



# **MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS**

**CHAPAS ELÉTRICAS**

**CHAR BROILER ELÉTRICO**

**SANDUICHEIRAS PEQUENAS ELÉTRICAS**

**PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS**

**CREPITOS ELÉTRICOS**

**CASQUINHAS DE SORVETE ELÉTRICAS**

**WAFFLEIRAS ELÉTRICAS**

## 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](http://www.croydon.com.br).

# ÍNDICE

TERMO DE GARANTIA .....	ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	4
1.1. SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS .....	4
1.2. CHAPAS ELÉTRICAS .....	5
1.3. CHAR BROILER ELÉTRICO .....	5
1.4. SANDUICHEIRAS PEQUENAS ELÉTRICAS .....	6
1.5. PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS .....	6
1.6. CREPITOS ELÉTRICOS .....	6
1.7. CASQUINHA DE SORVETE ELÉTRICA .....	6
1.8. WAFFLEIRAS ELÉTRICAS .....	7
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES .....	7
3. INSTALAÇÃO .....	8
3.1. CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA .....	9
4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR .....	10
4.1. OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL .....	11
5. LIMPEZA .....	12
6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO .....	13
7. TRANSPORTE .....	13

Este equipamento é certificado e atende aos requisitos avaliação da conformidade, de acordo com:

Portaria Inmetro nº 371 de 29/12/2009 e Portaria Inmetro nº 328 de 08/08/2011

Norma técnica geral

**ABNT NBR NM 60335-1:2010**

Normas técnicas particulares

**IEC 60335-2-38:2008**

*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 MODELO: \_\_\_\_\_

2 Nº DE SÉRIE: \_\_\_\_\_

3 CÓDIGO: \_\_\_\_\_

DATA DA N.F.: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

REVENDEDOR: \_\_\_\_\_

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1. SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
SACE	127	2550	20,1	19,9	51 x 71 x 37
SACE	220	4100	18,6	19,9	51 x 71 x 37
SACL	127	2550	20,1	19,9	51 x 71 x 37
SACL	220	4100	18,6	19,9	51 x 71 x 37
SACL-D	220	4100	18,6	19,9	51 x 71 x 37
SADE	127	3100	24,4	23,4	51 x 71 x 37
SADE	220	5000	22,7	23,4	51 x 71 x 37
SADL	127	3100	24,4	23,4	51 x 71 x 37
SADL	220	5000	22,7	23,4	51 x 71 x 37
SASE	127	1550	12,2	13,5	51 x 36 x 37
SASE	220	2500	11,4	13,5	51 x 36 x 37
SASE-D	127	1550	12,2	13,5	51 x 36 x 37
SASE-D	220	2500	11,4	13,5	51 x 36 x 37
SASL	127	1550	12,2	13,5	51 x 36 x 37
SASL	220	2500	11,4	13,5	51 x 36 x 37
SASL-D	127	1550	12,2	13,5	51 x 36 x 37
SASL-D	220	2500	11,4	13,5	51 x 36 x 37
SCGE	127	3250	25,6	37	62 x 89 x 38
SCGE	220	5500	25,0	37	62 x 89 x 38
SCGL	127	3250	25,6	37	62 x 89 x 38
SCGL	220	5500	25,0	37	62 x 89 x 38
SDGE	127	3100	24,4	42,5	62 x 89 x 38
SDGE	220	6400	29,1	42,5	62 x 89 x 38
SDGL	127	3100	24,4	42,5	62 x 89 x 38
SDGL	220	6400	29,1	42,5	62 x 89 x 38
SFSE	220	3200	14,5	25,0	51 x 36 x 37

## 2.1. SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
SFSL	220	3200	14,5	25,0	51 x 36 x 37
SSGE	127	1550	12,2	25,0	62 x 45 x 38
SSGE	220	3200	14,5	25,0	62 x 45 x 38
SSGE-D	127	1550	12,2	25,0	62 x 45 x 38
SSGE-D	220	3200	14,5	25,0	62 x 45 x 38
SSGL	127	1550	12,2	25,0	62 x 45 x 38
SSGL	220	3200	14,5	25,0	62 x 45 x 38
SSGL-D	127	1550	12,2	25,0	62 x 45 x 38
SSGL-D	220	3200	14,5	25,0	62 x 45 x 38

## 2.2. CHAPAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
CE03	220	2500	11,4	13,6	48 x 31 x 36
CE04	220	2800	12,7	18,1	49 x 46 x 36
CE04-2T	220	3700	16,8	35,0	61 x 46 x 42
CE06	220	4200	19,1	28,7	52 x 65 x 36
CE08	220	5600	25,5	45,0	56 x 80 x 36
CE10	220	6000	27,3	54,3	59 x 101 x 36
CE10-2T	220	6900	31,4	75,0	67 x 101 x 42

## 2.3. CHAR BROILER ELÉTRICO

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
CBE5	220	3400	15,5	21,0	48 x 50 x 28

