



MANUAL DE INSTRUÇÕES

LIQUIDIFICADORES

ÍNDICE

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | 3 |
| 1.1. LIQUIDIFICADORES..... | 3 |
| 2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES | 3 |
| 3. SEGURANÇA..... | 4 |
| 4. INSTALAÇÃO | 6 |
| 5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR..... | 7 |
| 6. LIMPEZA | 8 |
| 7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO | 10 |
| 8. TRANSPORTE | 10 |

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:



CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA.
I.E. 84.884.871 CNPJ: 72.357.726/0001-9/
ESTR. SÃO LOURENÇO, 891 – CAPIVARI
D. DE CAXIAS – RJ – TEL: (55)21 2777-8100

SÍMBOLO DE QUALIDADE

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

LOJA:

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. LIQUIDIFICADORES

| MODELO | TENSÃO (V) | POTÊNCIA NOMINAL (W) | POTÊNCIA MOTORA | CORRENTE (A) | PESO (kg) | CAPACIDADE DO COPO (l) | DIMENSÕES A X L X P (cm) |
|--------|------------|----------------------|-----------------|--------------|-----------|------------------------|--------------------------|
| LI15 | 127/220 | 736/736 | 1cv | 15,1/4,9 | 17,5 | 15 | 120 X 41 X 57 |
| LI15-S | 127/220 | 1100/1100 | 1,5cv | 20,7/10,0 | 21,0 | 15 | 120 X 41 X 57 |
| LI25 | 127/220 | 1100/1100 | 1,5cv | 20,7/10,0 | 22,0 | 25 | 134 X 41 X 57 |

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 60335-2-64.

3. SEGURANÇA



ATENÇÃO!

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

IMPORTANTE

Manter o equipamento ligado **sem produção** pode causar superaquecimento do motor e danos graves ao produto.



ATENÇÃO!

NUNCA TOQUE NAS LÂMINAS ENQUANTO O LIQUIDIFICADOR ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.

- Para evitar lesões corporais, danos ao equipamento e perda da garantia, mantenha as mãos, utensílios ou qualquer outro objeto afastado das partes em movimento enquanto o equipamento estiver ligado. Não ultrapasse a proteção do copo.



ATENÇÃO!
NUNCA REMOVA A PROTEÇÃO DO COPO.

- Não utilize roupas com mangas largas, especialmente nos punhos, durante a operação.
- Mesmo com o liquidificador desligado, tenha cuidado com as lâminas e outras partes cortantes.
- **Nunca ligue o equipamento com o copo vazio**, pois isso pode causar danos graves ao motor.
- Nunca ligue o aparelho com o copo destampado, como também não se deve bascular o copo com o aparelho em funcionamento.
- O processamento de alimentos sólidos ou muito densos sem a adição de líquido pode causar superaquecimento e comprometer o sistema de vedação do copo.



ATENÇÃO!
CUIDADO AO PROCESSAR LÍQUIDOS QUENTES! A PRESSÃO DO VAPOR PODE EJETAR A TAMPA, CAUSANDO QUEIMADURAS GRAVES.

- Para sua segurança, não processe líquidos com temperatura superior a 40°C, pois há risco de acidentes.
- Não utilize o copo para armazenar alimentos, pois ele não foi projetado para essa finalidade.
- Evite sobrecarregar o liquidificador com porções muito grandes ou pesadas. Isso reduz sua vida útil e pode comprometer o funcionamento. **Respeite a capacidade máxima indicada no item 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS deste manual.**

- Se o motor parar, desligue-o imediatamente, desconecte da energia elétrica e retire do copo parte do alimento a ser batido antes de iniciar novamente a operação.
- Se o motor parar durante o uso, **desligue o equipamento imediatamente, desconecte da tomada e reduza a quantidade de alimento no copo antes de iniciar novamente a operação.**
- Sempre desligue o equipamento ao finalizar o uso.
- 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.

4. INSTALAÇÃO

- Posicione o equipamento sobre uma superfície **seca, firme e nivelada** e deixe um espaço mínimo de **15 cm ao redor do equipamento** para garantir ventilação adequada.



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). **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.

- **Modelos Bivolt (127V/220V):** Com o equipamento desligado, confirme se a tensão da tomada é compatível com a do equipamento. Caso necessário, ajuste a chave seletora de tensão localizada no fundo para a tensão correta.
- Este equipamento possui um **TERMINAL EQUIPOTENCIAL**, identificado com símbolo ao lado, essencial para a segurança elétrica. Sua função é minimizar as diferenças de potencial entre os componentes da instalação elétrica, reduzindo o risco de choques elétricos e outros acidentes.



