

Manual de Instrução



FTG-1500
FTG-2400
FTG-3000

Forno Turbo Gás



@grupogpaniz



gpaniz.equipamentos



G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA

G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	05
Instalação	05
Instruções Gerais de Instalações.....	07
Instruções Instalação do carrinho.....	08
Instalação da Água.....	09
Características Técnicas	10
Painel de instrumentos.....	12
Regulador de AR	15
Instruções de uso	17
Limpeza e Manutenção.....	18
Ocorrência de Defeitos.....	19
Esquema Elétrico.....	20
Termo de Garantia.....	22
Lista de Revisões Máquina.....	23
Lista de Revisões do Manual.....	24

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GPANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Quêremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, GPANIZ.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Terra de Proteção IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



Tensão Perigosa IEC 60417-5036

Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas



Superfície Quente IEC 6417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.



Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos que se tornem fluidos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados.



Indica que esta etiqueta não pode ser removida do registro, sob pena da perda da garantia.

Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Para maior segurança do operador é necessária a utilização de EPI, (Equipamento de Proteção Individual). Na operação utilize luvas de proteção e avental. Quando for fazer a higienização utilize máscara e óculos de proteção.



Óculos de Proteção



Luva de Proteção



Máscara de Proteção



Avental de Proteção

Ao abrir a porta do forno, mantenha-se atrás da mesma e faça a abertura em duas etapas:

1º abra um pouco a porta e espere a saída de calor e vapor do forno.

2º abra toda a porta do forno.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

Forno FTG-100/150/240/300: A descrição do equipamento e sua utilização prevista, podem ser visualizados a partir da página 10.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127 e 220V Monofásico (bivolt), verificar na página 20.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue terra.

Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: Instalar o equipamento conforme instruções na página 05. Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui sensores na trava da porta. A retirada ou adulteração deste componente de segurança pode causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de panificação e confeitaria, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto.

Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

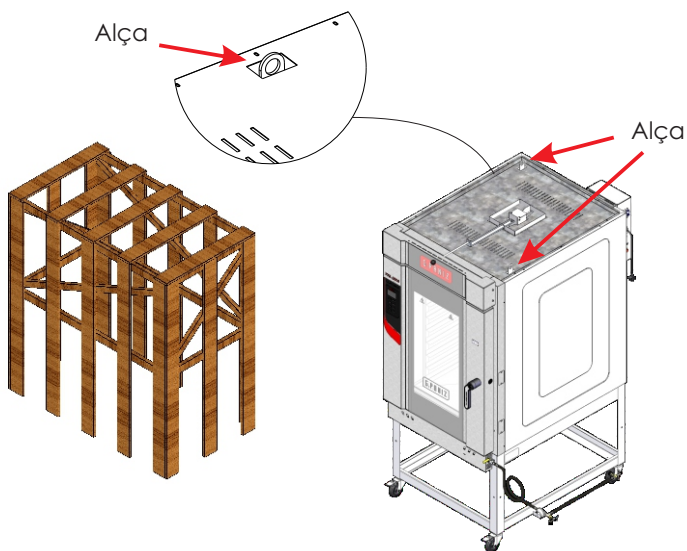
RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

Amassados e riscos na pintura;

Quebra de peças;

Falta de peças através da violação da embalagem.



OBS: As alças já vão fixadas no equipamento.

Utilize estas alças para movimentar e transportar o forno. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

Instale seu equipamento em área bastante arejada;

A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;

Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;

Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.

Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

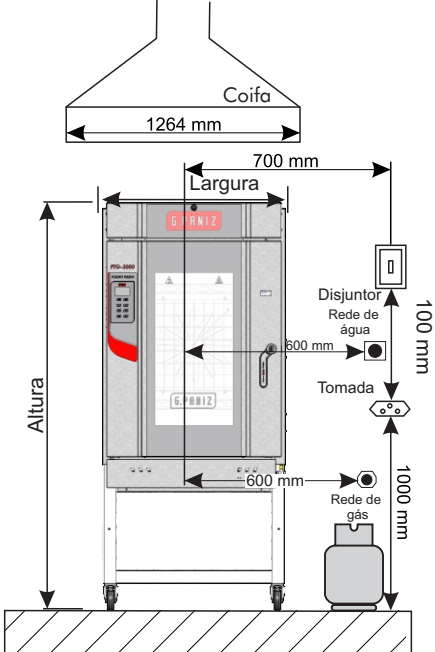
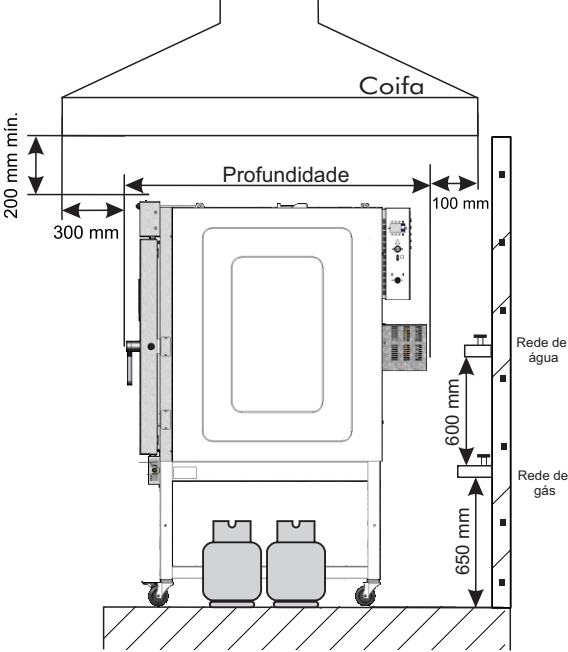
Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;

Não remova o pino terra do cabo elétrico;

Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147;

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

INSTALAÇÃO FTG-1500/2400/3000



*Nunca Utilize os botijões em baixo do forno.

