

CROYDON

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRANGUEIRA

ÍNDICE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	1
1.1. FRANGUEIRA.....	1
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES.....	1
3. SEGURANÇA.....	2
4. INSTALAÇÃO.....	4
4.1. INSTALAÇÃO DE GÁS.....	5
4.2. INSTALAÇÃO ELÉTRICA.....	6
5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR.....	7
5.1. ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES.....	7
5.2. DISTRIBUIÇÃO DOS FRANGOS.....	8
5.3. ALINHAMENTO DOS ESPETOS NA FRANGUEIRA.....	9
5.4. OPERAÇÃO.....	9
6. LIMPEZA.....	10
7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO.....	11
8. TRANSPORTE.....	12
TERMO DE GARANTIA.....	13

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. FRANGUEIRA

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA NOMINAL (W)	POTÊNCIA MOTORA	CORRENTE (A)	TIPO DE GÁS	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (kg/h)
FRG6	127/220	420/270	1/4CV	3,3/1,3	GLP	54000	1,15

ESPETOS	CAPACIDADE POR ESPETO	CAPACIDADE TOTAL	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
6	5 frangos	30 frangos	87,5	163 X 113 X 50

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 contínua (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 60335-2-102.

3. SEGURANÇA



ATENÇÃO!

SEMPRE DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER EM USO E MANTENHA A VÁLVULA DO REGULADOR DE GÁS FECHADA.

- 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.

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, utensílios ou quaisquer objetos afastados das superfícies aquecidas durante o funcionamento do equipamento, a fim de evitar queimaduras ou danos ao aparelho.

- As partes giratórias do equipamento apresentam risco de acidente. Portanto, mantenha cabelos, partes do corpo, roupas largas, joias ou acessórios devidamente afastados durante a operação.
- Prenda os cabelos de forma segura e utilize touca apropriada durante o uso do equipamento.



ATENÇÃO!

NUNCA TOQUE NAS ENGENAGENS COM O EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO.

- Para o funcionamento correto e seguro, mantenha os vidros e a porta frontal sempre fechados.



ATENÇÃO!

ANTES DE FECHAR OS VIDROS FECHER A PORTA LATERAL.

- Para evitar lesões, danos ao equipamento ou perda da garantia, mantenha as mãos e objetos afastados de todas as partes móveis durante o funcionamento.
- Evite sobrecarregar o equipamento com porções excessivamente pesadas ou volumosas. Isso pode reduzir sua vida útil. Respeite os limites de capacidade indicados no item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** deste manual.
- **Caso o motor pare repentinamente, desligue imediatamente o equipamento e desconecte o cabo de alimentação da rede elétrica.**



ATENÇÃO!

PARA MOVIMENTAR O EQUIPAMENTO, DESLIGUE-O DA REDE ELÉTRICA, FECHER A VÁLVULA DO REGULADOR DE GÁS E AGUARDE O COMPLETO RESFRIAMENTO ANTES DE QUALQUER DESLOCAMENTO.

- Antes de movimentar o equipamento, certifique-se de que não há objetos obstruindo os rodízios ou o trajeto, evitando riscos de acidentes ou danos ao aparelho.
- **O equipamento deve ser movimentado sem carga.**

4. INSTALAÇÃO



ATENÇÃO!

MUITO CUIDADO AO MANUSEAR O EQUIPAMENTO ANTES E DEPOIS DE DESEMBALADO.

A quebra dos vidros não é coberta pela garantia.



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 **20 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.
- Não instale o equipamento próximo à refrigeradores e deve-se evitar ao máximo correntes de ar frio (ao abrir refrigeradores), com o choque térmico há risco de quebra dos vidros.
- Não utilizar, manusear ou armazenar produtos inflamáveis próximos a qualquer equipamento alimentado a gás.
- Instale o equipamento em local arejado, de modo a eliminar gases provenientes de combustão.



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**.
- Instale o equipamento em local bem ventilado para dispersar gases e resíduos da combustão.
- Não utilize, manuseie ou armazene produtos inflamáveis próximos ao equipamento ou a outros aparelhos a gás.



ATENÇÃO!

