

# Manual de Instrução



**FTG-100**

**FTG-150**

**FTG-240**

**FTG-300**

---

Forno Turbo a Gás

 [@grupogpaniz](https://www.instagram.com/grupogpaniz)

 [gpaniz.equipamentos](https://www.facebook.com/gpaniz.equipamentos)

 [G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA](https://www.youtube.com/GPanizInd.deEquip.p/Alim.LTDA)

**G.PANIZ**

# ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	04
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	06
Instalação .....	07
Características Técnicas .....	09
Instruções de uso.....	10
Limpeza.....	11
Manutenção.....	11
Ocorrência de Defeitos.....	11
Esquema Elétrico.....	12
Termo de Garantia.....	14
Lista de Revisões Máquina.....	15
Cronograma de manutenção.....	16
Lista de Revisões Manual.....	16

# 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.

Queremos 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 60417-5041

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 07.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127 e 220V Monofásico (bivolt), verificar na página 19.

**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.**



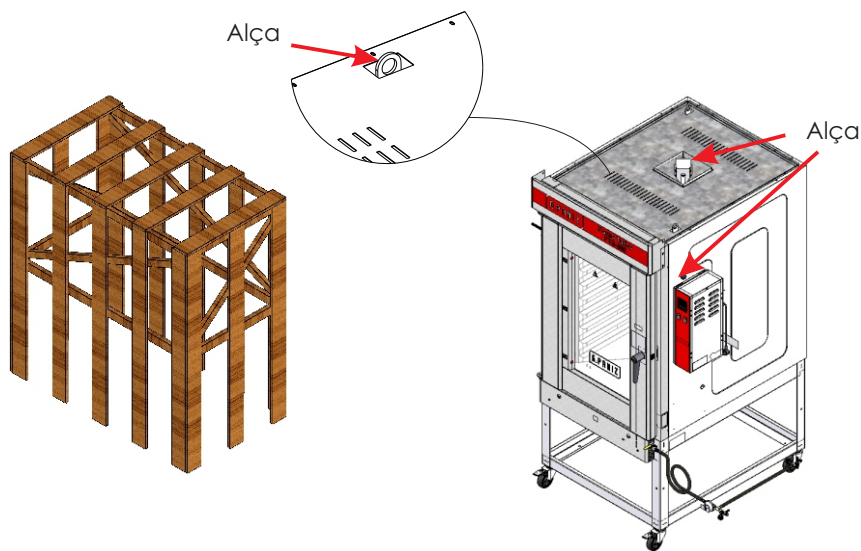
## RECEBIMENTO DO PRODUTO

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.

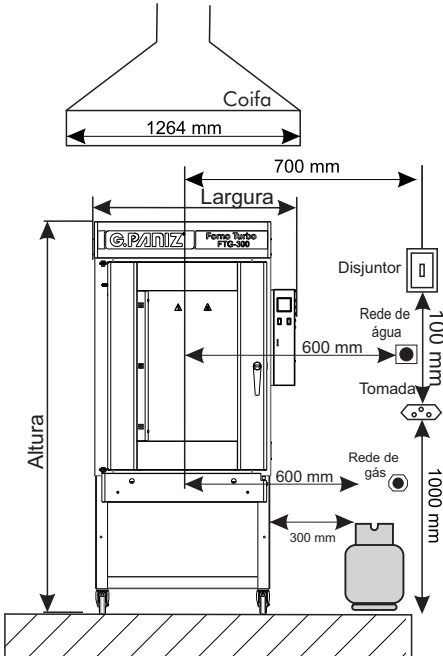
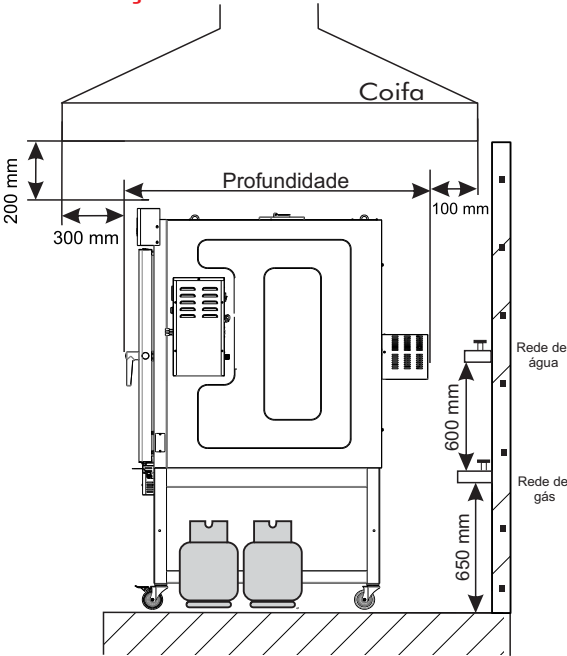
Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;