Este equipamento necessita de:

- Conexão Elétrica
- Terminal Terra
- Disjuntor
- Área para Manutenção
- Entrada de Água
- Tomada 20A
- Entrada de Gás

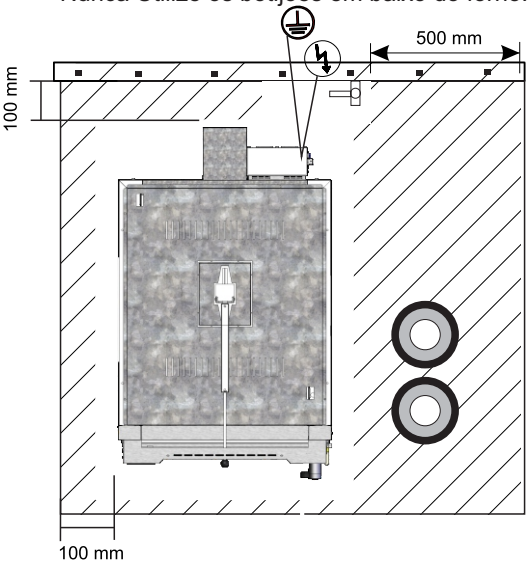


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FTG-1500	1655 mm	920 mm	1390 mm
FTG-2400	1855 mm	920 mm	1520 mm
FTG-3000	2045mm	920 mm	1520 mm

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

Instalar o equipamento em uma superfície plana e após isso utilizar as travas dos rodízios.

Deixar um espaço conforme página 06 em torno do equipamento.

Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

O equipamento deve ser colocado sob uma coifa para coleta de vapores provenientes da utilização do equipamento, caso não possua instale uma que tenha uma vazão de 36m³/h conforme norma NBR 13103/1994.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS GLP/GN

O gás deve ser fornecido com uma pressão de 1,0 a 1,5 kgf/cm² (primeiro estágio) tendo uma vazão de 5 kg/h conforme norma NBR 15526.

Utilizar o kit que acompanha o forno para ser instalado na tubulação.

Verificar se o equipamento é para gás natural.

Caso não se sinta apto para fazer a instalação da rede de gás, contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

NOTA: Não recomendamos o uso de gás remanufaturado.

PROCEDIMENTOS PARA A INSTALAÇÃO DO GÁS BOTIJÃO P13

Instalar dois botijões de gás P13 ao lado de seu equipamento com o kit gás que o acompanha.

Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direita até ficar firme.

Após feito a instalação é necessário verificar se há algum vazamento, para isso utilize espuma de sabão, caso haja vazamento repita o processo de instalação.

Se o vazamento continuar, leve o botijão a um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás.

CUIDADOS

Os 2 Botijões de gás devem ser utilizados simultaneamente.

Nunca instale os botijões em baixo do forno.

O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado de 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite o botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes.

Este equipamento possui um regulador de baixa pressão instalado no kit gás para o modelo GLP que não pode ser removido pois isso ocasionará a perda da garantia do equipamento.

Troque o regulador quando vencer o prazo de validade ou quando apresentar defeito.

- Nunca instale qualquer acessório no botijão, além do kit que acompanha o equipamento.

- Para a instalação de mais botijões de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.


INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.

Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147..

Não remova o pino terra do cabo elétrico.

Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.

Fazer a conexão do terminal eqüipotencial próximo ao adesivo  , com cabo de 6 a 8 mm.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO CARRINHO(Somente FTG1500)

Coloque o rodízio (item 01) através do furo conforme figura 1, após prenda-o com a porca (item 02), faça isso com os 4 rodízios.

Posicione a perna (item 03) no encosto (item 04) conforme figura 2, após coloque o parafuso (item 05) e prenda-o junto da arruela e porca (item 06 e 07), faça isso com as 4 pernas.

Posicione o forno em cima do carrinho que foi montado, coloque o parafuso (item 05) no furo conforme figura 3 e prenda-o junto com arruela e porca (item 06 e 07).

Figura 1

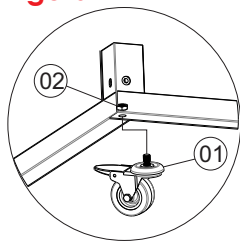


Figura 2

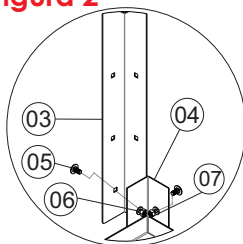
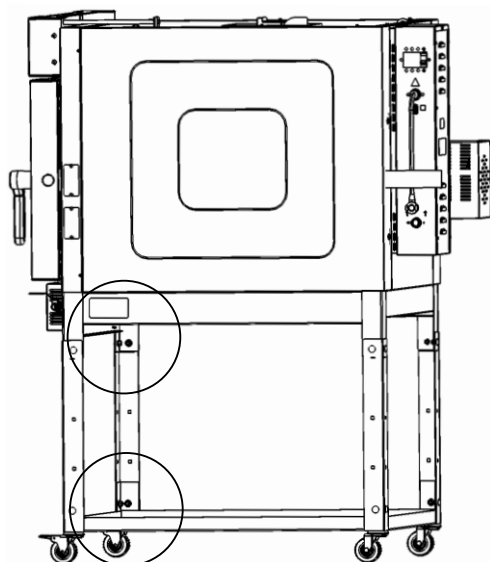
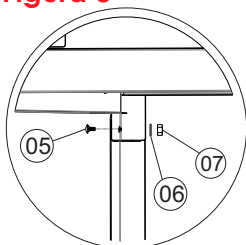


