

FORNO LASTRO

FLE-450 PB/PG

FLE-800 PB/PG

FLE-950 PB/PG

FLG-450 PB/PG

FLG-800 PB/PG

FLG-950 PB/PG



Manual de Instrução

ÍNDICE

✎ Apresentação - Finalidade - Segurança	3
✎ Aspectos de Segurança	4
✎ Recebimento do Produto - Instalação	5
✎ Montagem Fornos	8
✎ Instalação Gás	12
✎ Características Técnicas - Especificações Técnicas	14
✎ Disjuntor	15
✎ Instrução de Uso	16
✎ Manutenção	16
✎ Limpeza	17
✎ Ocorrência de defeitos	17
✎ Esquema Elétrico	18
✎ Termo de Garantia	19
✎ Lista Revisão Máquina	21
✎ Cronograma de manutenção	22
✎ Lista Revisão Manual	23

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 G.Paniz, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **G.Paniz**.

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.

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



Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

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.

- 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.



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.

Normas do Projeto: Esta máquina foi projetada observando a Norma IEC60335-1 e IEC60335-2-36.

Forno Lastro : A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 6.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V Monofásico ou 220V Monofásico, verificar a partir da pág 13.

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.

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 com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 10.

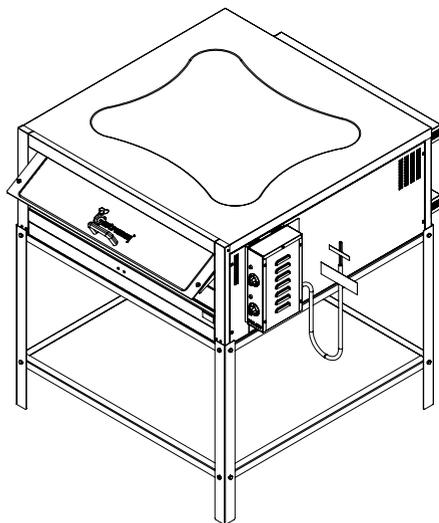
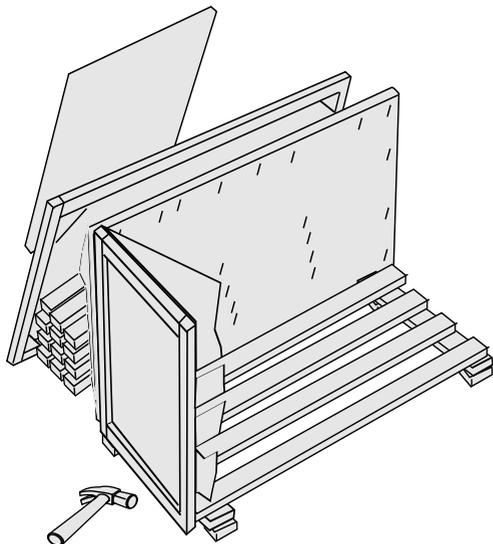
Atenção

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

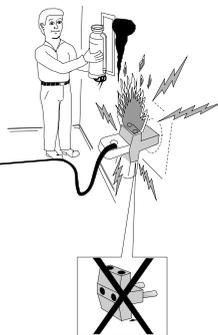
Ao receber, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