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



Este equipamento necessita de:

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

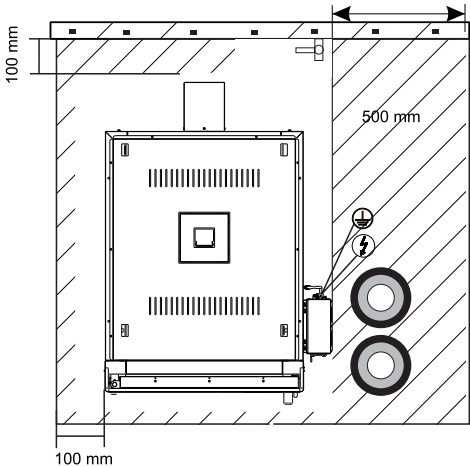


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FTG-100	1564 mm	865 mm	1190 mm
FTG-150	1564 mm	1048 mm	1357 mm
FTG-240	1880mm	1046 mm	1485 mm
FTG-300	2070mm	1046 mm	1485 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.

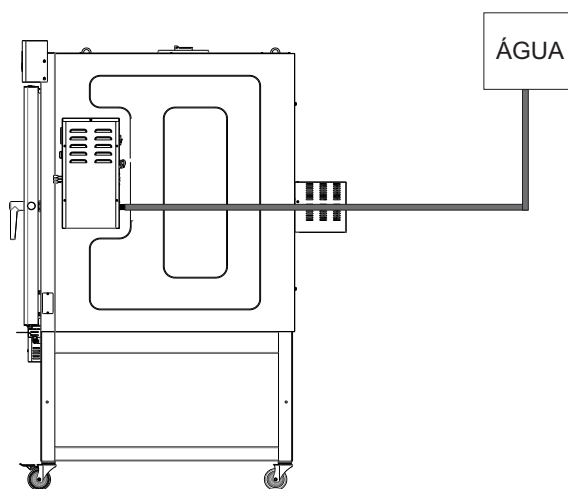
## INSTALAÇÃO DA ÁGUA

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/cm<sup>2</sup>).



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

## CONTROLADOR

Após ter observado as recomendações descritas anteriormente para o bom funcionamento do equipamento, o mesmo estará disponível para ser utilizado.

F1 Tecla de habilita/desabilita vapor.

F2 Tecla de habilita/desabilita temporizador.

Tecla de incremento do valor programado ou aciona saída auxiliar.

Tecla de decremento do valor programado.

1 Display que indica temperatura ou os parâmetros programáveis.

2 Display que indica contagem do tempo ou valor dos parâmetros programáveis.

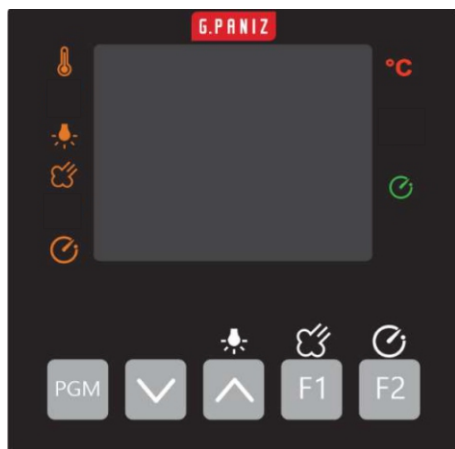
↓ Led indicador do aquecimento acionado.

💡 Led indicador da lâmpada acionado.

☁ Led indicador de vapor acionado.

🕒 Led indicador de contagem de tempo.

°C Led indicador de temperatura na escala Celsius.



## PROGRAMAÇÃO DO TEMPO E TEMPERATURA

Para programar a temperatura desejada pressione a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letras **SPt**, neste momento pressione as teclas ▲ ou ▼ até a temperatura desejada.

Para programar o tempo pressione novamente a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letras **EPD**, neste momento pressione as teclas ▲ ou ▼ até o tempo desejado.

## PROGRAMAÇÃO E SELEÇÃO DA RECEITA

Pressione a tecla **PGM** durante 3 segundos para ter acesso a seleção, as teclas ▲ e ▼ para ajustar os valores desejados e **PGM** para selecionar a receita desejada.

Pressione as teclas **PGM** e 🕒 por 03 segundos para ter acesso a programação das receitas.

