IMPORTANTE: O escurecimento natural das placas ocorre devido à carbonização de gorduras e açúcares dos alimentos, formando uma camada antiaderente. A remoção excessiva dessa camada pode fazer com que os alimentos grudem na superfície.

Limpeza da parte externa:

- 2º Utilize um pano úmido e sabão neutro para limpar a parte externa.
Não utilize produtos abrasivos, solventes ou agentes químicos.

- ✓ Após a limpeza, seu equipamento estará pronto para uso.

6.2. FRITADEIRAS E TACHOS

- Para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento, a limpeza deve ser realizada diariamente após o uso.

- **Limpeza do reservatório:**

Retire o reservatório e remova o óleo utilizado.

- 1º **Nota:** O óleo retirado pode ser filtrado com o auxílio de uma peneira fina e reutilizado no equipamento.

- 2º Lave o reservatório com água morna e detergente neutro, removendo completamente qualquer resíduo de gordura e detergente.

- 3º Certifique-se de que o reservatório esteja completamente seco antes de reutilizá-la, evitando riscos de respingos ao adicionar o óleo.

- **Reposicionamento dos componentes:**

- 4º Recoloque o reservatório no gabinete.

- **Reabastecimento do óleo:**

- 5º Complete o nível do óleo até a marca de indicação **MÁXIMA** no reservatório.

- ✓ Após a limpeza, seu equipamento estará pronto para uso.



ATENÇÃO!

NÃO DESCARTE O ÓLEO USADO NO RALO, NA REDE DE ESGOTO OU DIRETAMENTE NO SOLO.

- O descarte inadequado pode causar obstruções no sistema de esgoto e danos graves ao meio ambiente.

IMPORTANTE

Armazene o óleo usado em um recipiente com tampa e encaminhe-o a um ponto de coleta apropriado em sua região. Contribua para a preservação ambiental realizando o descarte de forma consciente e responsável.

7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO



ATENÇÃO!

ANTES DE INICIAR A LIMPEZA, DESLIGUE O EQUIPAMENTO E FECHÉ O REGISTRO DE GÁS.

- Partes metálicas podem reter calor. Antes de qualquer início de qualquer manutenção, aguarde o resfriamento completo para evitar riscos de queimaduras.
- A manutenção 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 resguardá-lo durante o seu deslocamento, garantindo maior segurança e preservação do produto.
- Se o equipamento precisar ser transportado com frequência, como em buffets ou por ambulantes, recomenda-se a utilização de uma embalagem especial, desenvolvida para protegê-lo adequadamente. Transportando adequadamente a vida útil do seu equipamento será prolongada.

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



32.800.22990-A
REV. 13 (08/2025)

**ACESSE O QR CODE PARA REALIZAR
O DOWNLOAD DESTES 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