

CROYDON

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FAMÍLIA REFRESQUEIRA



ATENÇÃO!

Ao iniciar a utilização deste equipamento você está assumindo ter conhecimento do conteúdo deste manual e estar de acordo com as condições do termo de garantia nele presentes.

A não leitura deste manual e/ou o uso incorreto deste produto acarreta a perda da garantia.

A garantia não cobre componentes danificados devido ao desgaste pelo uso.

Caso não concorde, retorne o produto SEM USO, bem como os acessórios e a embalagem INTACTOS ao REVENDEDOR.

ÍNDICE

1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	1
1.1 - REFRESQUEIRAS	1
1.2 - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO	1
2 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA	1
3 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO	3
4 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA CUIDADOS OPERACIONAIS	3
5 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA PREPARAÇÃO DE USO	3
5.1 - TESTE INICIAL	3
5.2 - INSTRUÇÕES E MODO DE USAR	4
6 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA	4
7 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO	5

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

SEMPRE QUE NECESSITAR UMA ASSISTÊNCIA TÉCNICA, É MUITO IMPORTANTE SABER IDENTIFICAR SEU PRODUTO. LOCALIZE A ETIQUETA ABAIXO NA PARTE TRASEIRA OU LATERAL DE SEU EQUIPAMENTO. ANOTE AQUI OS DADOS DO SEU EQUIPAMENTO PARA UTILIZAÇÃO FUTURA:

CROYDON CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI I.E. 08.988.873 - CFC: 72.357.726/0001-97 ESTR. SÃO LOURENÇO, 891 - CAPIVARI D. DE CARIAS - RJ - Tel: (55 21)2777-8100			
Modelo:	Tensão:	Motor:	Proteção:
AAAA	127/220 V	-	IPX3
00-00	Potência consumida:	Potência efetiva:	Data:
Hz 0	W	-	11/2021
Código:	Nº Série:	FABRICADO NO BRASIL	
00.000.00000-A	9999999		

*IMAGEM ILUSTRATIVA

MODELO(1): _____

NÚMERO DE SÉRIE(2): _____

CÓDIGO (3): _____

DATA DA N.F.: ____/____/____

REVENDEDOR: _____

CONHEÇA OUTROS EQUIPAMENTOS E FAMÍLIAS CROYDON



Extratores de Suco



Refresqueiras



Trituradores



Churrasqueiras



Cozedor de massas



Panquequeiras



Sanduicheiras



Fornos Combinados



Char Broilers

TERMO DE GARANTIA

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, acessórios e embalagem INTACTOS ao REVENDEDOR.

A CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI 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 podará ser estendida pela CROYDONMAQ 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. Estas verificações devem ser feitas pelo cliente no momento em que receber o produto. Caso seja notado algum problema o cliente deve fazer a reclamação diretamente com o REVENDEDOR. **POR RAZÕES FISCAIS, A FABRICA 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 a dificuldade para agendamento, acesso ao local e condições adequadas para as intervenções necessárias, não oferecemos o 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 a Assistência Técnica autorizada ou ao fabricante **NÃO** caracteriza o início do atendimento em garantia.

A CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI se reserva o 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.

Obs.: Para consultar a relação completa de assistentes autorizados **CROYDON**, deve-se acessar o site <http://www.croydon.com.br>.

1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 - REFRESQUEIRAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	POTÊNCIA MOTORA (hp)	CORRENTE (A)	CAPACIDADE (l)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
RAÇO	127	350	1/6	3,2	20	19,6	65 x 30 x 57
RAÇO	220	350	1/6	1,6	20	19,6	65 x 30 x 57
RSDJ	127	450	1/5	2,7	2 x 15	24,1	65 x 41 x 52
RSDJ	220	450	1/6	1,4	2 x 15	24,1	65 x 41 x 52
RSDP	127	450	1/5	6,9	2 x 15	24,1	65 x 41 x 52
RSDP	220	450	1/6	1,4	2 x 15	24,1	65 x 41 x 52
RSSJ	127	300	1/10	1,8	15	17,2	65 x 19 x 52
RSSJ	220	300	1/10	0,9	15	17,2	65 x 19 x 52
RSSP	127	300	1/5	0,9	15	17,2	65 x 19 x 52
RSSP	220	300	1/10	1,8	15	17,2	65 x 19 x 52

