



# **MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**LIQUIDIFICADORES  
EXTRATORES**

## 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 .....	2
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	4
1.1. LIQUIDIFICADORES .....	4
1.2. LIQUIDIFICADORES BASCULANTES .....	4
1.3. EXTRATORES DE SUCO COMERCIAIS .....	4
1.4. EXTRATORES DE SUCO RESIDENCIAIS .....	5
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES .....	5
3. INSTALAÇÃO .....	6
4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR .....	6
4.1. LIQUIDIFICADORES .....	6
4.1.1. CUIDADOS OPERACIONAIS LIQUIDIFICADORES .....	7
4.2. EXTRATORES .....	8
4.2.1. CUIDADOS OPERACIONAIS EXTRATORES .....	8
5. LIMPEZA .....	9
5.1. LIQUIDIFICADORES .....	9
5.2. EXTRATORES .....	9
6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO .....	10
7. 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. LIQUIDIFICADORES

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA NOMINAL (W)	POTÊNCIA MOTORA	CORRENTE (A)	PESO (kg)	CAPACIDADE DO COPO (l)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
LR02	127	450	1/2cv	7,2	9,0	2	57 x 24 x 21
LR02	220	450	1/2cv	4,2	9,0	2	57 x 24 x 21
LR02	127/220	450/450	1/2cv	7,2/4,2	9,0	2	57 x 24 x 21
LR03	127	450	1/2cv	7,2	9,7	3,5	65 x 25 x 21
LR03	220	450	1/2cv	4,2	9,7	3,5	65 x 25 x 21
LR03	127/220	450/450	1/2cv	7,2/4,2	9,7	3,5	65 x 25 x 21
SLA2	127	1000	1000W	10,8	4,5	2	54 x 23 x 20
SLA2	220	1000	1000W	5,6	4,5	2	54 x 23 x 20

## 1.2. LIQUIDIFICADORES BASCULANTES

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA NOMINAL (W)	POTÊNCIA MOTORA	CORRENTE (A)	PESO (kg)	CAPACIDADE DO COPO (l)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
LI15	127/220	736/736	1cv	15,1/4,9	17,0	15	120 X 41 X 57
LI15-S	127/220	1100/1100	1.1/5cv	20,7/10,0	21,0	15	120 X 41 X 57
LI25	127/220	1100/1100	1.1/5cv	20,7/10,0	22,0	25	134 X 41 X 57

## 1.3. EXTRATORES DE SUCO COMERCIAIS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA NOMINAL (W)	POTÊNCIA MOTORA	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
ES4AB	127/220	184/184	1/4cv	2,3/1,2	4,2	36 X 26 X 20
ES4EA	127/220	184/184	1/4cv	2,3/1,2	4,6	39 X 25 X 22
ES4EA-S	127/220	368/368	1/2cv	3,6/1,8	6,1	41 X 25 X 22

## 1.4. EXTRATORES DE SUCO RESIDENCIAIS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA NOMINAL (W)	POTÊNCIA MOTORA	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
ELAB	127/220	260/260	1/4cv	3,6/1,9	4,4	36 X 25 X 20
ELAC	127/220	260/260	1/4cv	3,6/1,8	4,5	36 X 24 X 20
ELEA	127/220	200/200	1/2cv	5,3/2,4	7,6	39 X 25 X 22
ELID	127/220	260/260	1/4cv	3,6/1,9	3,2	35 X 24 X 20
ELII	127/220	260/260	1/4cv	3,6/1,9	3,7	35 X 24 X 20

## 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 não é destinado para a produção contínua (em massa) e em escala industrial de alimentos.
- Acidentes graves 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 do mesmo com 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.

### 3. INSTALAÇÃO



#### ATENÇÃO!

VERIFIQUE SE A TENSÃO INDICADA NO EQUIPAMENTO É A MESMA DA REDE ELÉTRICA (127V OU 220V).

NÃO USE O APARELHO SE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO, O PLUGUE OU OUTRAS PARTES ESTIVEREM DANIFICADAS.

- **Modelos bivolt (127V/220V):** Com o equipamento desligado verifique se a tensão da tomada a ser utilizada é a mesma do equipamento, observando a chave seletora localizada no fundo. Caso não corresponda, modifique a posição da chave para a tensão correta.
- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.
- Deixe um espaço de aproximadamente 15 cm em torno do equipamento.
- 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.
- Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a tomada está com um bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou profissional qualificado a fim de evitar riscos.



#### ATENÇÃO!

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



A INSTALAÇÃO ELÉTRICA MAL FEITA CANCELA A GARANTIA DO EQUIPAMENTO.

### 4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

#### 4.1. LIQUIDIFICADORES

##### LIQUIDIFICADORES

- 1º Antes de ligar o equipamento, certifique-se que o copo e a tampa estejam devidamente encaixados.
- 2º Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de **INSTALAÇÃO** no item 3.