- Certifique-se de conectar corretamente o terminal equipotencial. A não utilização desse recurso pode resultar em choques elétricos e comprometer a segurança do equipamento e dos usuários.
- 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.
A INSTALAÇÃO ELÉTRICA INADEQUADA INVALIDA A
GARANTIA 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.

5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

- 1º Antes de ligar o equipamento, certifique-se que o copo e a tampa estejam devidamente encaixados, que o suporte basculante esteja travado e a proteção do copo fixada com os parafusos.
- 2º Conecte o plugue à tomada, verificando previamente as recomendações de **4. INSTALAÇÃO** deste manual de instruções.
 Corte os alimentos em pedaços de aproximadamente 3,5 cm e adicione uma pequena porção ao copo.
- 3º *Esse procedimento facilita o processamento, especialmente em casos de produtos congelados.*
- 4º Ligue o equipamento utilizando o interruptor, localizado na parte frontal.
- ☒ Seu equipamento já está em uso.
- 5º Após processar os primeiros pedaços, adicione gradualmente o restante dos ingredientes.

IMPORTANTE: Para o preparo de massas ou misturas, com o equipamento desligado, adicione primeiro os ingredientes líquidos e, em seguida, os ingredientes de maior consistência.

6º Não ultrapasse o nível máximo de capacidade do copo, indicado pelo friso.

• **Esvaziamento do Copo:**

7º Prepare o recipiente onde o conteúdo do copo será despejado.

Certifique-se de que o liquidificador está desligado. Segure

8º firmemente a alça do copo e libere o trinco para bascular o conjunto copo + motor.

9º Incline o copo cuidadosamente para frente e despeje o conteúdo gradualmente no recipiente preparado.

10º Retorne o copo à posição inicial e trave-o novamente com o trinco, garantindo seu correto encaixe para o próximo uso.

7º Sempre desligue o equipamento antes de remover o copo.

6. LIMPEZA



ATENÇÃO!

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

- O equipamento deve ser limpo e higienizado antes de ser usado pela primeira vez ou após um tempo de inatividade prolongado, realizando uma limpeza completa com água e sabão neutro em todas as partes 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.

- Evite o uso de produtos químicos, materiais abrasivos, esponjas metálicas (palha de aço) ou esponjas fibrosas, pois elas podem danificar ou riscar o acabamento do equipamento.
- Evite o excesso de água durante a limpeza da base do equipamento para evitar possíveis danos ao motor e parte elétrica, garantindo a durabilidade e o bom funcionamento do equipamento.



ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O EQUIPAMENTO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR. NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA A VAPOR.

- Após processar alimentos ácidos, como pimenta, vinagre, frutas cítricas, molhos e outros, lave o copo imediatamente. O contato prolongado com substâncias ácidas pode comprometer o sistema de vedação.
- Manter o equipamento limpo e em boas condições de funcionamento ajudará a preservar sua durabilidade e evitará o desgaste prematuro.

• Limpeza do Copo do Liquidificador:

- 1º Prepare uma solução de água e detergente líquido.
- 2º Preencha o copo até metade com a mistura.
- 3º Ligue o liquidificador por alguns segundos para garantir uma limpeza eficiente.
- 4º Desligue o equipamento, esvazie o copo e enxágue bem seu interior.
- 5º Lave a parte externa do Copo e a tampa com água e sabão neutro.

• Limpeza do Copo do Liquidificador:

- 1º Limpe a base do liquidificador utilizando apenas um pano úmido.



Após a limpeza, seu equipamento estará pronto para a próxima utilização.

7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO



ATENÇÃO!

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

- 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 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.

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



32.800.22992-A
REV. 00 (06/2025)

**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

CONTROLE DE REVISÕES

| DATA | REVISÃO | ELABORAÇÃO | ANÁLISE CRÍTICA | APROVAÇÃO |
|----------|---------|-----------------|--|---------------------|
| 03/06/25 | 00 | Viviane Almeida | José Augusto Ribeiro Wanderley Sabino | Vitor Hugo Ferreira |

JUSTIFICATIVA DA REVISÃO

| REVISÃO | JUSTIFICATIVA |
|------------|--|
| Revisão 00 | <ul style="list-style-type: none">• NA |