## 2.4. SANDUICHEIRAS PEQUENAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
SAFF	127	1850	14,6	8,0	54 x 27 x 20
SAFF	220	2000	9,1	8,0	54 x 27 x 20
SPSE	127	1700	13,4	8,2	54 x 27 x 20
SPSE	220	1800	8,2	8,2	54 x 27 x 20
SPSL	127	1700	13,4	7,2	54 x 27 x 20
SPSL	220	1800	8,2	7,2	54 x 27 x 20

## 2.5. PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
MPES	127	1600	12,6	16,1	48 x 43 x 19
MPES	220	1600	7,3	16,1	48 x 43 x 19
MPED	127	3200	25,2	32,0	48 x 84 x 19
MPED	220	3200	14,5	32,0	48 x 84 x 19

## 2.6. CREPITOS ELÉTRICOS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
CRPP	127	1700	13,4	10,0	53 x 26 x 20
CRPP	220	1800	8,2	10,0	53 x 26 x 20

## 2.7. CASQUINHA DE SORVETE ELÉTRICA

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
MCSS	127	1200	9,4	9,8	54 x 26 x 18
MCSS	220	1200	5,4	9,8	54 x 26 x 18

## 2.8. WAFFLEIRAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)
MWQD	127	3700	29,1	14,0	54 x 56 x 20
MWQD	220	4000	18,2	14,0	54 x 56 x 20
MWQS	127	1850	14,6	7,2	54 x 27 x 20
MWQS	220	2000	9,1	7,2	54 x 27 x 20
MWRD	127	2400	18,9	10,7	54 x 55 x 18
MWRD	220	2400	10,9	10,7	54 x 55 x 18
MWRS	127	1200	9,4	5,5	54 x 26 x 18
MWRS	220	1200	5,4	5,5	54 x 26 x 18

## 3. 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 é potencialmente **PERIGOSO** quando utilizado incorretamente.
- 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 aparelho. 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.

## 4. 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.**

- Utilize **APENAS** profissionais qualificados para realizar a instalação elétrica deste equipamento.
- 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.
- O equipamento deve ser instalado com os pés.
- Caso seu equipamento possua sapatas traseiras elas devem ser posicionadas paralelamente conforme **Figura 1**. Sua função é limitar a distância mínima entre o equipamento e parede.
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.

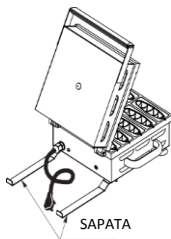


Figura 1



TERMINAL DE  
ATERRAMENTO



TERMINAL  
EQUIPOTENCIAL

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





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



- 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.



**ATENÇÃO!**  
**ESTE EQUIPAMENTO POSSUI RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE ALTA POTÊNCIA QUE É SENSÍVEL ÀS FALHAS CAUSADAS POR INSTALAÇÕES ELÉTRICAS IRREGULARES OU COMPONENTES INADEQUADOS, QUE CANCELAM A GARANTIA DO EQUIPAMENTO, PODEM COMPROMETER O SEU DESEMPENHO E A SEGURANÇA DO OPERADOR.**

## 4.1. CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA

### IMPORTANTE

Como não há tomadas e plugues padronizados pelo INMETRO para correntes superiores a 20A, **alguns equipamentos são fornecidos sem o plugue.**

- Para os equipamentos que **não** são fornecidos com plugue, **é extremamente recomendada a instalação deste equipamento em um circuito elétrico individual.**

**NOTA:** É possível optar pela aquisição do conjunto plugue/tomada que suporte a corrente total do equipamento ou pela ligação do equipamento diretamente a um disjuntor adequado próximo.

- Conecte o cabo de alimentação do aparelho a uma fonte de energia elétrica apropriada para a tensão do seu equipamento, indicada no item **2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** desse manual de instruções e na etiqueta de identificação do produto fixada no próprio aparelho.
- Antes de conectar a alimentação de energia, certifique-se que:
  - a) O medidor de energia, os disjuntores, a linha de alimentação e a tomada são adequados à corrente máxima requerida (veja item **2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**).
  - b) Os disjuntores poderão ser alcançados facilmente, após a instalação do aparelho.
  - c) A instalação deste equipamento esteja próxima ao seu disjuntor (termomagnético ou diferencial residual) para que seja possível a fácil desconexão da energia elétrica.
  - d) O fabricante não é responsável por quaisquer danos, direto ou indireto, causado por instalação defeituosa.

## 5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

- 1º Para os equipamentos que possuem regulagem da altura de fechamento da tampa, o ajuste deve ser feito através do regulador (1) localizado no suporte do braço (2), conforme **Figura 2**.

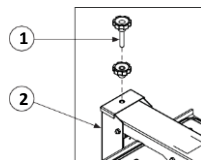


Figura 2

- 2º Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de **INSTALAÇÃO** no item 4.
- 3º Certifique-se que o cabo de alimentação não fique em contato com as superfícies quentes.
- 4º Antes de utilizar o equipamento pela **primeira vez** ajuste a temperatura dos termostatos para sua temperatura máxima.

