

CROYDON

MANUAL DE INSTRUÇÕES

COZEDORES DE MASSAS

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

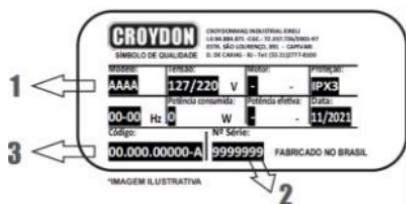
| | |
|----------------------------------------------------------|----|
| TERMO DE GARANTIA | 2 |
| 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | 4 |
| 1.1. COZEDORES DE MASSAS | 4 |
| 2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES..... | 4 |
| 3. INSTALAÇÃO | 5 |
| 3.1. CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA..... | 6 |
| 4. PREPARAÇÃO PARA USO | 6 |
| 5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR | 7 |
| 5.1. CUIDADOS OPERACIONAIS | 8 |
| 6. LIMPEZA | 8 |
| 6.1. LIMPEZA DIÁRIA | 9 |
| 7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO | 10 |
| 8. TRANSPORTE | 10 |

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: _____

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. COZEDORES DE MASSAS

| MODELO | TENSÃO (V) | POTÊNCIA (W) | CORRENTE (A) | PESO (kg) | DIMENSÕES C X L X A (cm) | ÁGUA (l) | CAPACIDADE DO ESCORREDOR |
|--------|------------|--------------|--------------|-----------|--------------------------|----------|--------------------------|
| COM4 | 220 | 5000 | 22,7 | 12,0 | 50 X 41 X 49 | 16,0 | 4X 300g |
| COM4P | 220 | 5000 | 22,7 | 15,2 | 50 X 41 X 97 | 16,0 | 4X 300g |

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 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.
- Acidentes 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.

- Os Cozedores de Massas foram projetados exclusivamente para a finalidade de cozimento massas. Não é recomendada sua utilização em outras aplicações sob o risco de perda da Garantia.
- O reservatório de água e a resistência (com potência de 5000W) são produzidos em aço inoxidável AISI 304, uma das ligas de aço mais resistentes a corrosão e, por isso, indicada para uso com alimentos.
- A resistência é comandada por um termostato ajustável, com temperatura máxima de ajuste de 120°C.

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.

- Utilize **APENAS** profissionais qualificados para realizar a instalação elétrica deste equipamento.
- **Verifique se a tensão indicada no produto 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



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.



- Depois de 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, PODENDO COMPROMETER O SEU DESEMPENHO, A SEGURANÇA DO OPERADOR E CANCELANDO A GARANTIA.

3.1. 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.

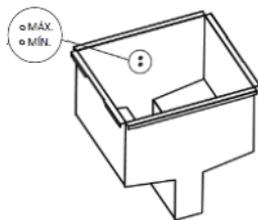
- Para os equipamentos que **não** são fornecidos com plugue, é **extremamente recomendada a instalação deste equipamento em um circuito elétrico individual.**

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 **1. 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 **1. 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.

4. PREPARAÇÃO PARA USO

- Verifique a quantidade de água consultando o item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** desse manual.
- Preencher o reservatório com 16 litros de água até atingir o limite superior (nível máximo) indicado no reservatório de água.





ATENÇÃO!

PARA EVITAR TRANSBORDAMENTOS RESPEITE A INDICAÇÃO DE NÍVEL MÁXIMO NO RESERVATÓRIO DE ÁGUA.

- É possível adicionar um pouco de sal refinado (fino) e azeite (ou óleo vegetal) à água a fim de intensificar o sabor da massa.



ATENÇÃO! RISCO DE CORROSÃO DO RESERVATÓRIO.

A ADIÇÃO DE SAL NA ÁGUA DE COZIMENTO DEVE SER REALIZADA FORA DO RESERVATÓRIO. PARA UTILIZAÇÃO DE SAL NO EQUIPAMENTO É FUNDAMENTAL QUE ESTEJA 100% DISSOLVIDO NA ÁGUA.