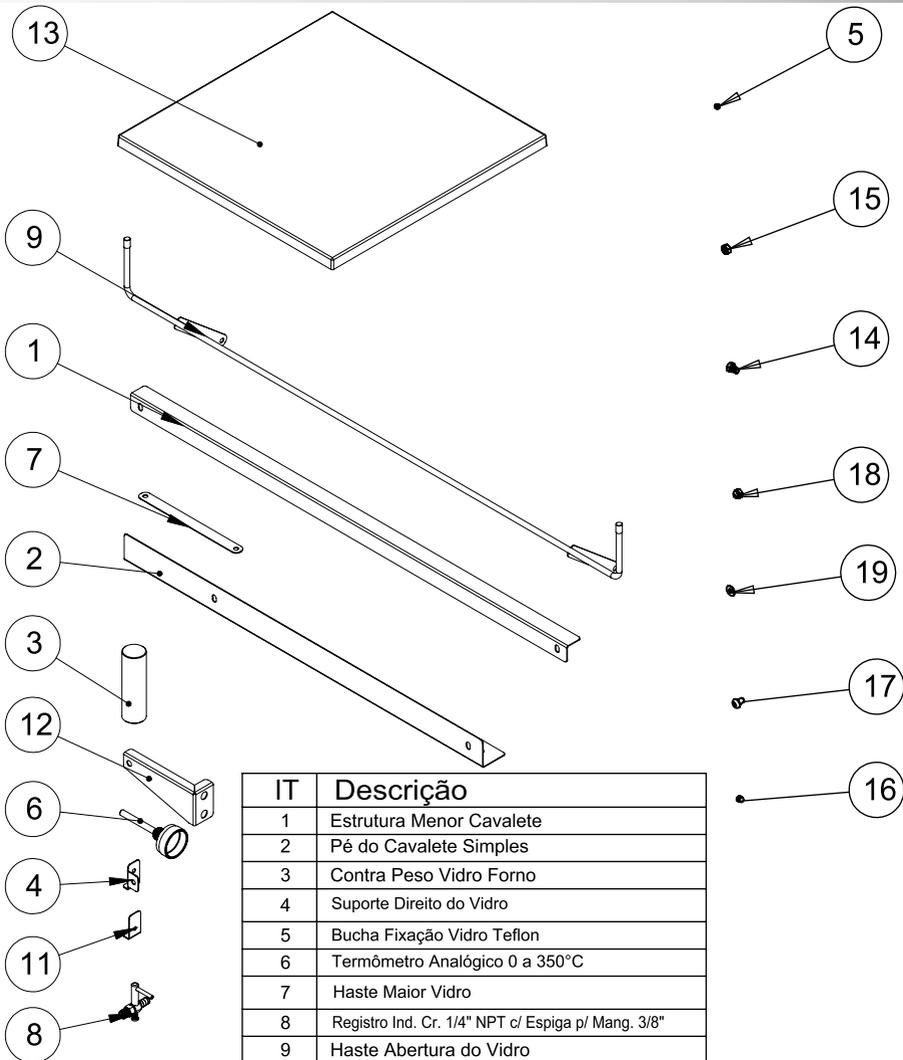


INSTALAÇÃO

- Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao 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.
- Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