Figura 3

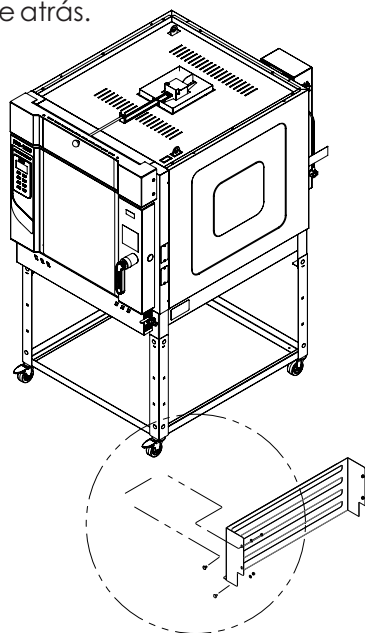
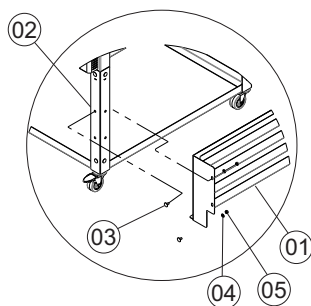


INSTALAÇÃO PORTA ESTEIRA CARRINHO (Somente FTG1500-opcinal)

Para instalar o porta esteira (item 01), posicione-o pela parte interna da perna (item 02), após utilize o parafuso (item 03) e mais a arruela e porca (item 04 e 05) para fixar, faça isso em ambos lados e fixe na frente e atrás.

Atenção!

Este item é Opcional,
Não acompanha o conjunto carrinho.



INSTALAÇÃO DA ÁGUA

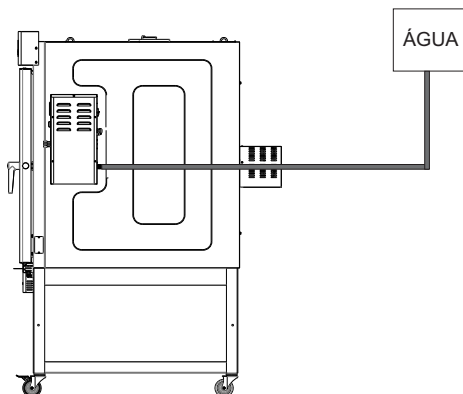
Efetue a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na traseira do painel.

Para não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido as variações de pressão, havendo a necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante.

Instale sempre um registro na rede a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.

A pressão de água da alimentação deve estar entre 78500 Pa a 196100 Pa (ou 0,8 a 2 kgf/cm²).

**Utilize a mangueira que acompanha o equipamento.
Mangueiras velhas não devem ser reutilizadas.**



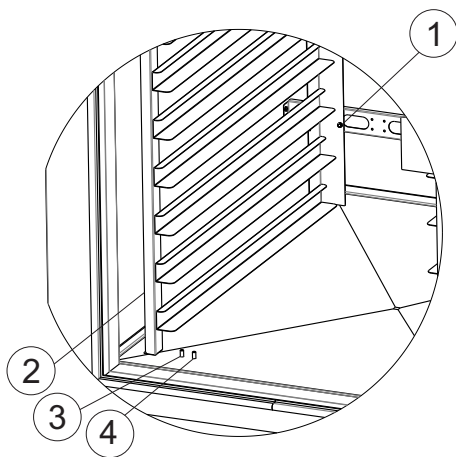
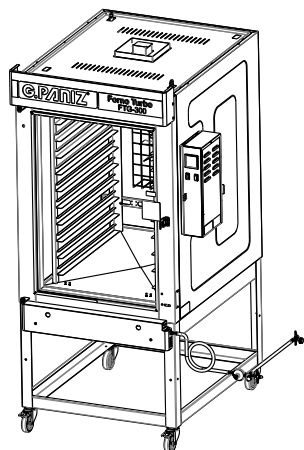
INSTALAÇÃO PORTA ESTEIRAS

Para ajustar o porta esteira é necessário soltar o parafuso (item 1) , após, retire o porta esteira (item 2)

Para retirar o porta esteira puxe o para cima até soltar a parte de baixo, após solto incline em 45° para soltar a parte de cima após posicione no pino lateral desejado (item 3, ou item 4), depois de posicionado encaixe e aperte o parafuso (item1).

ATENÇÃO: Utilize esteiras que possuem alças de segurança.

***Os fornos saem de fábrica regulados na medida 58x70**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetado como forno de cocção, é fabricado nas configurações de alimentação a gás.

Os modelos disponíveis de forno têm capacidade para acomodar ,5 esteiras (FTG-1500), 8 esteiras (FTG-2400) ou 10 esteiras (FTG-3000). A câmara possui pinos para regulagem do espaçamento entre esteiras, para acomodar bandejas de dimensões padrão de mercado, como por exemplo 40x60, 45x65, 58x70 e 60x80 cm (**Exceto FTG- 1500, compatível apenas com a bandeja 45x65 ou 58x70**).

A temperatura de operação deve situar-se entre 160°C e 180°C para assamento de pão, sendo que o forno possui um sistema controlado eletronicamente que evita a elevação de temperatura acima dos 250°C.

Atende o trabalho constante em padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade. Atende as normas referentes à segurança mecânica e elétrica, de acordo com a IEC 60335-1 e IEC 60335-2-42.