A senha de programação será solicitada, utilize as teclas ▲ e ▼ para ajustar os valores desejados e a tecla **PGM** para alternar entre os parâmetros e sair da programação.

## PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE VAPOR

Para programar o tempo de vapor pressione simultaneamente as teclas **▼▲F1** para ter acesso a programação, após isso utilize as teclas **▲** e **▼** para ajustar o valor desejado.

**OBS:** O vapor apenas será acionado se o forno estiver com uma temperatura mínima de 120 C°.

## FUNCIONAMENTO DA LÂMPADA

A lâmpada irá acionar quando for pressionada a tecla **▲\*** e permanecerá acionada durante o tempo programado, se durante o tempo programado a tecla **▲\*** for pressionada a lâmpada irá se desligar.

## ALARMES

### Alarme do TermopORIZADOR:

O alarme é disparado quando o tempo determinado no início da operação “zerar”, ou quando a temperatura atingir o grau determinado no início da operação.

Durante o alarme, o display inferior ficará piscando e o beep soará. Para cancelar o alarme aperte a tecla **PGM**.

### Alarme do Gás:

Neste caso, o alarme é disparado quando o controlador identifica algum tipo de problema com o abastecimento do gás.

Após três falhas de tentativa de ignição o alarme soará indicando as letras **GAS** no display superior e **FALH** no display inferior.

Desligue o forno, verifique a válvula de gás, ou abastecimento de gás, ou a distância entre o sensor de chama e o queimador.

Após corrigir a falha inicie o abastecimento novamente.

### Alarme do Sensor:


Quando aparecer no display superior a palavra **SEN** e no display inferior a palavra **CURB** o controlador detectou que o sensor de chama apresenta curto-circuito com o queimador. Verifique se o sensor de chama está encostado no queimador ou se existe algum ponto da fiação do sensor em curto-circuito com a estrutura do equipamento. Estas verificações devem ser realizadas por profissionais técnicos autorizados

## ALARMES

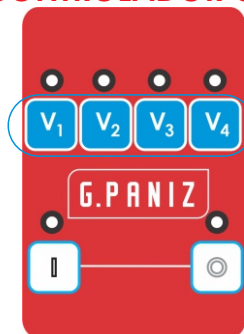
### Alarme do Termopar:

Quando aparecer no display superior a palavra **Err** e no display inferior a palavra **FALH** o controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.

### Alarme Curto-Circuitos:

Quando aparecer no display superior o símbolo  e no display inferior a palavra **GAS** o controlador detectou curto-circuito entre o sensor de chama e o queimador. Desligue o forno e feche o registro de gás, retire o plugue da tomada e chame serviço técnico autorizado para corrigir a falha.

## PAINEL CONTROLADOR OPCIONAL FTG300N



**Nota:** Este é um componente OPCIONAL do forno.

#### Teclas de velocidade

Para trocar a velocidade da hélice em funcionamento, pressione o botão da velocidade desejada.



Botão de ligar

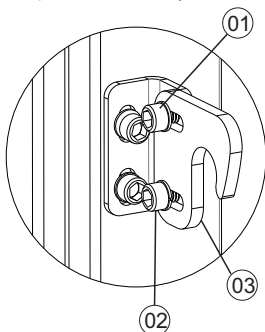


Botão de desligar

## 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 allen afrouxe os parafusos (item 01) e (item 02).
- 2 - Após afrouxar os parafusos desloque a peça (item 03) conforme a sua necessidade, (quanto mais deslocado para fora do forno menor ficará a pressão da porta, e quanto mais for deslocado para dentro do forno maior será a pressão da porta).
- 3- Após ter regulado aperte os parafusos (item 01 e item 02) novamente.



## REGULADOR DE AR

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

1º Passo - Remova o equipamento da tomada;

2º Passo - Desligue o disjuntor;

2º Passo - Remova os dois parafusos philiphs (item 02).

3º Passo - Remova o fechamento frontal (item 03);

4º Passo - Corte a cinta plástica que prende a solenóide;

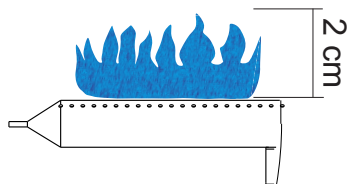
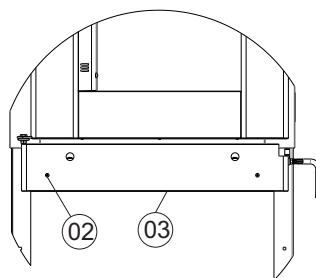
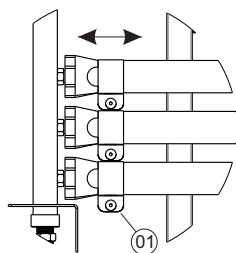
5º Passo - Puxe o queimador para fora aproximadamente 20 cm.

