

Manual de Instrução



FCR-3
FCR-4

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

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

 [G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA](https://www.youtube.com/G.Paniz%20Ind.%20de%20Equip.%20p%2F%20Alim.%20LTDA)

Forno Convector Rotativo

G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	05
Instalação	06
Instruções Gerais de instalações.....	07
Características Técnicas.....	08
Instruções de uso	09
Limpeza.....	09
Manutenção.....	10
Ocorrência de Defeitos.....	11
Esquema Elétrico.....	12
Termo de Garantia.....	13
Lista de Revisões Máquina.....	14
Lista de Revisões Manual.....	15

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos que atende 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 inclusive para cozinhas residenciais e industriais.

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

FINALIDADE DO MANUAL

É passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para 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.

Crianças devem ser vigiadas para garantir que não estejam brincando com o equipamento.



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.



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.



Tensão Perigosa IEC 60417-5036

Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

Verifique se a tensão do 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.

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.

FCR 3-4: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na página 08 e 09.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V Mono verificar a partir da pág. 12.

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

Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 5 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.
Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

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 página 09.

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.

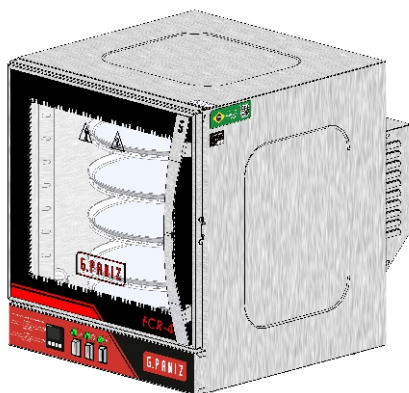
Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

- Amassados e riscos no equipamento;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

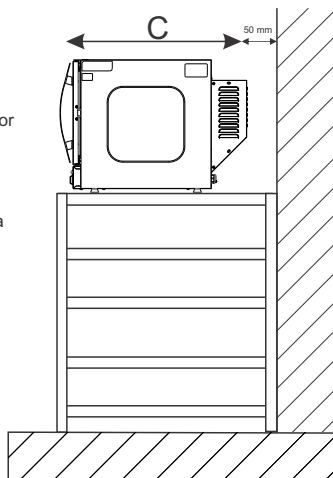
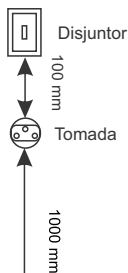
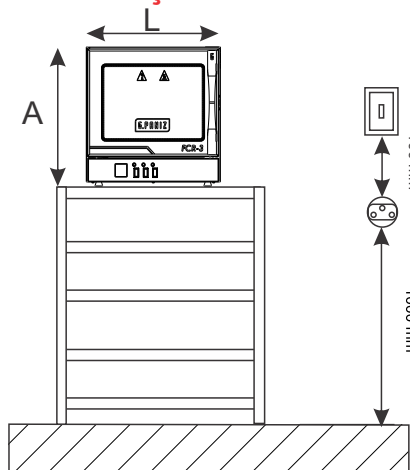
OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento, seja ele por qualquer motivo mencionado acima, a fábrica não se responsabiliza.



ATENÇÃO

É proibida a retirada de qualquer item de segurança de sua máquina sob pena de perda da garantia e funcionamento do equipamento

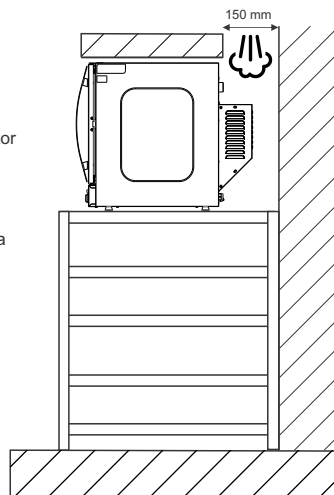
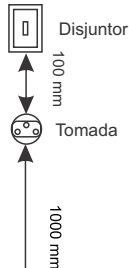
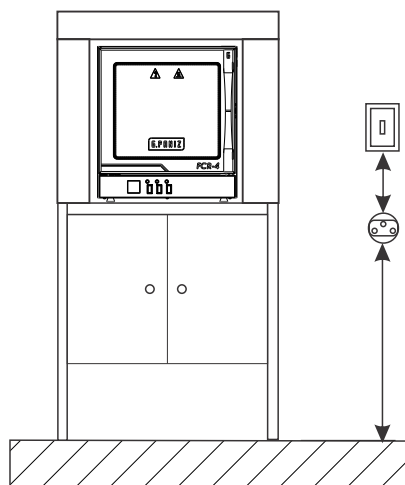
INSTALAÇÃO



EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

-  Terminal terra
-  Disjuntor
-  Conexão elétrica
-  Tomada
-  Área para manutenção

	(A)	(L)	(C)
FCR-3	504	533	712
FCR-4	593	533	712



EMBURIR NO MÓVEL:

-Distância mínima de 20mm nas laterais e 50mm na traseira.

-Necessário deixar uma área de ventilação superior na região traseira do forno de no mínimo 150mm.

MODELO

FCR-3

FCR-4

Alimentação elétrica

Monofásica

Monofásica

Potência (Kw)

2,5

3,3

Frequência (Hz)

60

60

Tensão (V)

220

220

Consumo elétrico (kw/h)

1,8

2,3

Corrente nominal (A)

11,8

15

Cordão de alimentação (mm)

3x2,5mm

3x2,5mm

Peso Líquido (kg)

25,2

27,1

Motor (hp)

1/30

1/30

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Instale o equipamento em uma superfície plana e não inflamável.
- Deixe 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.
- Mantenha o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

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

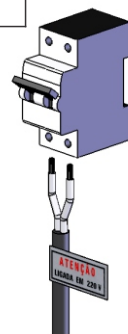
TABELA DE DISJUNTOR

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança para adequar a instalação elétrica.

Modelo	Tensão	Disjuntor	Seção do Condutor
FCR-3 e FCR-4	220V Mono. 60Hz	Curva/Corrente C-20A	(bitola do fio) 2,5 mm ²

**Disjuntores
conforme norma
NBR NM 60898.**

**Condutores
conforme norma
NBR 5410**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

O Forno Convector Rotativo é utilizado na preparação de alimentos em geral como, **pão de queijo, salgados, pizzas pré cozidas, massas, folhados**. Por se tratar de um forno de convecção, as temperaturas e os tempos usados nas preparações de alimentos, normalmente, serão abaixo daquelas utilizadas em fornos sem circulação forçada de ar.

Projetado como forno de cocção, é fabricado nas configurações de alimentação elétrico, podendo ser 220V Monofásico.

O modelo FCR-3 tem capacidade para acomodar 3 bandejas e o FCR-4 4 bandejas, atinge uma temperatura de 0°C à 180°C em aproximadamente 8 minutos.

Possui bandeja de resíduos.

A temperatura de operação deve situar-se entre 160°C e 180°C para assamento de folhados, sendo que o forno possui temperatura máxima 250°C.

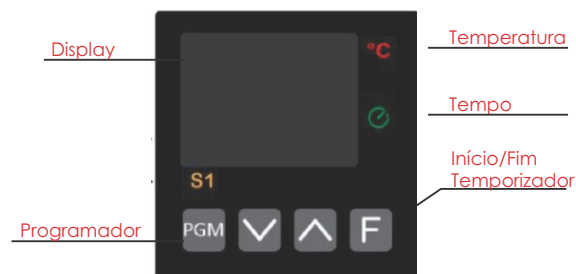
Pão de queijo temperatura 140°C por 40 a 45 minutos.

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

O equipamento é produzido em aço inoxidável. .

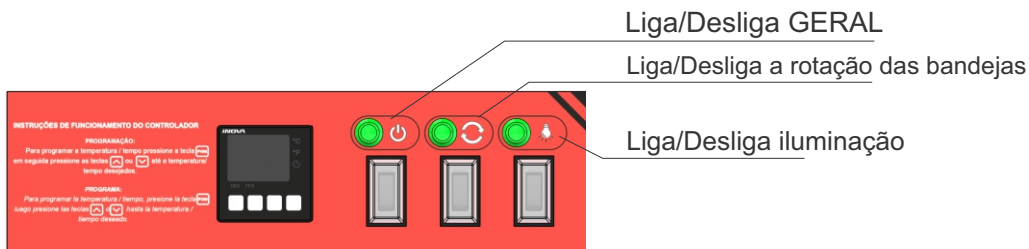
	Capacidade de Produção
FCR-3	500g/bandeja
FCR-4	500g/bandeja