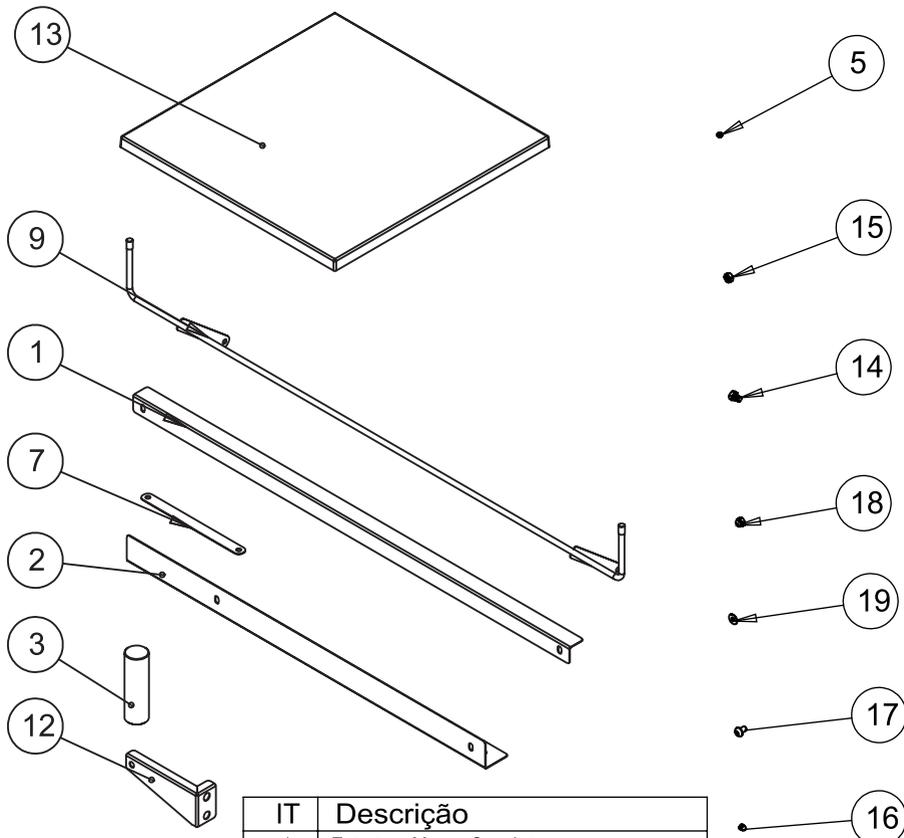


INSTALAÇÃO FLG PG - 450/800/950



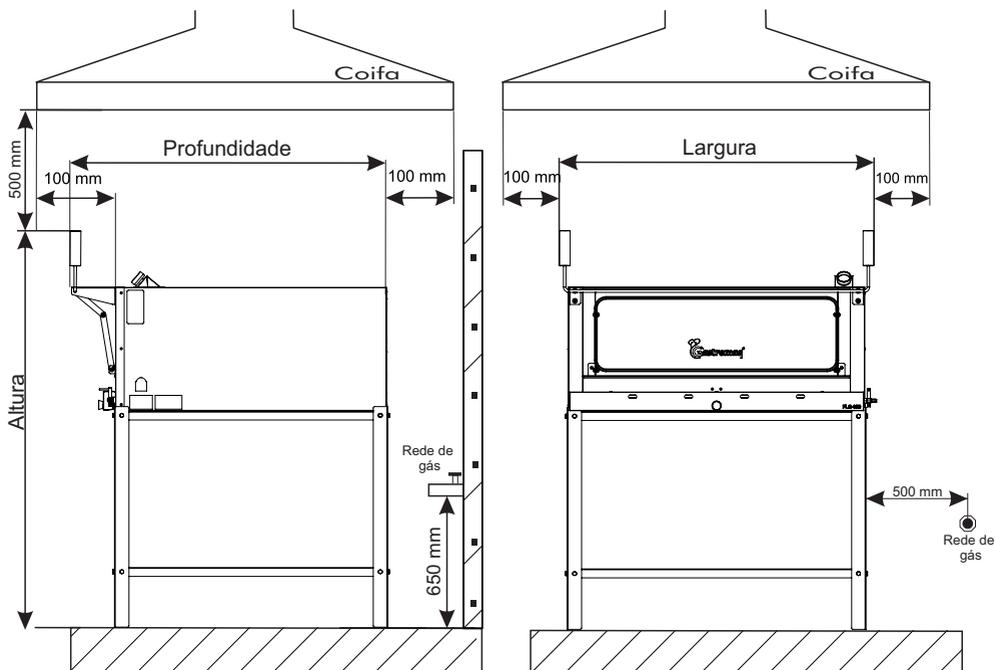
IT	Descrição
1	Estrutura Menor Cavalete
2	Pé do Cavalete Simples
3	Contra Peso Vidro Forno
4	Suporte Direito do Vidro
5	Bucha Fixação Vidro Teflon
6	Termômetro Analógico 0 a 350°C
7	Haste Maior Vidro
8	Registro Ind. Cr. 1/4" NPT c/ Espiga p/ Mang. 3/8"
9	Haste Abertura do Vidro
10	Haste Menor Vidro
11	Batente Interno do Vidro
12	Suporte Direito Conjunto Haste
13	Pedra Refratária
14	Parafuso Sextavado M8 x 12 mm ZB
15	Porca M8
16	Porca Calota M5 ZB
17	Parafuso Cabeça Panela Philips M8 x 12 ZB
18	Porca Calota M8 ZB
19	Arruela Lisa 1/4" ZB

INSTALAÇÃO FLE PG - 450/800/950



IT	Descrição
1	Estrutura Menor Cavalete
2	Pé do Cavalete Simples
3	Contra Peso Vidro Forno
4	Suporte Direito do Vidro
5	Bucha Fixação Vidro Teflon
7	Haste Maior Vidro
9	Haste Abertura do Vidro
10	Haste Menor Vidro
11	Batente Interno do Vidro
12	Suporte Direito Conjunto Haste
13	Pedra Refratária
14	Parafuso Sextavado M8 x 12 mm ZB
15	Porca M8
16	Porca Calota M5 ZB
17	Parafuso Cabeça Painel Philips M8 x 12 ZB
18	Porca Calota M8 ZB
19	Arruela Lisa 1/4" ZB

INSTALAÇÃO FLG-450/800/950



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



ÁREA PARA MANUTENÇÃO

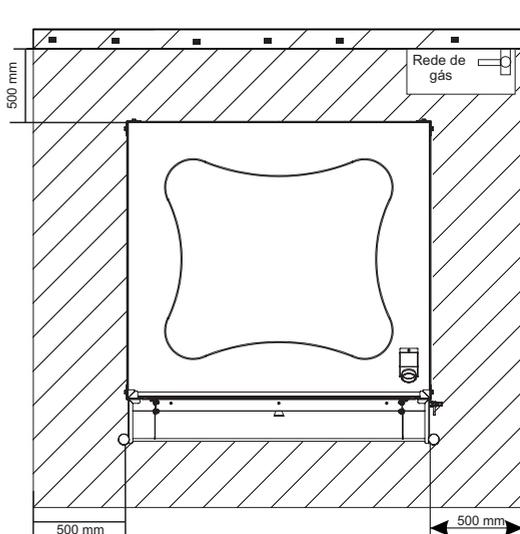


ENTRADA GÁS

Tabela de Dimensões
(Porta Guilhotina)

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FLG-450	1420 mm	556 mm	875 mm
FLG-800	1420 mm	910 mm	907 mm
FLG-950	1420 mm	1057 mm	1120 mm
FLG-450D	1800 mm	556 mm	875 mm
FLG-800D	1800 mm	910 mm	907 mm
FLG-950D	1800 mm	1057 mm	1120 mm

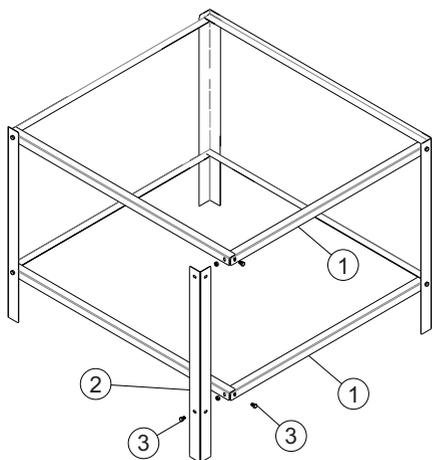
MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FLE-450	1420 mm	660 mm	942 mm
FLE-800	1420 mm	1010 mm	842 mm
FLE-950	1420 mm	1160 mm	1192 mm
FLE-450D	1800 mm	660 mm	942 mm
FLE-800D	1800 mm	1010 mm	842 mm
FLE-950D	1800 mm	1160mm	1192 mm



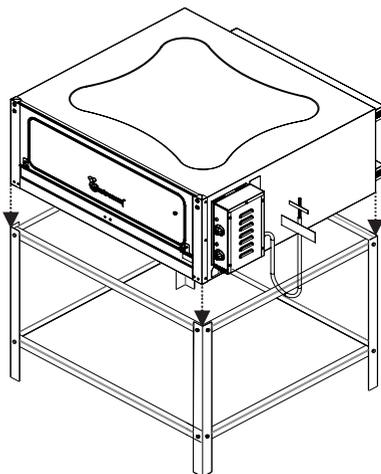
PARA FORNOS LASTRO DUPLOS CONSIDERAR 300 MM DO CONTRA PESO ATÉ A COIFA.