PARA TERMOSTATO ANALÓGICO	PARA TERMOSTATO DIGITAL
Girar o manipulador para a direita até a temperatura máxima.	Seguir as OPERAÇÕES BÁSICAS descritas no item 5.1. <b>OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL</b> para selecionar a temperatura máxima.
Observar que a(s) lâmpada(s) piloto acenderá(ão).	Observar que o(s) led(s) indicador(es) de acionamento acenderá(ão).

- 5º Se o equipamento possuir tampa(s), feche-a(s) e deixe o equipamento aquecer por aproximadamente 30 minutos.
- NOTA:** Nos primeiros usos é normal aparecer fumaça devido a queima da umidade presente no isolamento interno.
- 6º Quando a(s) lâmpada(s) ou led(s) apagar(em) indica que a(s) placa(s) atingiu(ram) a temperatura selecionada.
- 7º Então, ajuste o(s) termostato(s) para a temperatura desejada, conforme 4º passo.
- 8º Durante o uso, o(s) termostato(s) ligará(ão) e desligará(ão) automaticamente a(s) resistência(s), mantendo a(s) placa(s)/chapa(s) na temperatura selecionada.

**NOTA:** A temperatura selecionada no termostato não representa obrigatoriamente a temperatura da superfície de preparo, devendo ser utilizada apenas como referência.

## IMPORTANTE

Apesar de ser possível ajustar o termostato em altas temperaturas é recomendado manter, sempre que possível, a regulação abaixo de 150°C, a fim de economizar o consumo de energia elétrica e aumentar a vida útil dos componentes.



### 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.



## 5.1. OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL






### INDICAÇÕES DA TELA






- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1 Tecla Set                                  | 6 Indicação temporizador do processo  |
| 2 Tecla de Menu Facilitado                   | 7 Indicação de bloqueio de funções    |
| 3 Indicação de acionamento da saída OUT1     | 8 Indicação da unidade de temperatura |
| 4 Indicação de acionamento da saída OUT2     | 9 Tecla Aumenta                       |
| 5 Indicação de acionamento do buzzer interno | 10 Tecla Diminui                      |

## OPERAÇÕES BÁSICAS

Mantenha pressionada a tecla  por dois segundos até aparecer a mensagem ;

- 1) Então aparecerá a mensagem  e será possível o ajuste da temperatura;
- 2) Utilize as teclas  ou  para alterar o valor, e pressione  para confirmar;
- 3) Em seguida será possível fazer o ajuste do tempo de processo .

Utilize as teclas  ou  para alterar o valor, e pressione  para confirmar;

## MAPA DE TECLAS FACILITADAS

Quando o controlador estiver em exibição de temperatura, as seguintes teclas servem de atalho para as seguintes funções:

**Pressionada 2 segundos:** Ajuste de setpoint ou troca de receita.



**Toque curto:** Inibe alarme e buzzer (caso estejam acionados) ou com o temporizador de processo, alterna a exibição entre temperatura e tempo restante.



**Toque curto:** Início de processo.



**Toque curto:** Fim de processo.

## 6. 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 evitando, com isso, 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.

**NOTA:** Para os equipamentos que possuem placas em alumínio fundido se a limpeza for realizada com a superfície aquecida, poderá ocorrer choque térmico, podendo ocasionar rachaduras e trincas, problemas não cobertos pela garantia.

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, isso evitará o desgaste prematuro.



### ATENÇÃO!

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

- Para os equipamentos que possuem placas em alumínio fundido a limpeza das placas deve ser realizada apenas para remover os resíduos sólidos.

**NOTA:** O escurecimento destas placas é normal, pois a carbonização das gorduras e açúcares dos alimentos cria um antiaderente natural, onde uma limpeza mais profunda pode fazer com que os alimentos grudem nas placas.

- 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.

## 7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- Manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço devem ser realizados com o equipamento desconectado da energia elétrica.
- Partes metálicas são condutoras de calor, 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** comunique-se com a Assistência técnica.

## 8. TRANSPORTE

- Dê preferência por transportar o equipamento em sua embalagem original, pois ela foi projetada para resguardar o equipamento durante o seu deslocamento.
- Os dispositivos de controle de temperatura (termostatos) são muito sensíveis a choques e batidas, portanto, evite quedas do equipamento e proteja bem os termostatos (identificados pelos manípulos vermelhos utilizados para ajuste de temperatura) durante o transporte, manutenção e limpeza.

### IMPORTANTE

Um choque no eixo do termostato (manípulos vermelhos) pode desregulá-lo ocasionando o mau funcionamento e perda da garantia do produto.

- 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.

## **ANOTAÇÕES:**



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





32.800.23044-A  
REV. 10 (04/2023)

**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