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

4.1. INSTALAÇÃO DE GÁS



ATENÇÃO!

UTILIZAR GÁS GLP (BAIXA PRESSÃO).

- Utilizar um botijão P-13 e regulador de baixa pressão de 2,8 kPa e vazão de 2kg/h. Para utilização do equipamento com em mais botijões ou de outro tipo (por exemplo, P-45), contrate serviço técnico especializado.



ATENÇÃO!

ESTE EQUIPAMENTO NÃO DEVE SER UTILIZADO COM VÁLVULAS DE ALTA PRESSÃO. RISCO DE VAZAMENTOS DE GÁS, FOGO E PERDA DA GARANTIA.

- O botijão deve ser instalado com segurança e em local ventilado conforme as instruções do distribuidor.



ATENÇÃO!

MANTENHA O BOTIJÃO SEMPRE POSIÇÃO VERTICAL (DE PÉ). NUNCA DEITE OU VIRE O BOTIJÃO, ALTO RISCO VAZAMENTO DE GÁS QUE PODEM CAUSAR GRAVES ACIDENTES.

- O equipamento é fabricado com o bico adequado a montagem da mangueira para gás GLP.
- A mangueira utilizada para ligação entre o equipamento e a fonte de gás (botijão ou ponto de fornecimento) deve estar conforme a **norma ABNT NBR 8613**. E 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.
- Utilize o regulador de pressão (registro) conforme a NBR 8473. Substitua a cada 5 anos ou quando apresentar algum defeito.
- Para instalação do regulador, gire a borboleta para direita com as mãos, até a completa fixação. Nunca utilize ferramentas.
- Para sua segurança não instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.
- Após a instalação verifique a existência de vazamentos usando espuma de sabão.



ATENÇÃO!

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

- Caso o vazamento persista substitua o botijão de gás e acione a empresa distribuidora do botijão.
- Em caso de dúvida para instalação contrate serviço técnico especializado.



ATENÇÃO!

NÃO UTILIZAR CARVÃO VEGETAL, LENHA OU OUTROS COMBUSTÍVEIS SIMILARES NESTE EQUIPAMENTO.

4.2. INSTALAÇÃO ELÉTRICA



ATENÇÃO!

ESTE EQUIPAMENTO É BIVOLT. ANTES DE LIGAR VERIFIQUE SE A TENSÃO SELECIONADA NA CHAVE SELETORA CORRESPONDE À TENSÃO 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.



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

5.1. ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

- 1º **Conecte o plugue na tomada**, após verificar as recomendações de **3. INSTALAÇÃO**.
- 2º **Certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja em contato com superfícies quentes.**
- 3º **Abra a válvula de alimentação de gás localizada no regulador do botijão.**
- 4º **Inicie o acendimento pelo queimador superior e, em seguida, os inferiores.**

- 5º Aproxime um fósforo aceso (chama) do queimador. Em seguida, pressione o manipulador de controle de gás (botão vermelho) e gire-o para a esquerda até a posição de chama máxima.
O queimador acenderá.
- 6º Repita o procedimento para acender todos os queimadores.
- 7º Aguarde até que todos os queimadores estejam completamente acesos e apresentem incandescência visível (coloração rubra).
IMPORTANTE: Verifique visualmente se todos os queimadores estão acesos antes de prosseguir.
Feche a porta e os vidros.
- 8º **NOTA:** Recomenda-se o pré-aquecimento do equipamento por, no mínimo, 20 minutos antes de inserir os frangos.
- Seu equipamento está pronto para uso.

5.2. DISTRIBUIÇÃO DOS FRANGOS

- 9º Insira o espeto passando pela coxa, entrando no peito e saindo perto da asa. O frango deve ficar firme, sem girar solto no espeto.
- 10º Deixe um espaço pequeno, mas uniforme, entre os frangos para a circulação de calor. Não aperte muito um frango contra o outro para não deixar o meio cru.
- 11º Posicione os frangos nos espetos de forma equilibrada, utilizando os ganchos em ambas as pontas do frango para travá-lo firmemente, garantindo que não deslize durante a rotação.
Utilize a chave canhão, enviada no kit de acessórios.
- 12º Dobre as asas para trás e amarre as coxas juntas com barbante culinário ou use ganchos fixadores. Isso impede que partes fiquem soltas, batam na máquina ou queimem.
DICA: Alterne os frangos (um com o peito para cima, outro com as costas) ajuda a equilibrar o peso no espeto.
- 13º Respeite a quantidade máxima permitida conforme especificado no item 1. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**, e distribuindo-os uniformemente.