MONTAGEM CONJUNTO CAVALETE INFERIOR

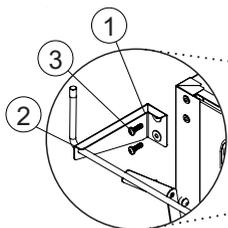
1º- Posicione o quadro superior e inferior (1) e em seguida com auxílio de uma chave de boca de 13 mm, coloque os parafusos M8 (3) nos pés do conjunto cavalete (2)



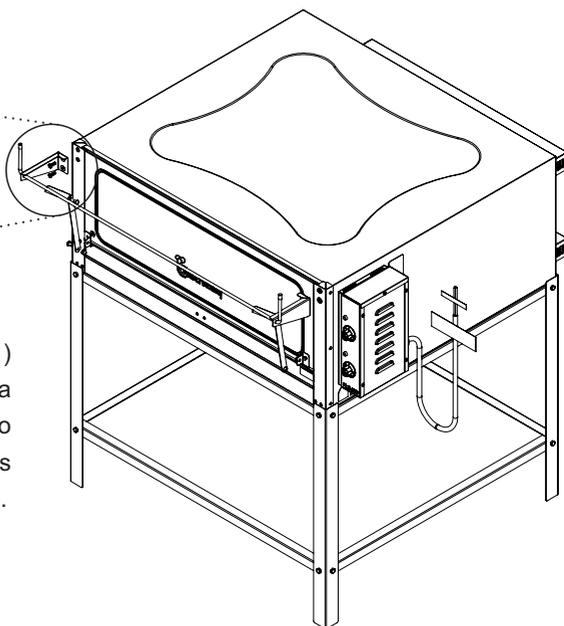
2º- Após a montagem do conjunto cavalete, posicione o Forno Lastro em cima.



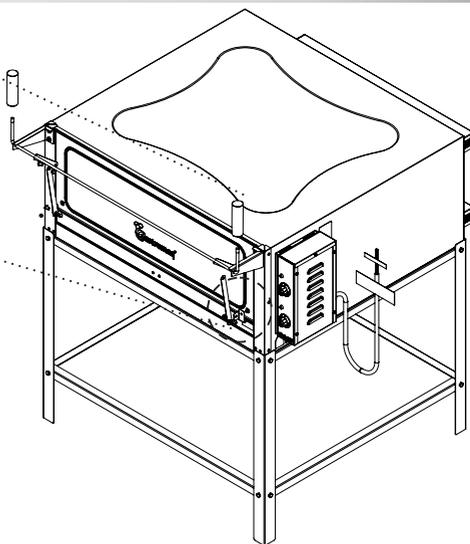
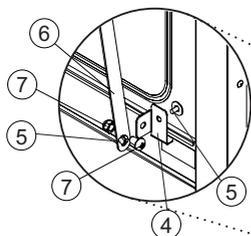
MONTAGEM CONJUNTO HASTE



3º- Encaixe os dois suportes (1) no conjunto haste (2) e com uma chave philips, coloque os quatro parafusos (3) para fixar os suportes direito e esquerdo no Forno Lastro.



MONTAGEM CONJUNTO HASTE



4º- Encaixe os suportes (4) no vidro e com uma chave 8 mm coloque os dois parafusos (5) que irá fixar o vidro dos dois lados.

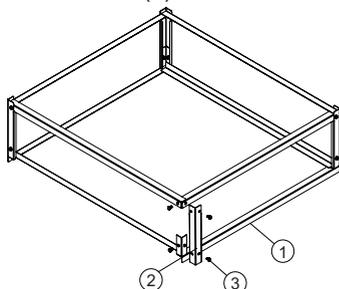
5º- Parafuse as hastes (6) e aperte os quatro parafusos (7) com uma chave de boca de 13mm.

6º- Rosquei no sentido horário os dois contra pesos.

7º- Abra o vidro do Forno Lastro, retire a grade e coloque as pedras que acompanham.