1.2 - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO

MODELO	TENSÃO (V)	PRESSÃO NOMINAL DE ALTA DO SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (MPa)	PRESSÃO NOMINAL DE BAIXA DO SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (MPa)	CARGA DE GÁS (g)
RAÇO	127	1,1	0,07	115
RAÇO	220	1,1	0,07	115
RSDJ	127	1,1	0,07	115
RSDJ	220	1,1	0,07	115
RSDP	127	1,1	0,07	115
RSDP	220	1,1	0,07	115
RSSJ	127	1,25	0,11	70
RSSJ	220	1,25	0,11	70
RSSP	127	1,25	0,11	70
RSSP	220	1,25	0,11	70

2 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!
MANTENHA ESTE MANUAL PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO.
ELE CONTÉM INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O USUÁRIO.

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da energia elétrica. As instruções deste manual deverão ser seguidas para evitar incidentes:

- 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. Leia, portanto, atentamente este manual antes de operar o equipamento, para garantir um melhor desempenho do mesmo com condições máximas de segurança.
- 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.
- Para evitar danos e a perda da garantia, verifique se a tensão indicada no equipamento é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).
- A tomada e a fiação deverão ser adequados ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a mesma está com um bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Desligue o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo e para realização de manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

IMPORTANTE

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

Este equipamento é designado para operar em corrente alternada (~) somente.

Não use o equipamento se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.



Etiqueta Terminal de equipotencialidade

- Este equipamento é fornecido com um terminal de equipotencialidade. Este terminal é utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre os componentes de instalação elétrica, prevenindo/ reduzindo ao mínimo aceitável, choques elétricos e acidentes. Sua não utilização poderá provocar choques elétricos.

IMPORTANTE

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

Sempre deve haver a supervisão do equipamento quando o mesmo estiver sendo utilizado, principalmente quando houver crianças próximas.

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 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- O equipamento somente deve ser instalado em locais onde ele possa ser supervisionado por pessoas treinadas.
- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.
- Deixe espaço de aproximadamente 15cm em torno do equipamento.
- Instale o equipamento em locais internos, evite lugares quentes ou que incidam raios solares. A temperatura de trabalho deve ser de 5°C a 43°C.
- O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, sendo um deles o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os 3 pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.
- A bisnaga da torneira não segue montada, antes de abastecer a bacia, instale a mesma.

4 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA CUIDADOS OPERACIONAIS

IMPORTANTE

Para as refresqueiras duplas: NUNCA trabalhe com um depósito cheio e outro vazio, é necessário encher o depósito, ao menos com água, para evitar congelamento. As duas bacias devem conter aproximadamente a mesma quantidade de líquido.

- Quando houver grande demanda do produto, convém abastecer a refresqueira com o produto já resfriado.
- Para maior rendimento e resfriamento rápido, utilizar a água mais fria possível.
- Não dissolva açúcar ou qualquer outro pó dentro da bacia. Isto pode provocar desgaste prematuro no sistema de agitação do líquido, cancelando a garantia.
- O termostato é regulado e lacrado na fábrica com ajuste para a temperatura do líquido permanecer em torno de 6°C. O excesso de calor ambiente pode prejudicar o desempenho da refresqueira.
- Em caso de congelamento do refresco, desligue o equipamento, entre em contato com o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

5 - ORIENTAÇÃO GERAIS E PREPARAÇÃO PARA USO

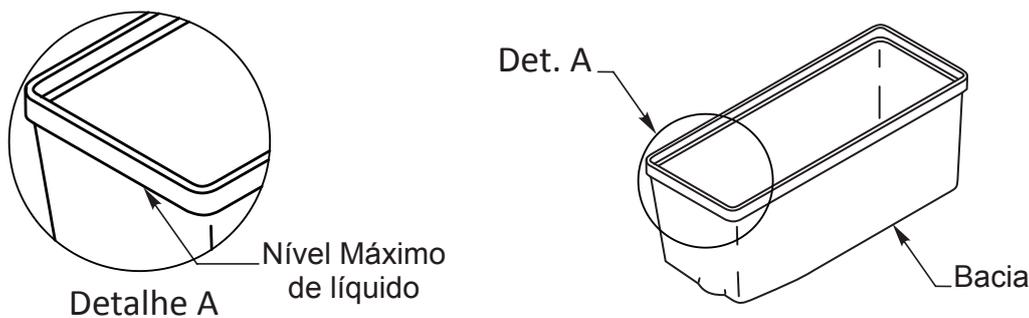
5.1 - TESTE INICIAL

- 1º - Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de instalação.
- 2º - Ligue o interruptor lateral com a bacia removida.
- 3º - Observe que após alguns minutos se formará uma fina camada de gelo no evaporador que, devido ao controle de temperatura (termostato), deverá se derreter e formar novamente.
- 4º - Recolocar a bacia e seu equipamento estará em condições de uso.