6º Passo - 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).**

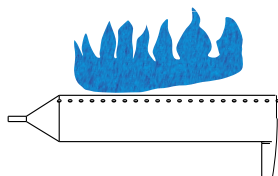
**A chama não deve estar amarela (regula-se aumentando a entrada de ar).**

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



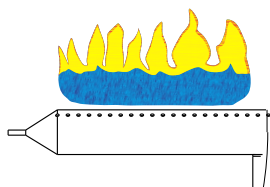
### ALTURA DA CHAMA

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.



## TROCA DA LÂMPADA

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

1º Passo - Remova o equipamento da tomada;

2º Passo - Desligue o disjuntor;

3º Passo - Verifique se o forno está frio, prossiga se estiver ;

4º Passo - Remover o item 01 com o auxilio de uma chave de fenda;

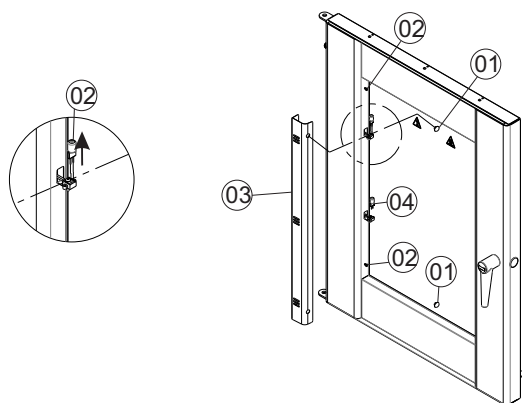
5º Passo - Utilize uma chave philips para afrouxar os parafusos (item 02) através dos furos que apareceram no (item 03) após ser removido o (item 01) ;

6º Passo - Remova a calha (item 03), no sentido da seta;

7º Passo - Remova a lâmpada (item 04) puxando-a para cima.

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

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



## SENSOR DE CHAMAS E FAISCADOR

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 PÁGINA 15.

SE O EQUIPAMENTO ESTÁ A MUITO TEMPO TRABALHANDO COM A CHAMA AMARELA É NECESSÁRIO RETIRAR OS ELÉTRODO E COM UMA LIXA FINA REMOVER A OXIDAÇÃO GERADA NA HASTE.

CASO O ELÉTRODO ESTEJA COM A HASTE SOLTA DO CORPO CERÂMICO SUBSTITUA POR UM MODELO NOVO.

Para efetuar a regulagem do faiscador siga os passos descritos abaixo:

1º Passo- Remova o equipamento da tomada;

2º Passo- Desligue o disjuntor;

3º Passo- Remova os dois parafusos philips (item 07).

4º Passo- Remova o fechamento frontal (item 08);

5º Passo- Corte a cinta plástica que prende a solenóide;

## SENSOR DE CHAMAS E FAISCADOR

**6º Passo-** Puxe o queimador para fora aproximadamente 50 cm.

**7º Passo-** 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 (item03).

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

**1º Passo-** Remova equipamento da tomada;

**2º Passo-** Desligue o disjuntor;

**3º Passo-** Remova os dois parafusos phillips (item 07).

**4º Passo-** Remova o fechamento frontal (item 08);

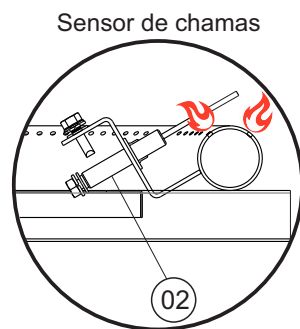
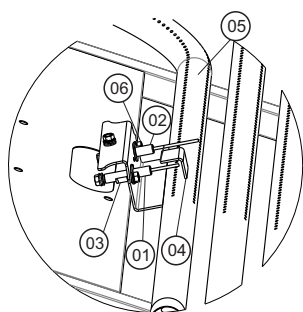
**5º Passo-** Corte a cinta plástica que prende a solenóide;

**6º Passo-** Puxe o queimador para fora aproximadamente 50 cm.

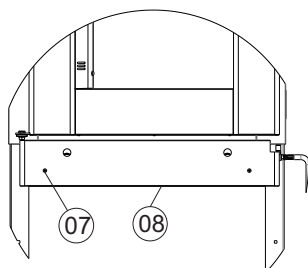
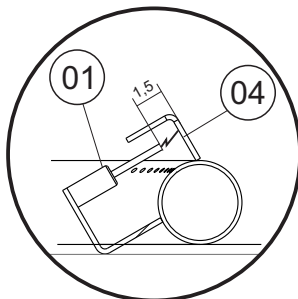
**7º Passo-** Afrouxe o parafuso (item 06), regule o sensor aproximando-o do queimador (item 05) sem deixar encostar no mesmo, conforme desenho abaixo onde mostra o sensor passando pelo meio da chama, após isso apertar o parafuso (item 06).