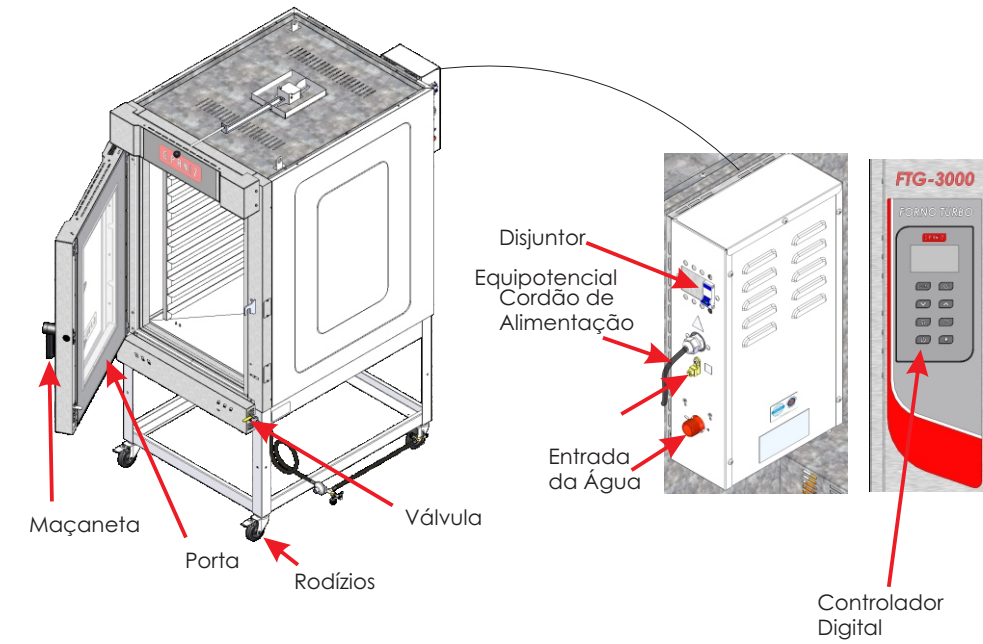
O equipamento é produzido com a porta e a moldura em aço inoxidável, as laterais são de aço com pintura epóxi branca e o teto e a traseira são de chapa galvanizada, câmara interna em aço 1020 revestida com pintura de alta temperatura, suporte esteira em inox.

O equipamento é destinado para panificação e confeitaria.

Nota: O equipamento é produzido parcialmente em aço inoxidável.

Nota: Bivolt Automático

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



DADOS TÉCNICOS

MODELO	FTG-1500	FTG-2400	FTG-3000
Alimentação elétrica	Monofásica		
Frequência (Hz)	50/60		
Tensão(V)	127/220		
Consumo eletrico(kWh)	0,45	1,05	
Corrente nominal(A)	5,60	8	
Cordão de alimentação(mm)	3 X 1,5mm		
Disjuntor	C10	C20	
Consumo Gás(Kgh)	0,8	1,0	1,3
Pressão GLP	13,2 Kpa		

PAINEL DE INSTRUMENTOS



PROGRAMAÇÃO DO TEMPO E TEMPERATURA

Para programar a temperatura desejada pressione a tecla 'PGM', em seguida deverá aparecer no display 'STP TEMPERATURA', utilize as teclas de diminuir ou aumentar valores até a temperatura desejada, para confirmar pressione novamente 'PGM'.

Para programar o tempo pressione novamente 'PGM', em seguida aparecerá no display 'STP TEMPORIZADOR', neste momento utilize as teclas de diminuir ou aumentar valores até o valor desejado, e aperte 'PGM' para confirmar.

PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE VAPOR

Para programar o tempo de vapor pressione a tecla de acionamento do vapor por 5 segundos, em seguida utilize as teclas de diminuir ou aumentar valores até o tempo desejado, pressione 'PGM' para salvar e sair do parâmetro.

FUNCIONAMENTO DA LÂMPADA

A lâmpada irá ligar quando pressionada a tecla de acionamento da lâmpada, e permanecerá ligada por aproximadamente 1 minuto, caso queira apagar antes do tempo programado.

TROCA DA LÂMPADA

Para efetuar a troca das lâmpadas seguir os passos descrito abaixo:

Remova o equipamento da tomada;

Desligue o disjuntor;

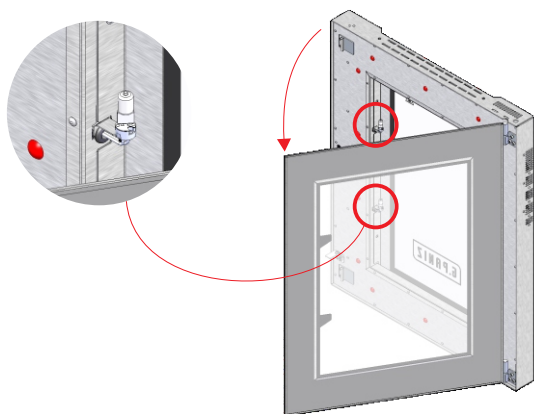
Verifique se o forno está frio, prossiga se estiver ;

Abra a porta do forno e em seguida abra o vidro interno, que esta localizado na porta, conforme ilustrado na imagem ao lado ;

Remova a lâmpada (item 04) puxando-a para cima.

Não coloque a mão diretamente na lâmpada quando for efetuar a troca da mesma utilize uma luva limpa.

Entre em contato com a assistência técnica para adquirir a lâmpada .



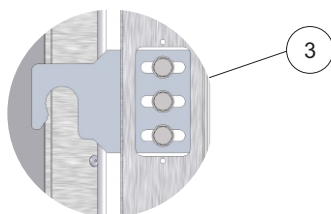
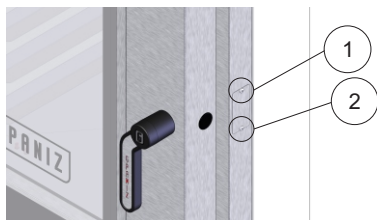
REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

Para aumentar a pressão de fechamento da porta e eliminar fuga de vapores do forno proceda da seguinte forma:

1- Com uma chave philips afrouxe os parafusos (item 01) e (item 02) e remova a proteção lateral.

2- Após remover a peça use uma chave canhão 13mm para poder afrouxar e regular a porta conforme a sua necessidade (imagem 3).

3- Após ter regulado, reposicione a peça removida aperte os parafusos (item 01) e (item 02) novamente.



SELEÇÃO DA RECEITA

Para selecionar a receita desejada pressione o tecla 'PGM' por 5 segundos, após utilize as setas para baixo ou para cima para navegar entre as receitas, para selecionar a receita desejada pressione novamente 'PGM'.

AJUSTAR RECEITA

Caso deseja alterar os valores pré programados, você irá pressionar as teclas 'PGM' + 'Acionamento do Timer' por aproximadamente 5 segundos, em seguida utilize as setas para baixo e para cima para navegar entre as opções de programação que deseja alterar, entre elas temos: temperatura, tempo, vapor, tempo de vapor, retardo do vapor no início do assamento e desliga motor no início do assamento. Para confirmar a sua escolha pressione a tecla 'PGM'.