MONTAGEM DOS FORNOS DUPLOS

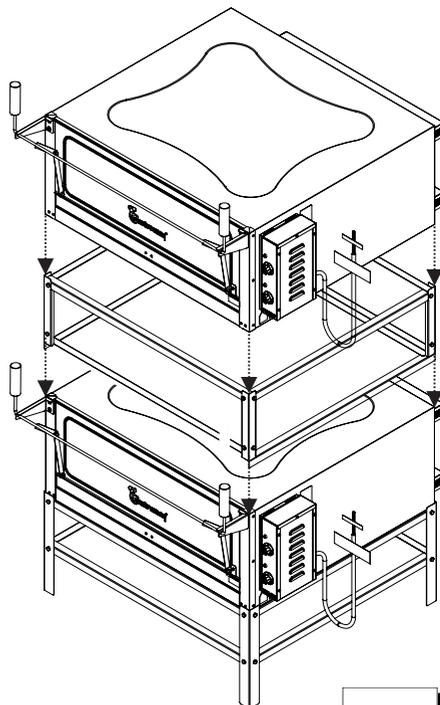
1º- Posicione o quadro superior e inferior (1) do Forno Lastro e em seguida com auxílio de uma chave de boca de 13 mm, coloque os parafusos M8 (3) nos pés do conjunto cavalete (2)



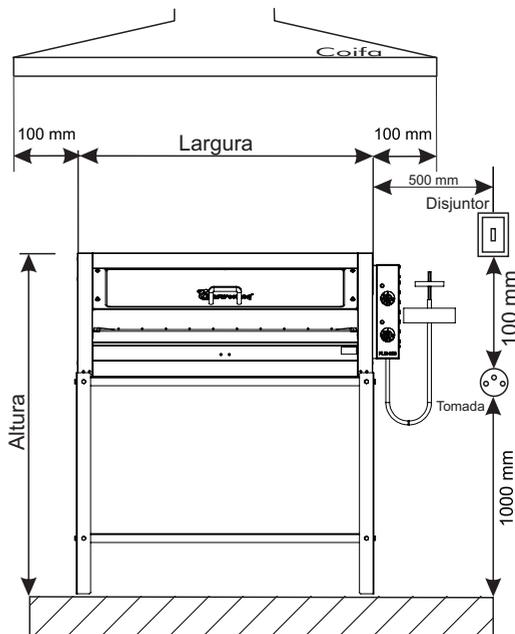
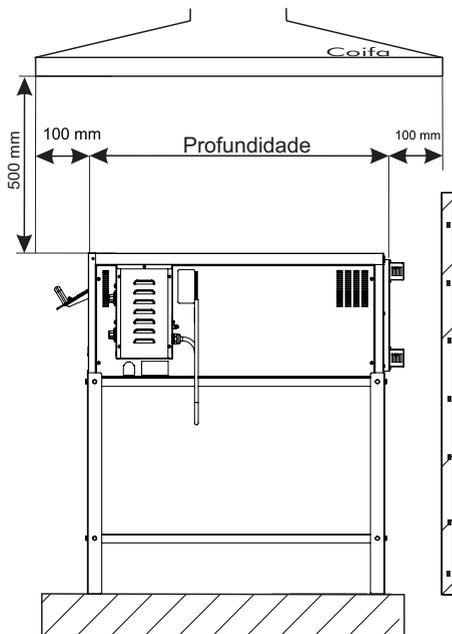
2º- Após à montagem, encaixe conjunto cavalete superior sobre Forno Lastro inferior.

3º- Encaixe o Forno Lastro superior sobre o conjunto cavalete.

4º- Faça à montagem do conjunto haste. Veja página 8.



INSTALAÇÃO FLE - 450/800/950



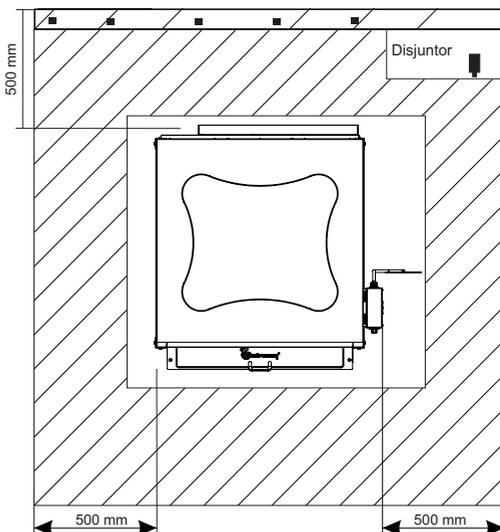
ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

-  CONEXÃO ELÉTRICA
-  TERMINAL TERRA
-  TOMADA
-  DISJUNTOR
-  ÁREA PARA MANUTENÇÃO

Tabela de Dimensões
(Porta Basculante)

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FLG-450	1220 mm	560 mm	875 mm
FLG-800	1220 mm	920 mm	770 mm
FLG-950	1220 mm	1060 mm	1120 mm
FLG-450D	1600 mm	560 mm	875 mm
FLG-800D	1600 mm	920 mm	770 mm
FLG-950D	1600 mm	1060 mm	1120 mm

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FLE-450	1220 mm	660 mm	880 mm
FLE-800	1220 mm	1010 mm	820 mm
FLE-950	1220 mm	1165 mm	1192 mm
FLE-450D	1800 mm	660 mm	880 mm
FLE-800D	1600 mm	1010 mm	820 mm
FLE-950D	1600 mm	1165 mm	1192 mm



PARA FORNOS LASTRO DUPLOS CONSIDERAR 300 MM DA SUPERFÍCIE SUPERIOR ATÉ A COIFA.