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

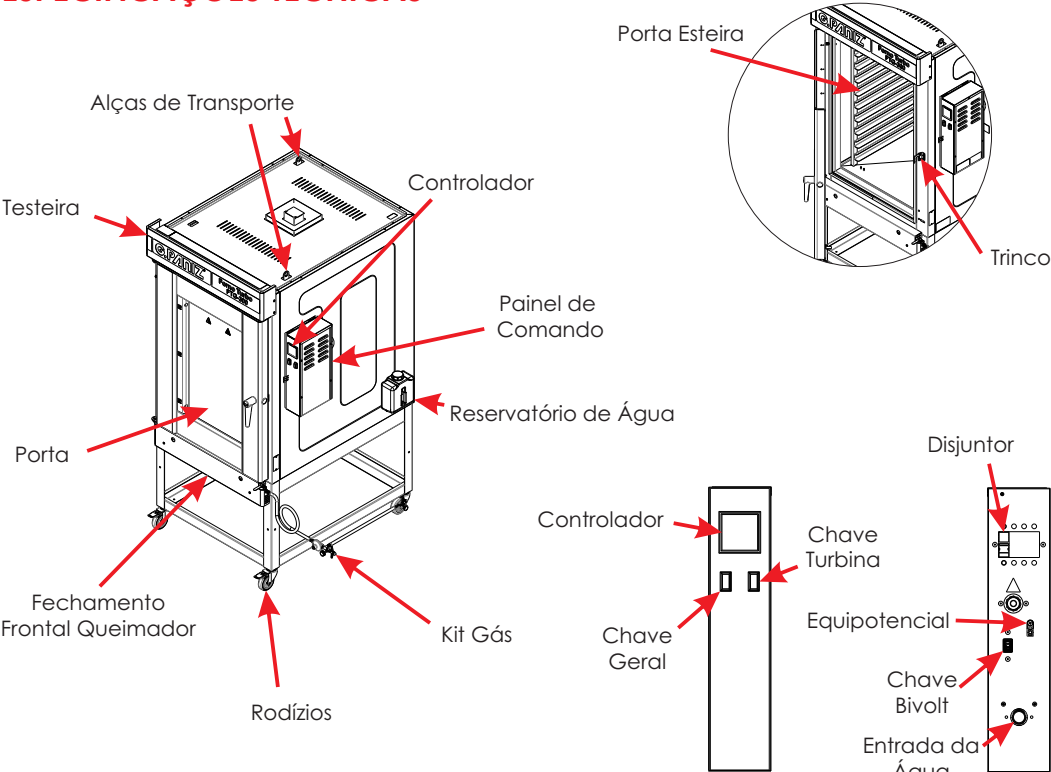
Caso necessário fazer a troca de algum componente entrar em contato com a assistência técnica.



Faiscador



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



MODELO	FTG-100	FTG-150	FTG-240	FTG-300
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	1,5
Pressão GLP	13,2 Kpa			

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetado como forno de cocção, é fabricado nas configurações de alimentação a gás, o equipamento possui uma chave seletora de tensão podendo trabalhar em 127V ou 220V.

Os modelos disponíveis de forno têm capacidade para acomodar ,5 esteiras (FTG-100/FTG-150), 8 esteiras (FTG-240 ) ou 10 esteiras (FTG-300). 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-100, compatível apenas com bandeja 40x60).**

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.**

## INSTRUÇÕES DE USO

1º Passo: Conectar a mangueira vapor e o gás, ver procedimento de instalação na página 7;

2º Passo: Ajustar a chave seletora de tensão conforme a tensão de sua rede elétrica;

3º Passo: Após a verificação, conecte o cabo na tomada;

4º Passo: Abrir a válvula de gás;

5º Passo: Acione a chave geral e a chave da turbina, observe se a turbina está rotacionando e observe se o controlador estiver emitindo algum alarme sonoro, caso esteja consultar a página 11.