- Caso o sal precipite no fundo do reservatório ele pode danificar aos poucos o aço 304 provocando corrosão e perda da Garantia.
- Recomenda-se colocar um pouco de água em um recipiente e adicionar o sal, mexendo até que esteja 100% dissolvido, somente após esse processo, verter a solução no reservatório.



NÃO DEVE SER ADICIONADO NENHUM OUTRO COMPOSTO À SOLUÇÃO DO RESERVATÓRIO SOB O RISCO DE CORROSÃO DA RESISTÊNCIA E PERDA DA GARANTIA.

5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

- 1º** Siga as instruções do item **4. PREPARAÇÃO PARA USO** e verifique se o equipamento foi preparado corretamente.
- 2º** Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de **INSTALAÇÃO** no item **3**.
- 3º** Certifique-se que o cabo de alimentação não fique em contato com as superfícies quentes.
- 4º** Ajuste a temperatura do termostato para 95°C.
- 5º** Quando a lâmpada (laranja) apagar, indica que a água atingiu a temperatura adequada para a cocção.
- 7º** Coloque as porções de massa dentro dos escorredores e posicione-os dentro do reservatório com a água aquecida.
- 8º** Aguarde o tempo recomendado para que a massa esteja pronta (depende do tipo de massa e do ponto de cocção desejado), retire o escorredor e despeje a massa diretamente no prato.
- 9º** Durante a operação, o sensor do termostato perceberá a variação da temperatura da água e acionará a resistência a fim de manter a temperatura próxima ao ajustado.

- 10º Frequentemente verifique o nível de água do reservatório, completando-o, e nunca deixe a água baixar do nível mínimo para evitar o risco de queima da resistência e perda da garantia.

NOTA: Nunca utilizar o equipamento com nível de água abaixo do especificado. Isto garantirá maior vida útil da resistência, pois ela deverá estar sempre com a área aquecida submersa.

5.1. CUIDADOS OPERACIONAIS



ATENÇÃO!

ESTE EQUIPAMENTO DEVE PERMANECER DESCONECTADO DA ENERGIA ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER SENDO UTILIZADO. DESLIGUE O DISJUNTOR INDIVIDUAL.



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

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) Sempre que houver acúmulo de resíduos no fundo do reservatório de água;
 - c) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;
- A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.
- Certifique-se que o equipamento encontra-se completamente frio.
- Remova as porcas de fixação do cabeçote para que este possa ser retirado.

NOTA: As porcas encontram-se na parte interna do gabinete, abaixo do cabeçote e com acesso pela parte traseira.

- 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 APARELHO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR. NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA A VAPOR.

6.1. LIMPEZA DIÁRIA

- Para garantir qualidade do alimento, a água do cozimento da massa deverá ser substituída diariamente.
- A limpeza diária do reservatório evita que o cloro presente no sal permaneça diariamente, durante o período em que o equipamento está desligado, fragilizando o aço inoxidável do reservatório e da resistência.

- 1º** Ao final de cada operação diária, o equipamento deve ser desconectado da rede elétrica e o cabeçote (painel de controle de temperatura) removido.

Para remoção do gabinete: Remova as porcas de fixação que são acessadas pela parte traseira do equipamento.

- 2º** Retire o apoio dos escorredores (grade), remova o cabeçote e lave a resistência em água corrente.
- 3º** Abra o registro situado na parte inferior do reservatório, e esvazie toda água de cozimento.
- 4º** Retire o reservatório do equipamento e lave com água corrente e detergente líquido, enxague bem removendo todos os resquícios de sabão e deixe secar.
- 5º** Após o procedimento de limpeza, reposicionar no equipamento, o reservatório de água e o cabeçote, fixando com as porcas. E encaixe o apoio dos escorredores (grade).

ATENÇÃO! O apoio dos escorredores (grade) deve ficar acima das resistências.

Equipamento pronto para nova operação.

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** e 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.



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





32.800.23588-A
REV. 03 (02/2024)

**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