FORNO LASTRO ELÉTRICO : Para montagem do conjunto cavalete do Forno Lastro Elétrico, verificar passo a passo nas páginas 8 e 9,

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO GLP:

- Use sempre o regulador de pressão ou “registro” com a inscrição NBR 8473 em relevo;
- Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;
- Use sempre a mangueira correta, com uma “malha” transparente e c/uma tarja amarela, onde aparecer a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;
- Ao instalar o regulador, gire a borboleta p/ a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;
- A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas;
- Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira;
- Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação;
- Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão;
- Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Instalar o equipamento em uma superfície plana.
- Deixar um espaço conforme página 08 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.

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 um botijão 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!

- 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 residuo 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.
- Verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite esse tipo de instalação.

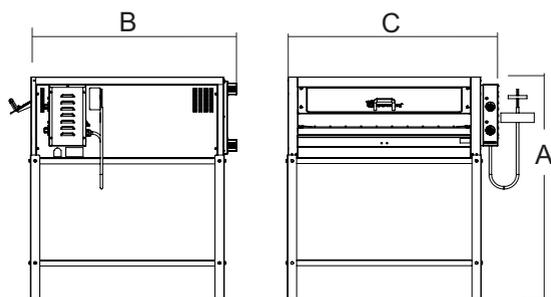
- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147. .
- Não remova o pino terra do cabo elétrico.
- Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.
- Fazer a conexão do terminal eqüipotencial próximo ao adesivo  , com cabo de 6 a 8 mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FORNO LASTRO: Fabricado em aço SAE 1020 e revestido externamente com pintura epóxi branca e opcional com teto Inox 430 internamente em chapa galvanizada, isolamento interno de lã de rocha de 30 mm, cavalete robusto e desmontável. Sistema de abertura da porta tipo guilhotina ou basculante. Na versão Elétrico controle de temperatura no painel lateral com termostato que possibilite controlar a resistência superior e inferior. Na versão Gás o forno tem sistema de gaveta móvel, que facilita o acendimento dos queimadores. Termômetro para visualizar a temperatura até 320° C. Ambos os modelos acompanham grade reforçada interna móvel com abas de fixação. É ideal para padarias, confeitarias e pizzarias, também e disponível em modelos simples e duplos.

Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

Produto	Modelo	Potência Total Resistências (W)				Peso (Kg)	Dimensões (A x B x C) mm
		127V		220V			
		Resistência (W)	Disjuntor	Resistência (W)	Disjuntor		
FORNO LASTRO ELÉTRICO	FLE-450	3000	32A	3000	20A	47	1217x942x777
	FLE-800	5000	50A	5000	32A	58	1217x842x1085
	FLE-950	6000	63A	6400	40A	92	1217x1132x1154
	FLE-450D	4450 + 4450	32+32A	3000 + 3000	20+20A	47 + 47	1600x942x777
	FLE-800D	5300 + 5300	50+50A	5000 + 5000	32+32A	58 + 58	1600x842x1085
	FLE-950D	6550 + 6550	63+63A	6400 + 6400	40+40A	92 + 92	1600x1132x1154



Produto	Modelo	Consumo de Gás	Peso	Dimensões (AxBxC) mm	Consumo em Btu/h	Potência em Watts
FORNO LASTRO GÁS	FLG-450 PG	0,5 kg/h	41,8 kg	1217x942x777	22.817 Btu/h	6.683 W
	FLG-800 PG	0,7 kg/h	59,9 kg	1217x842x1085	36.508 Btu/h	10.693 W
	FLG-950 PG	0,9 kg/h	98,0 kg	1217x1190x1154	41.072 Btu/h	12.029 W
	FLG-450D PG	1,0 kg/h	83,6 kg	1600x942x777	45.635 Btu/h	13.366 W
	FLG-800D PG	1,4 kg/h	119,8 kg	1600x842x1085	63.889 Btu/h	18.713 W
	FLG-950D PG	1,8 kg/h	196,0 kg	1600x1190x1154	82.144 Btu/h	24.059 W

* Tempo aproximado de aquecimento até 200°C: 30 minutos (para todos os modelos)

DISJUNTOR

A ligação de alimentação para os Fornos Elétricos pode ser permanente com utilização de disjuntor, ou não permanente onde o cabo de alimentação contém plugue.

O Forno com ligação não permanente é o FLE-450 220V. Os demais Fornos Elétricos FLE são destinados a serem ligados permanentemente à fiação fixa. Para a instalação destes equipamentos, deve-se utilizar os condutores de alimentação ligados em um disjuntor conforme tabela abaixo. Contrate electricista profissional qualificado de sua confiança para fazer a instalação elétrica. Para os Fornos Duplos cada um deverá estar ligado a um disjuntor e a uma rede elétrica.

Recomendações para Fornos Elétricos conectadas permanentemente a rede elétrica:

- quando o seu equipamento ficar por longos períodos sem ser utilizado, ou quando estiver desligado, o disjuntor deve ser desligado.
- instalar relé de fuga a terra de 30 mA para a proteção da instalação.