OBSERVAÇÃO: A má distribuição dos espetos pode comprometer o funcionamento do motor.

5.3. ALINHAMENTO DOS ESPETOS NA FRANGUEIRA

Abra a porta do equipamento e insira os espetos no sistema giratório.

- 14º **ATENÇÃO:** Certifique-se de que a ponta do espeto esteja corretamente apoiada na estrutura do equipamento.

Ao encaixar os espetos, observe o alinhamento entre a engrenagem e o eixo (varão de metal). Um alinhamento errado trava a máquina ou causa

- 15º funcionamento incorreto.

Utilize a chave sextavada (Allen), enviada no kit de acessórios para posicionamento correto da engrenagem no eixo.

- 16º Acione o motor de rotação dos espetos utilizando a chave alavanca e verifique se o giro está livre e sem obstáculos.



ATENÇÃO!

**NUNCA LIGUE O MOTOR ANTES DE INSERIR TODOS OS ESPETOS.
DESLIGUE O MOTOR ANTES DE RETIRAR OS ESPETOS.**

5.4. OPERAÇÃO

Aguarde aproximadamente **45 minutos**, com os espetos em rotação contínua, para que os primeiros frangos fiquem prontos.

- 17º **Os frangos posicionados no espeto superior assam mais rápido.**

NOTA: O tempo de cozimento pode variar de acordo com a regulagem da chama (máxima ou mínima), o tamanho das aves e o ponto de cocção desejado.



ATENÇÃO!

NUNCA TOQUE NAS ENGRENAGENS COM O EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO.

- 18º O equipamento possui uma gaveta coletora de resíduos com capacidade de **5,1 litros**. Durante a operação, monitore o nível da gaveta para evitar transbordamentos.

Para esvaziá-la, acesse-a pela lateral esquerda do equipamento.

19º

Para apagar os queimadores, gire o manipulador totalmente para a direita até a posição de desligado e, em seguida, feche o registro do regulador de pressão (botijão).

Desligue o motor utilizando o interruptor.



PERIGO!

AO UTILIZAR O PUXADOR DA PORTA, NÃO TOQUE NA REGIÃO DO VIDRO. O CONTATO DIRETO PODE CAUSAR QUEIMADURAS.

6. LIMPEZA



ATENÇÃO!

ANTES DE INICIAR A LIMPEZA, DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA TOMADA E FECHÉ 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.
- **Antes da primeira utilização é necessário que seja feita uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes que irão entrar em contato 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.

- A higienização completa do equipamento deve ser realizada:
 - a) Antes da primeira utilização;
 - b) Sempre que o equipamento for reativado após um período prolongado de inatividade.

- **Limpeza interna:**

1º Remova os espetos e lave-os com água e detergente neutro, após eliminar o excesso de gordura. Certifique-se de remover totalmente os resíduos de detergente.

2º Aplique uma fina camada de óleo comestível nos espetos para protegê-los contra oxidação.

3º Limpe as partes internas com pano umedecido em água e detergente neutro.

4º Lubrifique periodicamente engrenagens e sem-fins com graxa apropriada para evitar desgaste e garantir o bom funcionamento.

- **Limpeza externa:**

5º 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.

7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO



ATENÇÃO!

PARA SUA SEGURANÇA, ANTES DE INICIAR A MANUTENÇÃO CERTIFIQUE-SE QUE O EQUIPAMENTO ESTEJA DESCONECTADO DA REDE ELÉTRICA E FECHADO O REGISTRO DE GÁS.

- Partes metálicas e os vidros 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

- Proteja o equipamento, caso necessite de transporte constante. 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



32.800.23679-A
REV. 06 (01/2026)

**ACESSE O QR CODE PARA REALIZAR
O DOWNLOAD DESTA 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