6º Passo: Programe a temperatura desejada conforme o alimento que for assar.

7º Passo: Programe o vapor desejado, ver página 11.

**8º Passo: Faça 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, deixar o forno ligado por 1 hora. podendo ocasionar odor e fumaça por causa da queima, prosiga somente após ter sido eliminado toda a fumaça;**

## INSTRUÇÕES DE USO

9º Passo: 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 reabastecimento.

10º Passo: 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.

11º Passo: Após decorrido o tempo esta+belecido o controlador emitira 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.

12º Passo: Para desligar seu forno, desligue a chave geral e a chave da turbina.

13º Passo: Abra a porta ao final do processo, isso irá prolongar a vida útil da borracha.

14º Passo: Feche o registro esfera.

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

## INSTRUÇÕES PARA FORNADA DE PÃO

Instruções de uma fornada (esteira 58x70)

Preparar as esteiras com 30 pães de modo que os pães fiquem igualmente separados entre si respeitando o espaço da esteira.

Fazer o pré aquecimento do forno até 185° C.

Após pré aquecido abrir o forno e acrescentar as bandejas que foram carregadas com pães, máximo 10 segundo por bandeja para que não ocorra tanta perda de calor, inserir a bandeja da mais alta para a mais baixa.

Fechar a porta e acionar o sistema de vaporização do controlador (ver página12).

Após isso dar inicio ao processo de cocção durante 18 mim em uma temperatura máxima estabelecida de 180° C.

## 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 os responsável(is) pela manutenção acabar(em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;

## MANUTENÇÃO

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.

## 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 submergido para limpeza.

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

## ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>

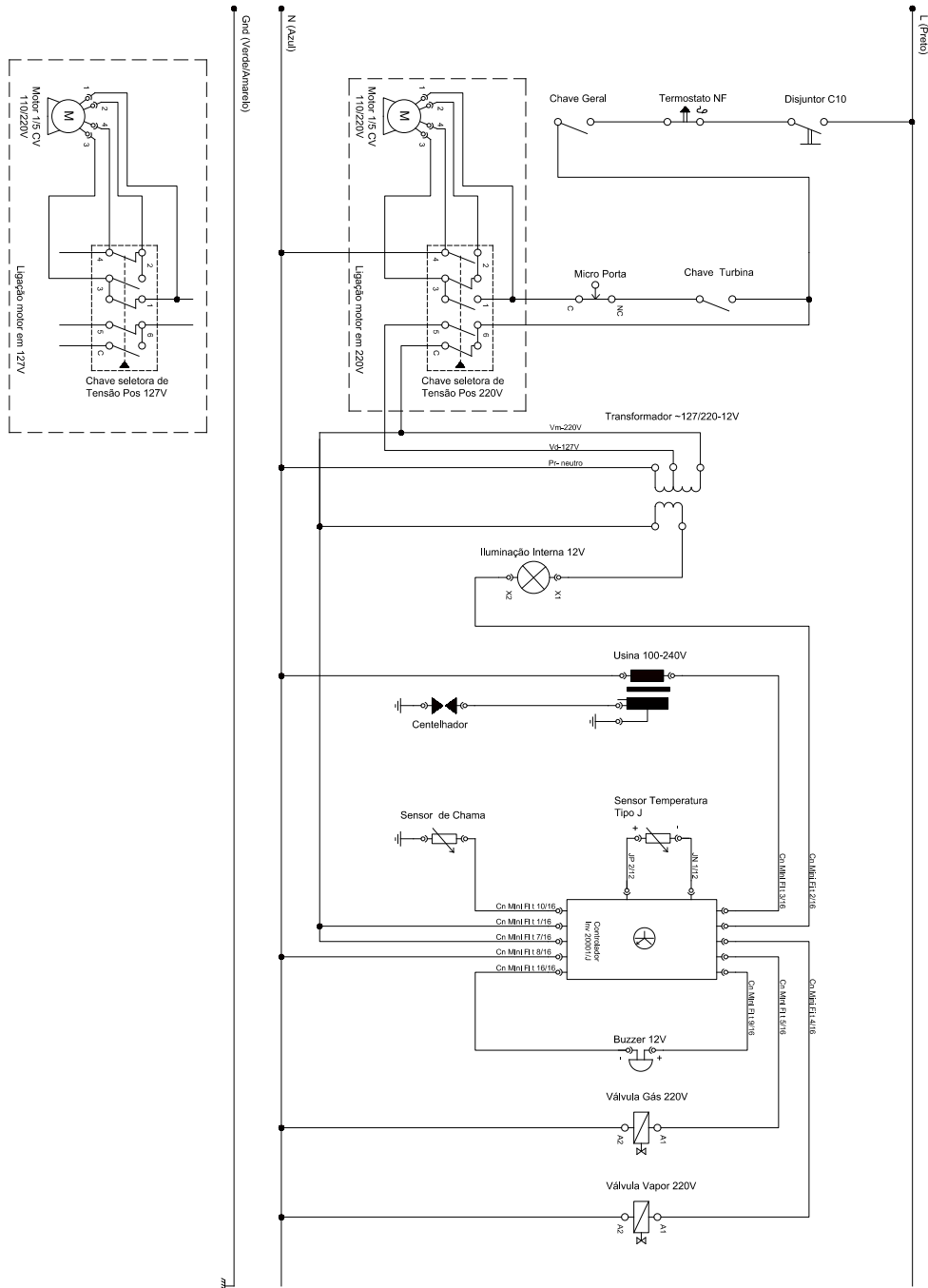
Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



# OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

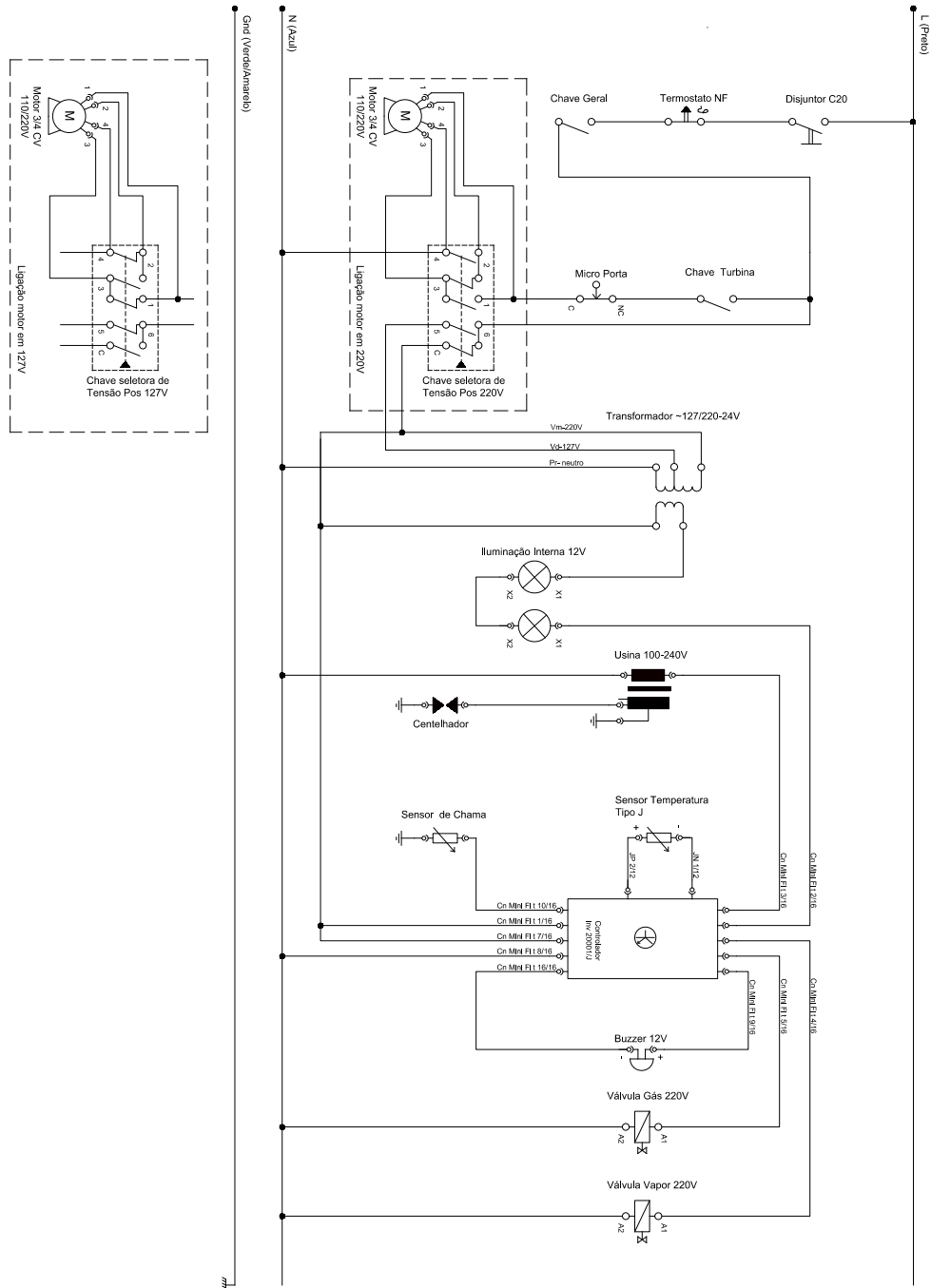
Problema	Possíveis Causas	Procedimento
<b>Falha Gás (Controlador)</b>	<b>A)</b> Verificar se os botijões tem gás. <b>B)</b> Verificar se a válvula de gás esta danificada <b>C)</b> Verificar se as válvulas estão abertas. <b>D)</b> Verificar se o faiscador esta gerando centelha <b>E)</b> Verificar sensor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