TABELA DE RECEITAS PROGRAMADAS

Receitas	Temperatura de receita	Tempo de receita	Vapor automático	Tempo de Vapor ¹	Retardo de vapor ²	Desligamento do motor ³
Pão Francês	180°	18 minutos	Sim	4 segundos	Não	Não
Pão Doce	150°	20 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Baguete	170°	16 minutos	Sim	4 segundos	Não	5 minutos
Bolo	150°	25 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Biscoito	140°	20 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Pão de Hambúrguer	145°	20 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Pão de Cachorro-quente	140°	25 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Croissant	180°	20 minutos	Sim	4 segundos	Não	Não
Rosca	145°	30 minutos	Não	0 segundos	Não	5 minutos
Pastel Assado	145°	30 minutos	Não	0 segundos	Não	Não

¹ O tempo de vapor só irá habilitar quando o item ' Vapor Automático ' estiver com a opção SIM.

² Retardo de vapor no Início do assamento, as opções encontradas são: NÃO, 4, 5 ou 6 minutos.

³ Desligamento do motor no início do assamento, as opções encontradas são: NÃO, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 ou 10 minutos.

SENSOR DE CHAMAS E FAISCADOR.

Para efetuar a regulagem do faiscador siga as orientações abaixo:

- Remova equipamento da tomada;
- Desligue o disjuntor;
- Remova os quatro parafusos phillip (item 07).
- Remova o fechamento frontal (item 08);
- Corte a cinta plástica que prende a solenóide;
- Puxe o queimador para fora aproximadamente 50 cm.

Afrouxe o parafuso (item 06), regule o sensor aproximando-o do queimador (item 05) sem deixar encostar no mesmo, conforme desenho abaixo onde mostra o sensor passando pelo meio da chama, após isso apertar o parafuso (item 06).

Caso não se sinta apto a fazer a manutenção contatar a assistência técnica.

Caso necessário fazer a troca de algum componente entrar em contato com a assistência técnica.

Para efetuar a regulagem do sensor de chama siga os passos descritos abaixo:

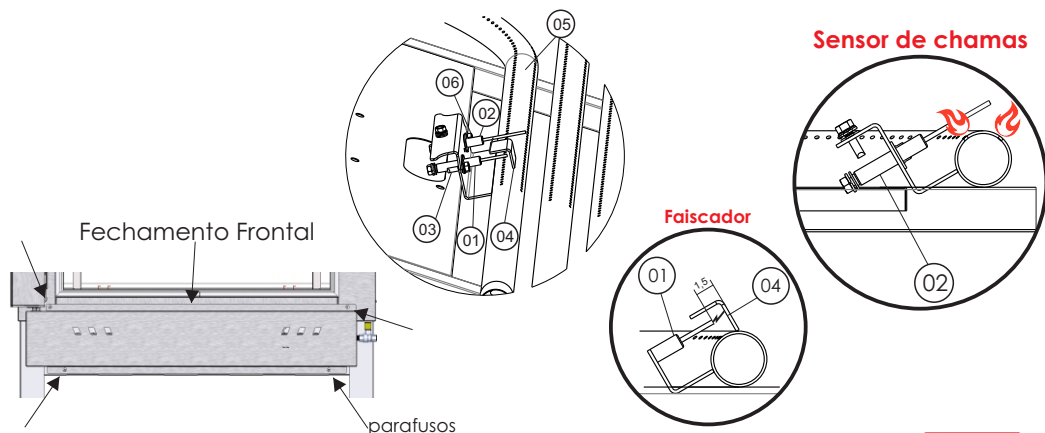
- Remova o equipamento da tomada;
- Desligue o disjuntor;
- Remova os quatro parafusos philips que fixam o fechamento frontal.
- Remova o fechamento frontal;
- Corte a cinta plástica que prende a solenóide;
- Puxe o queimador para fora aproximadamente 50 cm.

Afrouxe o parafuso (item 03) e posicione o faiscador (tem 01) a 1,5 cm do encosto (item 04), verifique se a faísca do acendimento do (item 01) está sendo direcionada ao (item 4) na parte superior, após posicionado apertar o parafuso (item 03).

Antes de regular o sensor e o faiscador verificar se a chama está regulada corretamente, a chama não deve estar amarela e nem flutuante conforme ilustrações acima.

Se o equipamento está a muito tempo trabalhando com a chama amarela é necessário retirar os eletrodos e com uma lixa fina remover a oxidação gerada na haste.

Caso o eletrodo esteja com a haste solta do corpo cerâmico substitua por um modelo novo.



REGULADOR DE AR

Para efetuar a regulação do regulador de ar siga os passos descritos abaixo:

Remova o equipamento da tomada;

Desligue o disjuntor e abra a porta;

Remova os quatro parafusos philips que fixam o fechamento.

Remova o fechamento frontal (item 03);

Corte a cinta plástica que prende a solenóide;

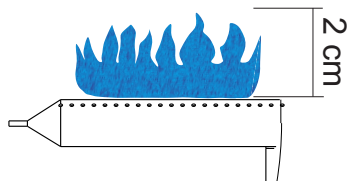
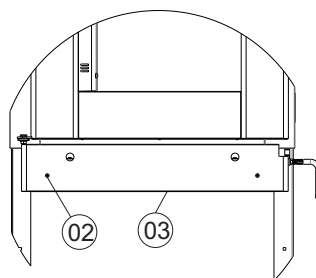
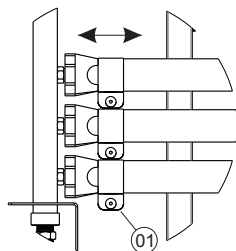
Puxe o queimador para fora aproximadamente 20 cm.