Modelo	Tensão	Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
FLE-450	127V	32A	6 mm ²
FLE-800	127V	50A	10 mm ²
FLE-950	127V	63A	16 mm ²
FLE-450	220V	20A	2,5 mm ²
FLE-800	220V	32A	4 mm ²
FLE-950	220V	40A	6 mm ²

Condutores conforme norma NBR 5410.

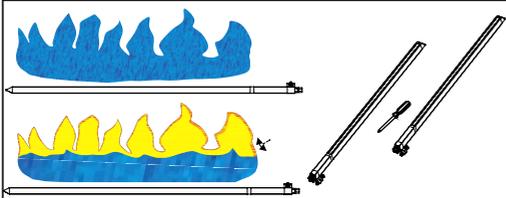
Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

INSTRUÇÕES DE REGULAGEM DA CHAMA

Para ligar seu equipamento, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Monte os acessórios conforme passos descritos na página 07 deste manual;
- 2º Passo: Acenda o fogo
- 3º Passo: Verifique se a chama já está correta (sem estar flutuante ou amarela);
- 4º Passo: Se não estiver, com o auxílio de uma chave Philips afrouxe o parafuso;
- 5º Passo: Regule a chama (com o fogo aceso) até que a mesma fique azul;
- 6º Passo: Aperte o parafuso;

O mal funcionamento das condições com chama amarela ou flutuante não está coberto pela garantia do produto.

	<p>CHAMA FLUTUANTE</p> <ul style="list-style-type: none">- Deve-se diminuir a entrada de ar.- Mova o regulador do gás para frente. <p>CHAMA AMARELA</p> <ul style="list-style-type: none">- Deve-se aumentar a entrada de ar.- Mova o regulador do gás para o centro.
--	---

INSTRUÇÕES DE USO

Para usar seu Forno Lastro:

- Monte os acessórios conforme passos descritos na página 6 e 7 deste manual;
- Ligue o disjuntor;
- Regule a temperatura desejada nos termostatos (o botão gira no sentido horário para ligar e no sentido anti-horário para desligar) ou (Abrir a válvula de gás);
- Neste momento as resistências ligam e ascendem os LED's (sinaleiras);
- Faça o pré-aquecimento do forno a primeira vez que for utilizar o equipamento é necessário fazer o pré-aquecimento a 200°C, e deixar o forno ligado por 1 hora podendo ocasionar odor e fumaça, prossiga somente após ter sido eliminado toda a fumaça;
- Observe a temperatura desejada no termostato conforme o alimento que for assar;
- Após a utilização do forno, desligar os termostatos e o disjuntor ou registro do gás.

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;
- 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 Gastromaq, 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 Lastro 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.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se o Forno não liga: Verifique se a tensão do forno coincide com a do estabelecimento.

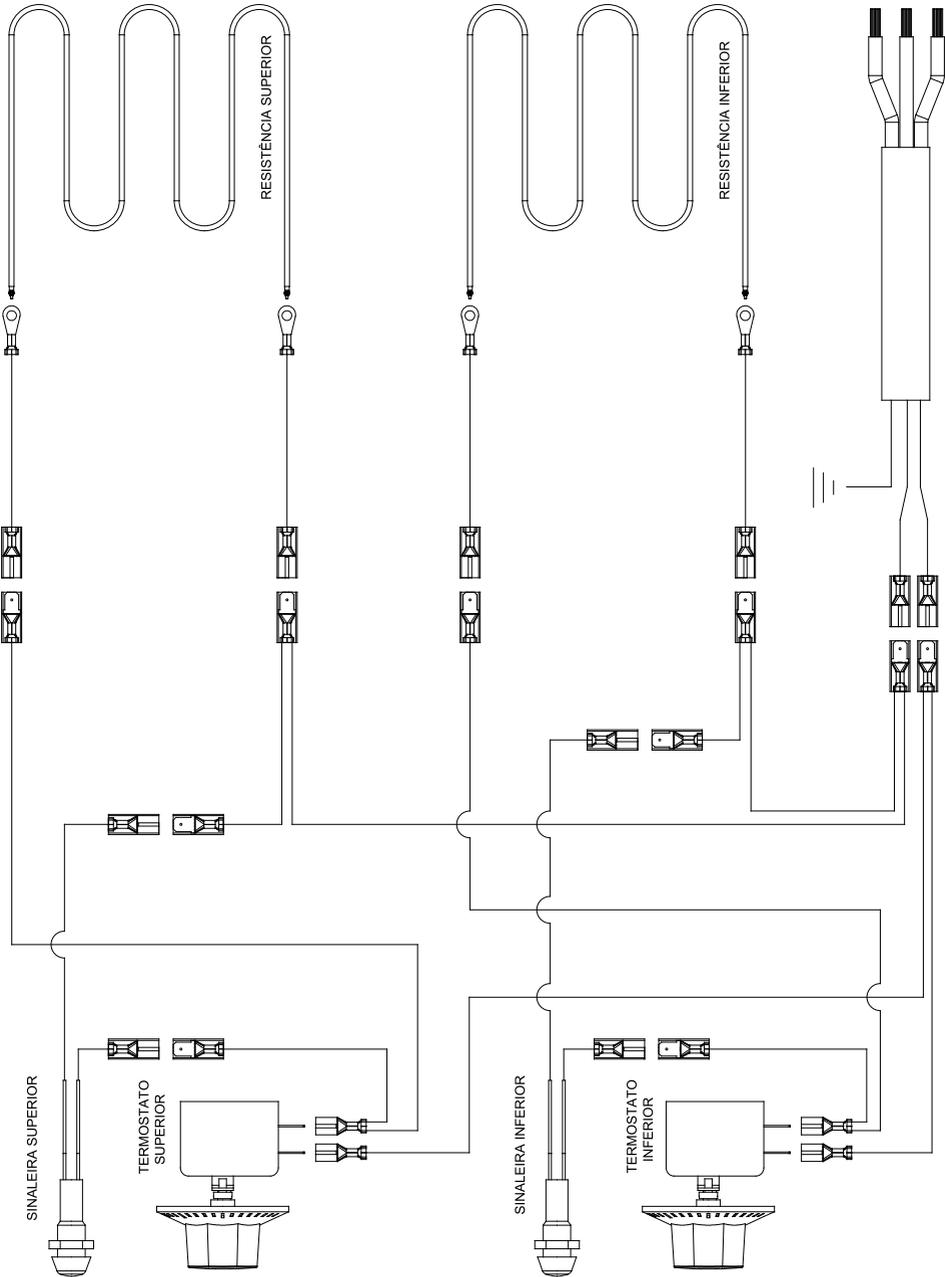
2 - Se o Forno não funcionar:

