CROYDON

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FAMÍLIA EXTRATORES

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.

CONHEÇA OUTROS EQUIPAMENTOS E FAMÍLIAS CROYDON

Extratores de Suco

Refresqueiras

Trituradores

Churrasqueiras

Cozedor de massas

Panquequeiras

Sanduicheiras

Fornos Combinados

Char Broilers

ÍNDICE

0 - TERMO DE GARANTIA 3

1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 4

2 - ORIENTAÇÕES DE SEGURANÇA 4

3 - ORIENTAÇÕES PARA INSTALAÇÃO 5

3.1 - POSICIONAMENTO 5

3.2 - INSTALAÇÃO 5

4 - ORIENTAÇÕES PARA OPERAÇÃO 5

4.1 - PREPARAÇÃO PARA USO 5

4.2 - INSTRUÇÕES E MODO DE USAR 6

4.3 - CUIDADOS OPERACIONAIS 6

5 - ORIENTAÇÕES PARA LIMPEZA 6

6 - ORIENTAÇÕES PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO 7

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:

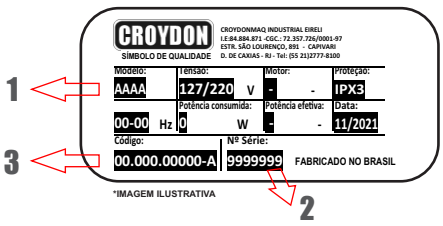

*IMAGEM ILUSTRATIVA

MODELO(1):_____

NÚMERO DE SÉRIE(2):_____

CÓDIGO (3):_____

DATA DA N.F.:_____/_____/_____

REVENDEDOR:_____

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 poderá 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.

JUL 18

1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 - EXTRATORES DE SUCO - COMERCIAIS						
MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA CONSUMIDA (W)	POTÊNCIA MOTORA (cv)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
ES4AB	127/220	184/184	1/4	2,3/1,2	4,2	36 x 26 x 20
ES4EA	127/220	184/184	1/4	2,3/1,2	4,6	39 x 25 x 22
ES4EA-S	127/220	368/368	1/2	3,6/1,8	6,1	41 x 25 x 22

1.2 - EXTRATORES DE SUCO - RESIDENCIAIS						
MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA CONSUMIDA (W)	POTÊNCIA MOTORA (cv)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)
ELAB	127/220	260/260	1/4	3,6/1,9	4,4	36 x 26 x20
ELAC	127/220	260/260	1/4	3,6/1,9	4,5	36 x 24 x 20
ELEA	127/220	200/200	1/2	5,3/2,4	7,6	39 x 25 x 22
ELID	127/220	260/260	1/4	2,0/0,8	3,2	35 x 24 x 20
ELII	127/220	260/260	1/4	3,6/1,9	3,7	35 x 24 x20

2 - ORIENTAÇÕES 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 abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:

- Leia atentamente este manual para garantir um melhor desempenho deste equipamento.
- Risco de acidentes pode 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.
- Este equipamento não é destinado para produção contínua (em massa) e em escala industrial de alimentos.
- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

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.

- 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.

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.

3 - ORIENTAÇÕES PARA INSTALAÇÃO

3.1 - POSICIONAMENTO

- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.

- Deixe espaço de aproximadamente 15cm em torno do equipamento.

3.2 - INSTALAÇÃO

Verifique se a tensão (127V OU 220V) do equipamento é a mesma da tomada a ser utilizada.
Caso não corresponda, mude a **Chave Seletora** de tensão localizada abaixo do equipamento para a posição correta. Esta operação deve ser sempre realizada com o equipamento desligado.

- O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, sendo um deles o pino de aterramento (Pino Terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

4 - ORIENTAÇÕES PARA OPERAÇÃO

4.1 - PREPARAÇÃO PARA USO

- Antes da primeira utilização é necessário que faça uma limpeza com água e sabão neutro e

todas as partes do equipamento principalmente nas que entram em contato direto com o alimento.

- Antes de ligar a máquina, certifique se as castanhas, a cúpula, a tampa ou qualquer acessório de encaixe estão encaixados corretamente em suas posições.

- Corte as laranjas ou os limões ao meio.

4.2 - INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

1º - Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de instalação.

2º - Posicione o copo e a peneira (acessórios) que acompanham o extrator, abaixo do bico da cúpula.

3º - Acione o equipamento através da chave liga/desliga localizada na parte frontal da base do extrator.

4º - Com o equipamento ligado, segure uma das metades de uma laranja ou limão e pressione contra a castanha. O suco contido na fruta passará pela peneira e será armazenado no copo.

4.3 - CUIDADOS OPERACIONAIS

IMPORTANTE
Aguarde a completa parada do motor sempre que desejar trocar as castanhas.

- Os Extratores de Sucos são máquinas que trabalham em alta velocidade.

5 - ORIENTAÇÕES PARA LIMPEZA

IMPORTANTE
Para sua segurança, retire o plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.

- Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes do uso normal.

- 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, recomendamos lavar com água corrente a castanha, a peneira, o copo, a tampa e a cúpula do extrator, imediatamente após sua utilização. Este cuidado é importante para evitar alteração no sabor do suco.

- Limpe a base do extrator apenas com pano úmido.

- Nota: Evite usar esponja metálica (Bombril) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos no acabamento.

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

- Evite o excesso de água para não danificar o equipamento.

- A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.

6 - ORIENTAÇÕES PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- A manutenção periódica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

- A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências, evitarão o desgaste prematuro do mesmo.

- Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.

- No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência técnica.

- Algumas verificações:

a)Limpeza: Verificar item **LIMPEZA** deste manual;

b)Instalação: Verifique a instalação do equipamento conforme item **INSTALAÇÃO** deste manual.

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

d)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 possíveis folgas do eixo do motor elétrico.

f)Verificar cabos elétricos quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

- Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

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

A LINHA DE **EXTRATORES DE SUCO COMERCIAIS** É EQUIPADA COM UM DISPOSITIVO ANTI-REARME AUTOMÁTICO DO MOTOR EM CASO DE INTERRUPÇÃO NO FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA.
ISTO FAZ COM QUE SEJA NECESSÁRIO DESLIGAR E RELIGAR A CHAVE LIGA/DESLIGA PARA REATIVAR O PRODUTO EM CASO DE FALHAS DE ENERGIA ELÉTRICA.

ANOTAÇÕES:

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 continua, disponibilizamos no nosso site o canal SAC, para que você possa nos enviar suas, reclamações, sugestões, críticas e elogios.