Com uma chave de fenda efetue a regulação da abraçadeira (item 01), mova a abraçadeira conforme vista ao lado fechando ou abrindo a entrada de ar, até que a chama se torne azul com a ponta avermelhada;

NOTA: A chama não pode estar flutuante (regula-se diminuindo a entrada de ar).

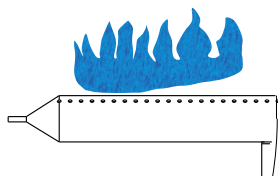
A chama não deve estar amarela (regula-se aumentando a entrada de ar).

ATENÇÃO: O mau funcionamento das condições com chama amarela ou flutuante pode ocasionar a perda de garantia.



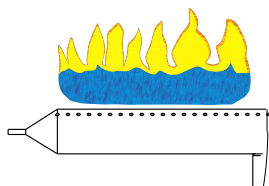
ALTURA DA CHAMA

A chama deve ser regulada em uma altura de 2 cm.



CHAMA FLUTUANTE

Deve-se diminuir a entrada de ar.



CHAMA AMARELA

Deve-se aumentar a entrada de ar.

ALARMES

Modo Elétrico: O controlador está programado para trabalhar no modo elétrico.

Modo Gás: O controlador está programado para trabalhar no modo gás.

Porta aberta: Porta do forno aberta.

Falha CH-1: O controlador detectou curto-circuito no sensor de chama por mais de 3 segundos.

Falha no Sensor de Temperatura: O controlador detectou falha no sensor de temperatura, verifique se está devidamente conectado.

Falha de comunicação: Falha de comunicação entre o INV e a placa de potência. Verifique se os conectores AKZ de 3 vias estão devidamente conectados.

Erro sensor de Chama: Foi detectado curto entre o sensor de chama e o queimador. Verifique se o sensor de chama está instalado corretamente.

Falha de Acendimento: O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama. Verifique a distância entre o sensor e o queimador.

INSTRUÇÕES DE USO

1º Conecte a mangueira vapor e o gás.

2º Conecte o cabo na tomada (Desde que a tensão seja a correta).

3º Abra a válvula de gás;

4º Ligue o disjuntor localizado atrás do equipamento e acione a tecla geral localizada no painel digital do seu forno.

5º Programe a temperatura e o vapor desejada conforme o alimento que for assar.

6ºFaça o pré aquecimento do forno. A primeira vez que for utilizar o equipamento é necessário fazer o pré aquecimento a 200°C para que ocorra a queima da tinta, deixe o forno ligado por 1 hora podendo ocasionar odor e fumaça por causa da queima, prossiga somente após ter sido eliminado toda a fumaça;

7º Abra a porta do forno observe que a turbina irá se desligar e recomenda-se um tempo de 10 segundos por esteira para efetuar o abastecimento.

8º Recomendamos fechar a válvula de vapor manual e manter fechada por mais ou menos 5 minutos, após o período abrir a válvula e manter aberto até o final do ciclo.

9º Após decorrido o tempo estabelecido, o controlador emitirá um aviso sonoro indicando o fim do assamento, neste momento as esteiras devem ser retiradas do forno. Caso desejar uma nova fornada feche a porta e deixe o forno retornar a temperatura e posteriormente repetir o assamento.

10º Para desligar seu forno, desligue na tecla geral no painel digital e após o disjuntor.

11º Abra a porta ao final do processo, isso irá prolongar a vida útil da borracha.

ATENÇÃO: Nunca utilizar o seu equipamento com a turbina desligada, isso ocasionará a perda de garantia.

LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire os cabos da tomada e certifique-se de que seu equipamento esteja completamente frio.

Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.

Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

O equipamento não poderá ser submerso para limpeza.

Não jogue água contra o vidro, limpe-o com um pano úmido após estar completamente frio.

MANUTENÇÃO

Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.

A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.

A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando o responsável pela manutenção acabar o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;

Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

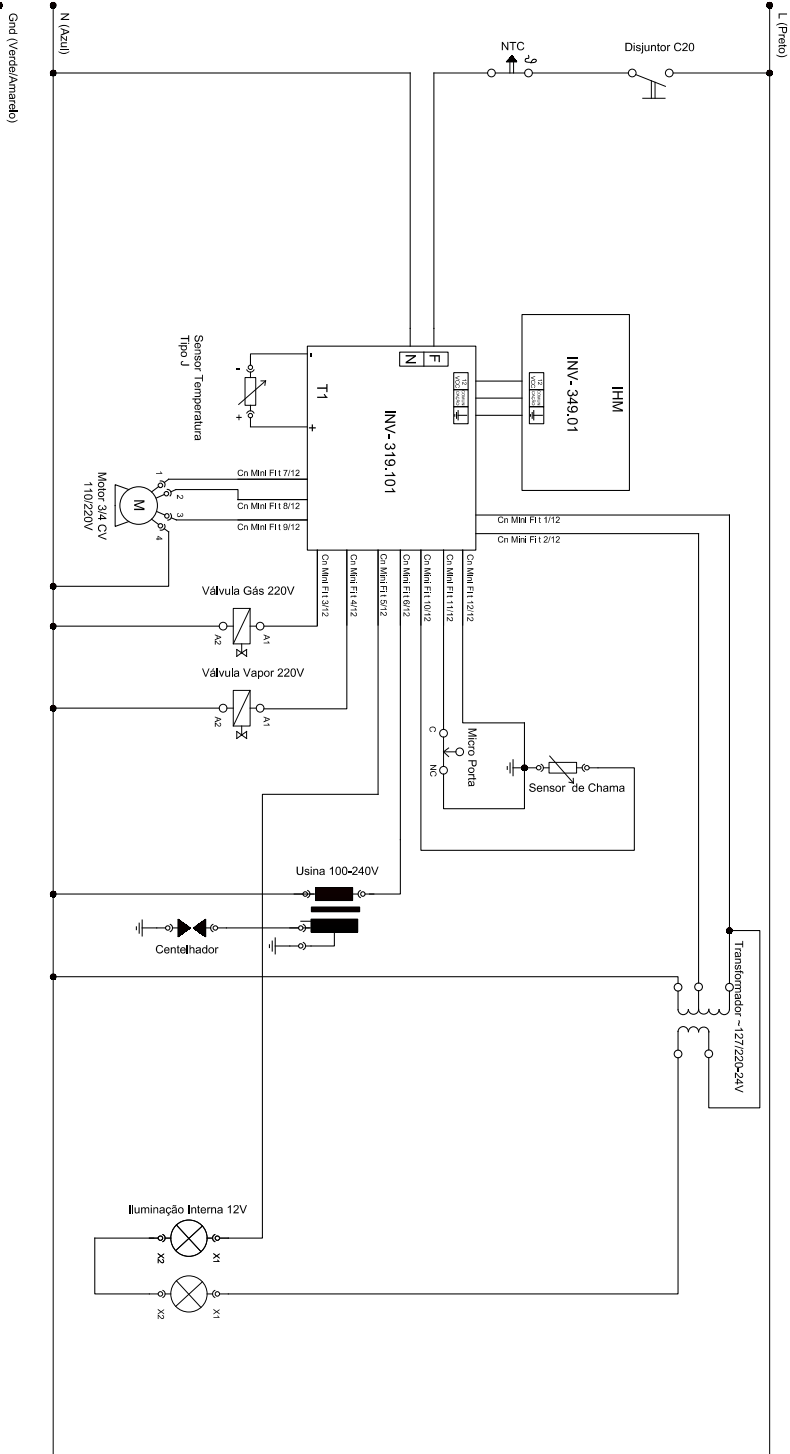
Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado.