ESQUEMA ELÉTRICO FTG-100/150





ESQUEMA ELÉTRICO FTG-240/300



## 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				
Data de Intervenções	__/__/20__	__/__/20__	__/__/20__	__/__/20__
Serviço realizado				
Peças reparadas ou substituídas				
Condições de segurança do equipamento				
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável				

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
18	091117XXXXXX	171217XXXXXX	2665	Incluído etiquetas lacre.
19	181217XXXXXX	290118XXXXXX	2685	Incluído Suportes de 15 esteiras na lista de peças.
20	300118XXXXXX	220418XXXXXX	2864	Incluído tabela Chile queimadores na versão exportação pg 34 e 35.
21	230418XXXXXX	130518XXXXXX	2897	Incluído Suportes de 16 esteiras na lista de peças Página 44.
22	140518XXXXXX	050818XXXXXX	3026	Incluído item 7 código 23450 Página 43 e 44.
23	060818XXXXXX	181118XXXXXX	3165	Substituído código 16794 para 02667 e incluído código 00822 Página 37, 38 e 39.
24	191118XXXXXX	201118XXXXXX	3099 3100	Incluído sistema de Valvula de Vapor FTG 150, 240 e 300 Pg 40, 41, 42, 43 e 44.
25	211118XXXXXX	220119XXXXXX	3262	Substituído código 10331 para 02599 e incluído códigos 00760 e 1039
26	230119XXXXXX	240319XXXXXX	3398	Substituído código 00585 e 02529 e incluído códigos 00677 e 00334
27	250319XXXXXX	011221XXXXXX	-	Inclusão de informações referente a instalação do gás.
28	021221XXXXXX	301122XXXXXX	4704 4874	Acrescentar link redes sociais e assistências.
29	011222XXXXXX	250923XXXXXX	5113	Acrescentado QRCode Parâmetros
30	260923XXXXXX	230125XXXXXX	5631	Acrescentado o painel opcional
31	240125XXXXXX		-	-

[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

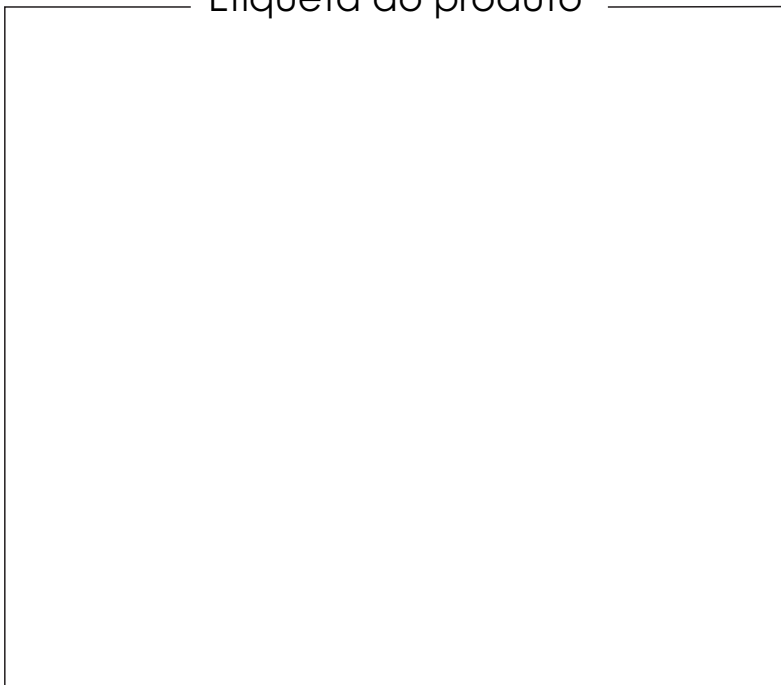


## MPS-500 G2

- 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