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 do seu equipamento.

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Forno não aquece	Termostato desligado	Selecionar temperatura no termostato.
	Falta de energia elétrica	Verificar se o cordão de alimentação está ligado a rede elétrica Verificar se à tensão na rede
	Resistência queimada	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Termostato queimado	- Entrar em contato com a assistência técnica.
Resistências	Queimada	- Entrar em contato com a assistência técnica.
Falha Gás	Verificar se os botijões tem gás.	- Verificar a rede de gás. - Providenciar a troca dos botijões.
	Verificar se a válvula de gás está danificada.	- Fazer a substituição da válvula.
	Verificar se a válvula esfera e as válvulas das mangueiras estão abertas.	- Abrir as válvulas.
	Verificar se o fuscador está gerando centelha ou se se está com a centelha muito pequena.	- Fazer a regulagem do fuscador.
	Verificar o sensor de chamas quando acende porem não mantém o queimador acesso.	- Fazer a regulagem do sensor de chamas .
	Falha no Acendimento.	- Instalar o forno em regiões com pouca humidade. - Remover agentes que tornam o forno húmido. - Aquecer o forno à 200°C por aproximadamente 30 mim.
	Não faz centelha.	- Fazer regulagem .
Chama amarela ou flutuante.	- Verificar qualidade da chama .	

ESQUEMA ELÉTRICO FORNO LASTRO ELÉTRICO 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 GASTROMAQ.

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ 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.

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 conseqüente 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						
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"/>					
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

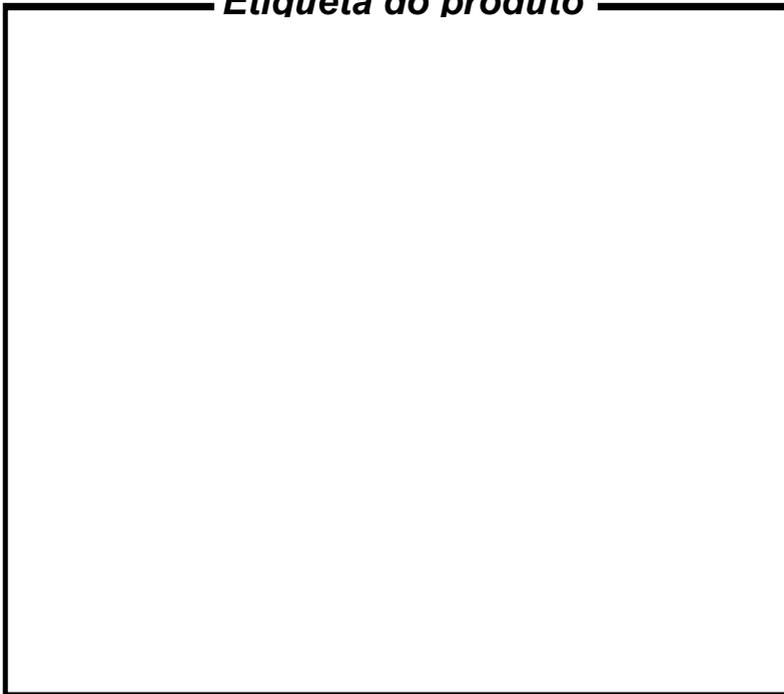
Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	240919XXXXXX	-	x	Desenvolvimento Forno Lastro Elétrico FLE-450 FLE-800 FLE-950
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				

R.00

12426G

FLE-450 PB/PG
FLE-800 PB/PG
FLE-950 PB/PG
FLG-450 PB/PG
FLG-800 PB/PG
FLG-950 PB/PG

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



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

G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49