PAINEL FCR-3 e FCR-4



PROGRAMAÇÃO:

Para programar a temperatura / tempo pressione a tecla **PGM** em seguida pressione as teclas **↶** ou **↷** até a temperatura/tempo desejados, para iniciar a contagem do tempo estabelecido pressione 'F'



INSTRUÇÕES DE USO

ATENÇÃO
FAÇA UM PRÉ AQUECIMENTO DO FORNO POR 30 MINUTOS A UMA TEMPERATURA DE 200°C , CASO OCORRA FUMAÇA POR CAUSA DA QUEIMA, SOMENTE PROSSIGA APÓS TER SIDO ELIMINADA TODA A FUMAÇA
NÃO DEVE SER UTILIZADO FORMAS ADICIONAIS ALÉM DAS BANDEJAS QUE ACOMPANHAM O PRODUTO, SOB RISCO DE NÃO OBTER UM ASSAMENTO

- 1º Ligar o botão 'Liga Geral' e em seguida programe a temperatura e tempo desejados conforme o alimento que for assar; (pág.9)
- 2º Após atingir a temperatura certifique-se que a rotação das bandejas esteja desligada antes de abrir a porta do forno para abastecer, recomenda-se um tempo de abastecimento de 5 segundos, por bandejas;
- 3º Ligue o sistema de rotação das bandejas (com as portas fechadas para sua segurança);
- 4º Após decorrido o tempo estabelecido, o controlador emitirá um aviso sonoro indicando o fim do assamento, no momento que for retirar o alimento não esqueça de desligar a rotação das bandejas para sua segurança. Para nova fornada, repita os passos 2 a 4. Feche a porta e deixe o forno retornar a temperatura e repita o assamento;
- 5º Desligue o forno pela a chave geral;
- 6º Abra a porta ao final do processo, isso irá prolongar a vida útil da borracha.

O FORNO CONVECTOR ATINGE UMA TEMPERATURA DE 180°C EM APROXIMADAMENTE 8 MINUTOS.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral, retire os cabos da tomada e certifique-se 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 e o painel, limpe-os com um pano húmido após estar completamente frio.-