- 3º Corte o produto em pedaços de aproximadamente 3,5 cm e introduza uma pequena porção do mesmo.
- Esse processo ajuda no tempo de trituração, principalmente em produtos congelados.
- 4º Ligue o equipamento através do interruptor.
- Após ter batido os primeiros pedaços siga introduzindo aos poucos o restante.
- 5º **IMPORTANTE:** Para o preparo de massas/misturas, com o equipamento desligado, coloque primeiramente os ingredientes da receita em estado líquido, posteriormente abasteça o copo com os ingredientes de maior consistência.
- Não ultrapasse o nível máximo de capacidade do copo na altura do friso.
- 6º **IMPORTANTE:** Para o modelo SLA2 a capacidade máxima do copo é indicada pela etiqueta **NÍVEL MÁXIMO**, existente na parte externa do copo.
- 7º Desligue o equipamento antes de retirar o copo.

## LIQUIDIFICADORES BASCULANTES

### ESVAZIAMENTO DO COPO:

- 8º Prepare um recipiente para receber o conteúdo do copo.
- 9º Com o liquidificador desligado, segure a alça do copo e solte o trinco, liberando o conjunto copo + motor.
- 10º Incline o copo para frente e gradativamente derrame seu conteúdo no recipiente previamente preparado para recebê-lo.
- 11º Traga o copo à posição inicial e trave-o com o trinco.

### 4.1.1. CUIDADOS OPERACIONAIS LIQUIDIFICADORES



#### ATENÇÃO!

**AO UTILIZAR OS TITURADORES NUNCA TOQUE NAS LÂMINAS COM O EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO.**

- Mesmo com o equipamento desligado mantenha a atenção nas lâminas e partes cortantes.
- Para evitar lesões corporais, danos ao equipamento e/ou perda da garantia, afaste as mãos ou qualquer objeto de todas as partes em movimento enquanto o equipamento estiver em funcionamento.
- Nunca ligue o equipamento com o copo vazio, pois, podem ocorrer danos graves.
- Evite armazenar alimentos dentro do copo. Ele não é adequado para esta finalidade.

- Sobrecarregar o equipamento com porções muito pesadas ou muito grandes, diminuirá a sua vida útil, por isso não ultrapasse a capacidade do copo conforme indicado no item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** deste manual de instruções.
- Se o motor parar, desligue-o imediatamente, desconecte o cabo da tomada de energia e retire do copo parte do alimento a ser batido antes de iniciar novamente a operação.



#### **ATENÇÃO!**

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

## **4.2. EXTRATORES**

### **EXTRATORES**

- 1º** Antes de ligar o equipamento, certifique-se que a castanha e a cúpula e outros acessórios estejam devidamente encaixadas.
- 2º** Corte as laranjas ou limões ao meio.
- 3º** Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de **INSTALAÇÃO** no item **3**.
- 4º** Posicione o copo e peneira (acessórios que acompanham o extrator) abaixo do bico da cúpula.
- 5º** Ligue o equipamento através do interruptor liga/desliga localizado na parte frontal do equipamento.  
  
Com o equipamento ligado segure uma das metades de uma laranja ou limão e posicione contra a castanha para extrair o suco da fruta, que cairá através do bico da cúpula, passando pela peneira e ficando armazenado no copo.
- 6º**

### **4.2.1. CUIDADOS OPERACIONAIS EXTRATORES**

- A linha de Extratores Comerciais é equipada com um dispositivo anti-reatarme automático do motor em caso de interrupção no fornecimento de energia elétrica.
- Então, após o retorno do fornecimento de energia elétrica, é necessário desligar e religar o interruptor liga/desliga para reativar o equipamento.
- Ao finalizar a produção, desligue o equipamento.

**IMPORTANTE:** Podem ocorrer danos graves, como o superaquecimento do motor ao manter o equipamento ligado sem produção.



## 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.
- 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;
- A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.
- Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos/arranhões ao acabamento.
- 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.**

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

## 5.1. LIQUIDIFICADORES

- Para a limpeza interna do copo dos liquidificadores:
  - 1º Faça uma mistura de água e detergente líquido.
  - 2º Introduza até a metade do copo.
  - 3º Ligue o equipamento por alguns segundos.
  - 4º Desligue o equipamento, esvazie o copo e enxágue seu interior.  
Equipamento pronto para nova operação.
- Limpe a base do liquidificador apenas com pano úmido.

## 5.2. EXTRATORES

- Para limpeza recomenda-se lavar com água corrente a castanha, a peneira, o copo, a tampa e a cúpula do extrator imediatamente após sua utilização.

**IMPORTANTE:** Esse cuidado é fundamental para evitar alteração no sabor do suco.

- Limpe o corpo do extrator apenas com pano úmido.

## 6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- Manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço devem ser realizados com o equipamento desconectado da energia elétrica.
- 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.

## ANOTAÇÕES:



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





32.800.22992-A  
REV. 11 (12/2023)

**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