



MANUAL DE INSTRUÇÕES

CONSERVADORES DE FRITURA

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.

ÍNDICE

TERMO DE GARANTIA	2
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	4
1.1. CONSERVADORES DE FRITURA ELÉTRICO	4
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES	4
3. INSTALAÇÃO	5
4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR	6
5. LIMPEZA	6
6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO	7
7. TRANSPORTE	7

Este equipamento é certificado e atende aos requisitos avaliação da conformidade, de acordo com:
Portaria Inmetro nº 148 de 28/03/2022.

Norma técnica geral

ABNT NBR NM 60335-1:2010

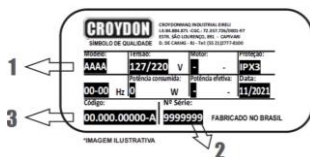
Normas técnicas particulares

IEC 60335-2-49:2017

*As fotos e desenhos contidos nesse manual são meras ilustrações.
Devido às evoluções tecnológicas, as informações poderão ser alteradas sem aviso prévio.*

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Sempre que necessitar de uma ASSISTÊNCIA TÉCNICA, é muito importante saber identificar seu produto. Localize a etiqueta abaixo na parte traseira ou lateral de seu equipamento.



1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. CONSERVADORES DE FRITURA ELÉTRICO

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)	QT LÂMPADA	QT - TIPO CUBA	VOLUME DA CUBA (l)	CAPACIDADE DA CUBA (kg*)
CF1D	127	250	2,0	4,2	42 X 31 X 67	1	1 - GN 1/2	7	1,5
CF1D	220	250	1,1	4,2	42 X 31 X 67	1	1 - GN 1/2	7	1,5
CF2D	127	500	3,9	6,7	62 X 37 X 67	2	2 - GN 1/2	2X 7	2X 1,5
CF2D	220	500	2,3	6,7	62 X 37 X 67	2	2 - GN 1/2	2X 7	2X 1,5
CF1G	127	500	3,9	6,7	62 X 37 X 67	2	1 - GN 1/1	15	3
CF1G	220	500	2,3	6,7	62 X 37 X 67	2	1 - GN 1/1	15	3

*kg de batata palito

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO!

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O EQUIPAMENTO.

ELE CONTÉM INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O USUÁRIO, MANTENHA-O PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO.

- Este equipamento destina-se 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.
- Risco de acidentes graves e incêndios podem ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Por isso, **leia atentamente este manual antes de operar o equipamento**, para garantir um melhor desempenho em condições máximas de segurança.

IMPORTANTE

Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o equipamento. 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.

3. INSTALAÇÃO

IMPORTANTE

Não instale este equipamento em superfícies ou próximas a paredes, divisórias ou móveis de cozinhas e similares, a menos que eles sejam feitos de material não combustível ou coberto com material não combustível ou isolante. Respeite as normas de prevenção de incêndio.



ATENÇÃO!

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

- **Verifique se a tensão indicada é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).**
- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada e com um espaço de aproximadamente 15 cm em torno do equipamento.
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.



TERMINAL DE
ATERRAMENTO

- Este equipamento dispõe de um cabo de alimentação de três vias e opera em corrente alternada e tensão de alimentação monofásica. O fio terra é identificado pelas cores verde e amarelo.
- A instalação elétrica deve estar “aterrada” de acordo com as normas vigentes.



ATENÇÃO!

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



A INSTALAÇÃO ELÉTRICA MAL FEITA CANCELA A GARANTIA DO EQUIPAMENTO.

- Após realizada a conexão à alimentação principal, certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com as partes do equipamento que aquecem.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou profissional qualificado a fim de evitar riscos.
- Retire a(s) lâmpada(s) da embalagem com cuidado e fixe-a(s) rosqueando no(s) bocal(is).
- Posicione a tela de proteção abaixo da(s) lâmpada(s) na base da cobertura e utilize uma chave adequada para fixação dos parafusos.
- Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que o interruptor esteja na posição desligado e que o cabo de alimentação não entre em contato com as partes do equipamento que aquecem.

4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

- 1º Observe a **capacidade máxima** de acordo com o modelo do seu equipamento consultando o item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** desse manual.
- 2º Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações do item **3. INSTALAÇÃO**.
- 3º Ligue o(s) interruptor(es).

NOTA: Pode ser realizado um pré-aquecimento de 10 minutos antes de colocar o alimento na cuba.



ATENÇÃO!

O SÍMBOLO “**CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE**” INDICA QUE A SUPERFÍCIE METÁLICA DO EQUIPAMENTO ATINGE ALTA TEMPERATURA.

PORTANTO, CUIDADO AO TOCÁ-LA DURANTE E/OU LOGO APÓS O USO.

AGUARDE SEU COMPLETO ESFRIAMENTO.



CUIDADO!
SUPERFÍCIE
QUENTE



ATENÇÃO!

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

5. LIMPEZA



ATENÇÃO!

PARA SUA SEGURANÇA, DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA TOMADA ANTES DE INICIAR A LIMPEZA.

- 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, com isso evitando a presença de chamas, metal fundido, gases tóxicos ou inflamáveis em quantidade perigosa.
- O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
 - a) Antes de ser usado pela primeira vez;
 - b) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;
- Antes de iniciar a limpeza certifique-se que o equipamento esteja resfriado.
- Para limpeza das partes externas deve-se utilizar apenas um pano úmido e sabão neutro.

NOTA: Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos/arranhões ao acabamento e evite o excesso de água para não danificar o 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.

6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- Manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço devem ser realizados com o equipamento desconectado da energia elétrica.
- Partes metálicas são condutoras térmicas, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas, certificando-se que o equipamento trabalha em **totais condições de segurança**.
- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o seu desgaste prematuro.
- No caso de irregularidades, consulte o **TERMO DE GARANTIA** e comunique-se com a Assistência Técnica.

7. TRANSPORTE

- Dê preferência por transportar o equipamento em sua embalagem original, pois ela foi projetada para resguardá-lo durante o seu deslocamento.
- 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.



**ACESSE NOSSO CATÁLOGO
E CONHEÇA OUTROS
EQUIPAMENTOS CROYDON**





32.800.23461-A
REV. 05 (07/2023)

**ACESSE O QR CODE E FAÇA O
DOWNLOAD DA VERSÃO DIGITAL
DO MANUAL PARA TÊ-LO EM
MÃOS SEMPRE QUE PRECISAR.**



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