MANUTENÇÃO

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

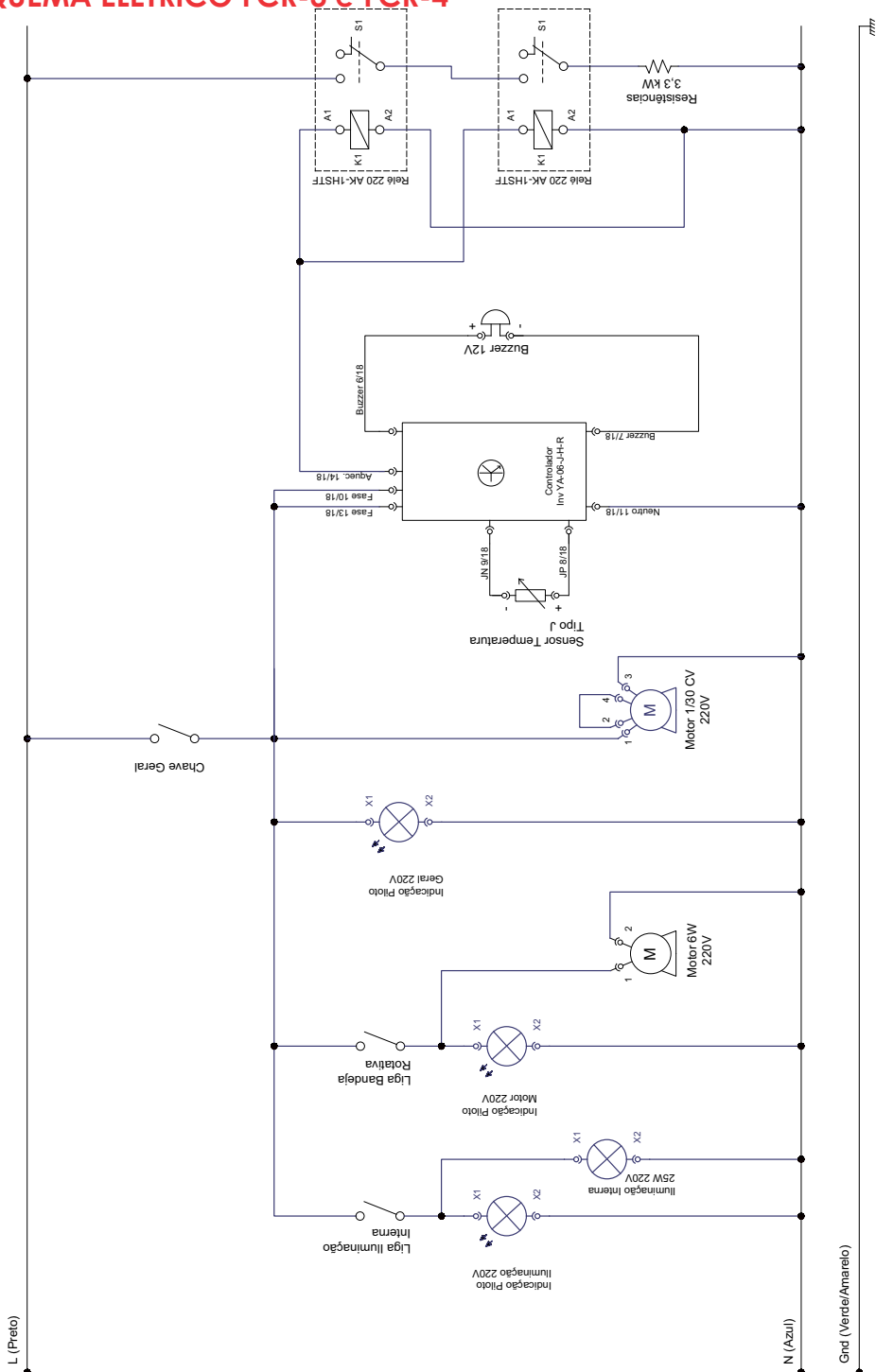
- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsáveis pela manutenção acabarem o serviço. Todas as proteções fixas que tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
- Somente pessoas autorizadas e treinadas que tenham conhecimento de 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 deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado por 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 Gpaniz caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções em mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento Assistência Gpaniz que prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e indicará o assistente técnico mais próximo. Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina.
- Para trocar a lâmpada interna, primeiramente retire seu equipamento da rede elétrica e caso esteja aquecido aguarde baixar a temperatura do seu equipamento, logo após basta girar capa de vidro que protege a lâmpada no sentido anti horário até que ela saia, na seqüência remova a lâmpada puxando para cima. Posicione a lâmpada nova no lugar , encaixe-a e recoloque o vidro de proteção , desta vez gira para sentido horário até perceber que esta firmemente encaixado.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Forno não aquece	Falta de energia elétrica	Verificar se o cordão de alimentação está ligado a rede elétrica
	Resistência queimada	Verificar se à tensão na rede
Assamento	Não assam no tempo determinado.	Verificar o tempo de cozimento. Verificar a temperatura de trabalho. Entrar em contato com a Assistência Técnica.
	Verificar se a hélice está ligada	Entrar em contato com a assistência técnica
	Homogenidade de Cozimento	Entrar em contato com a assistência técnica
Grade não Gira	Grades das bandejas não rotacionam	Verificar se a Tecla que liga a rotação das bandejas está ligada

ESQUEMA ELÉTRICO FCR-3 e FCR-4



TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto , 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 amassamentos decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou 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, ao transporte não apropriado e às 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 G.PANIZ .

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. 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 às máquinas que em serviço e uso normal apresentem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgarem defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com mão-de-obra desde que sejam 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	___/___/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	Conforme	Conforme	Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Responsável	_____	_____	_____	_____

LISTA DE REVISÕES DO MANUAL

Revisão	Nº série inicial	Nº série final	CDA	Descrição
00	250422XXXXXX			Desenvolvimento do Manual
01				
02				

*Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Você pode entrar em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você, acesse:

<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.



R.00



74493

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