As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo. Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso Forno Turbo Elétrico.

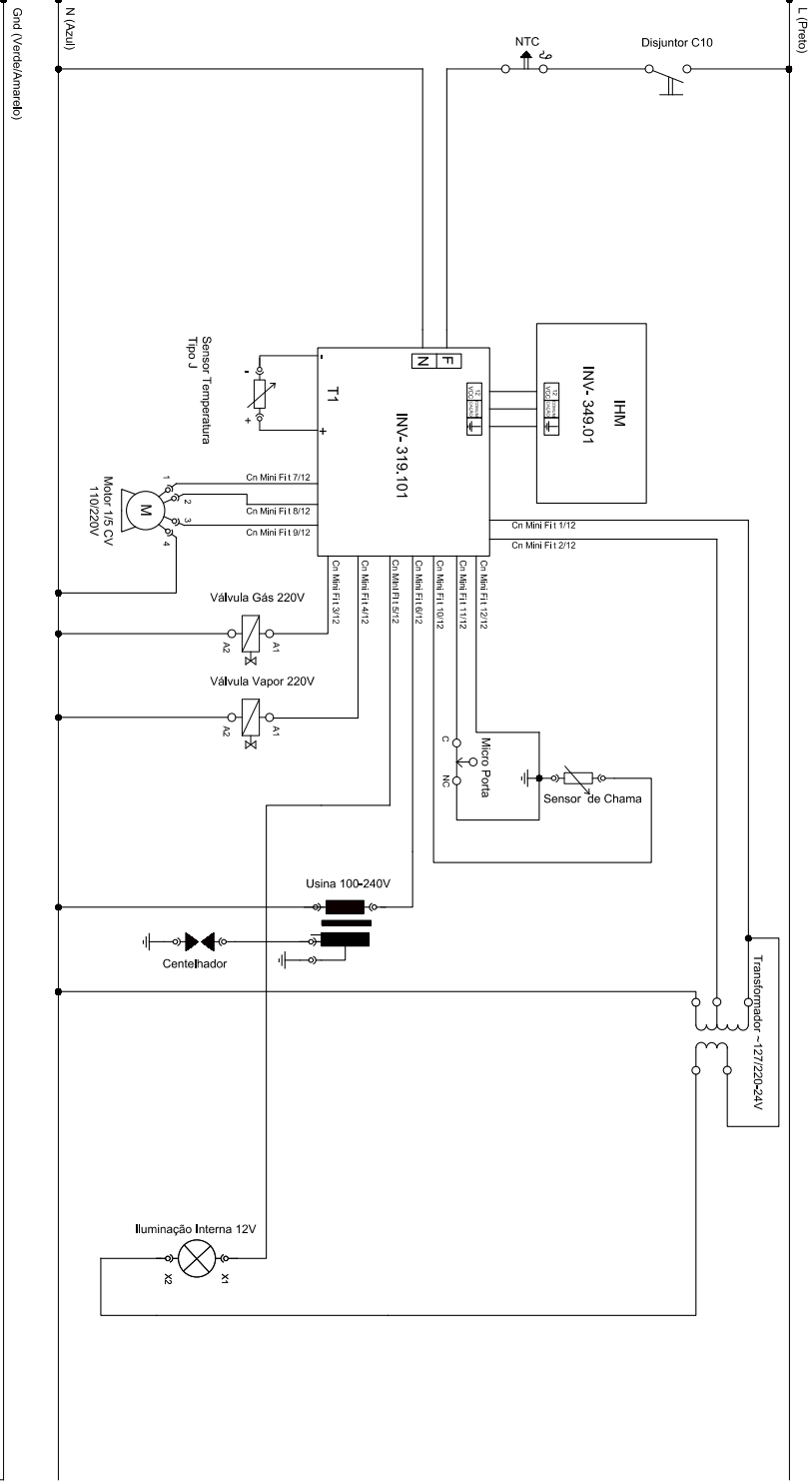
ESQUEMA ELÉTRICO FTG 2400/3000 MONO 127-220V



OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Problema	Possíveis Causas	Procedimento
Falha Gás (Controlador)	<p>A) Verificar se os botijões tem gás.</p> <p>B) Verificar se a válvula de gás esta danificada</p> <p>C) Verificar se as válvulas estão abertas.</p> <p>D) Verificar se o faiscador esta gerando centelha</p> <p>E) Verificar sensor de chamas</p> <p>F) Falha no acendimento.</p> <p>G) Não faz centelha</p> <p>H) Injetores trancados.</p>	<p>A) Verificar rede de gás.</p> <p>B) Substituir a válvula.</p> <p>C) Abrir as válvulas.</p> <p>D) Regular faiscador.</p> <p>E) Regular sensor de chamas.</p> <p>F) Instale o forno em uma área com pouca umidade.</p> <p>G) Regulas faiscador.</p> <p>H) Fazer a limpeza dos injetores.</p>
Falha Termopar (Controlador)	<p>A) Alarmes relacionados ao termopar</p>	<p>A) Contate assistência técnica.</p>
Sensor em curto (Controlador)	<p>A) Alarmes relacionados ao sensor em curto.</p>	<p>A) Contate assistência técnica.</p>
Porta	<p>A) Vazamento de vapor.</p>	<p>A) Regular a porta (trinco e dobradiças)</p>
Lâmpada	<p>A) Lâmpada não liga</p>	<p>A) Trocar a lâmpada</p>
Assamento de Pães	<p>A) Pães não assam no tempo determinado.</p> <p>B) Queimador não opera normalmente</p> <p>C) Pães na parte superior, mais claros que os pães na parte inferior.</p> <p>D) Marcas brancas nos pães.</p>	<p>A) Verificar regulagem da chama.</p> <p>B) Verificar regulagem da chama.</p> <p>C) Verificar instalação do gás, verificar umidade do pão</p> <p>D) Verificar instalação do gás, verificar umidade do pão</p>

ESQUEMA ELÉTRICO FTG 1500 MONO 127-220V



TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GPANIZ.

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que $0,360\text{m}^3$ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

TERMO DE GARANTIA

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Data de Intervenções	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>
Serviço realizado	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Peças reparadas ou substituídas	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Condições de segurança do equipamento	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>
Responsável	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Regulagem da Porta	2.000 Horas
2	Troca perfil silicone porta	3.000 Horas
3	Limpeza de sistema gás	3.000 Horas
4	Limpeza de sistema vapor	5.000 Horas
5	Limpeza válvula pressão gás	1.800 Horas
6	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
7	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
8	Limpeza interna equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	170524XXXXXX			Desenvolvimento

[illegible]

G.PANIZ

MAIS DO QUE AMPLIAÇÃO DE LINHA, A G.PANIZ APRESENTA UMA MUDANÇA DE ERA.

Novos produtos, novas soluções,
mas a mesma certeza de sempre.
A de que Gastronomia com garantia
de resultados, começa pela escolha
de um produto com a grife G. Paniz.



AE-05 CR G2 e AE-10 CR G2

- Painel frontal com 3 velocidades
- Separador e batedor desmontável
- Cuba removível
- Fácil acesso para limpeza
- Baixo nível de ruído



BP-18 G2; BP-30 G2 e BP-38G2

- Painel frontal
- Pés de borracha e com regulagem
- 4 velocidades e 3 batedores
- Sistema de abertura lateral do armado
- BP 30 e BP 38 possui sensor na cuba



FTG-1500; FTG-2400 e FTG-3000 FTE-1500; FTE-2400 e FTE-3000

- Câmara maior que proporciona assamento uniforme
- Porta-esteiras ajustável em aço inox (comporta esteiras de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 e 58 x 70)
- Consumo reduzido por isolamento em lã de rocha de 75 mm
- Porta com vidro duplo, menor perda de temperatura
- Controlador na porta, menor espaço externo e maior interação com o usuário
- Possui 10 receitas pré-programada



PICCOLA AM-03

- Bivolt automático
- Cuba em aço inox 304
- Tampa com fixação e sensor
- Basculante
- Mecânica robusta com redutor
- Batedor em ferro fundido

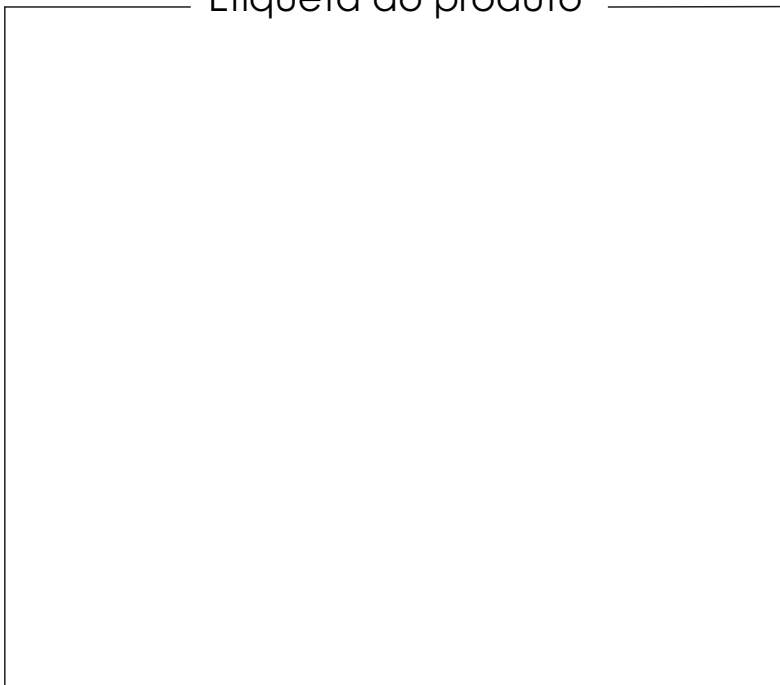


MPS-500 G2

- Maior velocidade
- Capacidade até 800g
- Troca de feltro fácil
- Engrenagens de metal
- Para uso em mesa ou com pedestal



Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

G.PANIZ

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101-3400
0800-704-2366



www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.
Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Cx. Postal 8012 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS
CNPJ 90.771.833/0001-49