5.2 - INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

1º - Introduza o líquido a ser resfriado na(s) bacia(s).

Nota: O nível máximo de líquido é indicado na borda da bacia conforme desenho abaixo:



2º - Acione o sistema de refrigeração do equipamento através do interruptor identificado como: "COMPRESSOR".

3º - Acione a movimentação do líquido contido na(s) bacia(s) através do(s) interruptor(es) identificado(s) como: "PÁ" e/ou "JATO".

Nota: Cada interruptor tem seu funcionamento independente.

4º - Para desligar o equipamento direcione o(s) interruptor(es) para a posição "0" (desligado).

6 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA

IMPORTANTE

Para sua segurança, desligar o equipamento da rede elétrica, antes de iniciar a limpeza.

- O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
 - a) Antes de ser usado pela primeira vez;
 - b) Após a operação de cada dia;
 - c) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;
- Para a limpeza interna da bacia, utilize apenas água e sabão neutro. Não utilize abrasivos ou solventes.
- Para retirar a bacia, molhe o evaporador e o aro de vedação de borracha, em seguida levante-a girando levemente para a direita e para a esquerda até a remoção total.



ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR O MESMO.

- Para limpeza do gabinete, utilize apenas pano úmido e sabão neutro, tendo cuidado de evitar a entrada de água nos circuitos elétricos.
- **Nota:** Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos/arranhões no acabamento do equipamento.
- Para limpeza da torneira, utilize apenas água e sabão neutro após desmontá-la:

1º - Empurre a alavanca da torneira;

2º - Segure pela bisnaga de silicone pela alça e puxe;

3º - Desenrosque a porca. Observe que a peça se soltará automaticamente;

4º - Lavar os componentes com água e sabão neutro;

5º - Remontar na sequência inversa;

7- ORIENTAÇÕES GERAIS PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- Refresqueiras com pá: Utilizar bebidas com alta densidade como suco natural de fruta, suco em polpa e iogurtes.
- Refresqueiras com jato: Utilizar bebidas com baixa densidade como suco em pó e chás.
- A manutenção deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.
- **Na troca de suco:** Lave a bacia, torneiras em água corrente todas as vezes que trocar o sabor ou o produto. O aparelho não deve ser limpo com jato de água ou através de imersão, o que ocasiona danos ao equipamento.
- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o desgaste prematuro do mesmo.
- Para garantir um bom desempenho recomenda-se uma revisão anual do equipamento.
- No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência técnica.
- Dê preferência por transportar o equipamento em sua embalagem original, pois ela foi projetada para resguardar o equipamento durante o seu deslocamento.
- Se o equipamento necessita de transporte constante, crie uma embalagem especial para protegê-lo, desta forma, ele terá uma longa vida útil.

IMPORTANTE

Fiação: Verificar todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

Componentes: Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do equipamento seja normal.

• ITENS A VERIFICAR E EXECUTAR MENSALMENTE:

a) Verificar a instalação elétrica;

b) Medir a tensão da tomada;

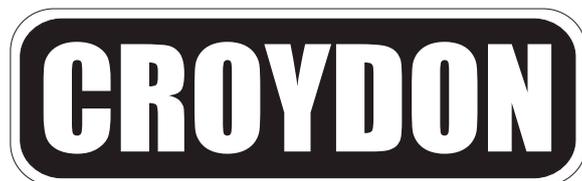
c) Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;

d) Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;

e) Verificar a fiação do cabo elétricos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica;

ITENS A VERIFICAR OU EXECUTAR A CADA 3 MESES:

a) Verificar componentes elétricos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.



CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI.

Estrada São Lourenço, 891 - Capivari

Duque de Caxias- RJ / Brasil - CEP 25243-150

Telefone: 55 21 2777- 8100

e-mail: vendas@croydon.com.br - www.croydon.com.br

Prezado Cliente,

Com intuito de melhoria contínua, disponibilizamos no nosso site o canal SAC, para que você possa nos enviar suas reclamações, sugestões, críticas e/ou elogios.