

Manual de instrucción



G **GRAN
CHEF**

Horno de convección

FCV-35

G.PANIZ

ÍNDICE

Presentación - Propósito	3
Instrucciones de seguridad	4
Aspectos de seguridad	5
Recepción y transporte del producto	6
Instalación del FCV-35	7
Características técnicas y tabla de disyuntores	9
Tablero.....	10
Instrucciones de uso.....	11
Limpieza.....	12
Mantenimiento.....	13
Ocurrencia de defectos	14
Esquema electrico.....	15
Plazo de garantía	16
Lista de revisión de la máquina	18
Programa de mantenimiento	19
Lista de revisión manual	19

PRESENTACIÓN

La empresa, especializada en el campo de las máquinas alimentarias, ofrece una variada línea de productos que se adapta a las necesidades del mercado. Hay decenas de equipos diseñados para facilitar el trabajo de quienes trabajan en la industria alimentaria. Brindamos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, pastelerías e incluso para cocinas residenciales e industriales. Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad dentro de las normas de seguridad e higiene de las leyes vigentes.

FINALIDADE DO MANUAL

Está dando al usuario la información necesaria sobre el producto adquirido. Lea este manual detenidamente y tendrá la orientación correcta para un mejor uso y durabilidad del equipo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

El dispositivo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales, lo que reduce la experiencia conocida, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este equipo por una persona responsable de su seguridad.

Voltaje peligroso IEC 60417-5036



Indica los riesgos derivados de tensiones peligrosas.

Superficie caliente IEC 60417-5041



Indica que el artículo marcado puede estar caliente y no debe tocarse sin protección.

Para evitar quemaduras



No utilice recipientes llenos de líquidos o productos que se vuelvan fluidos debido al alto calor y que sean difíciles de observar.

Equipotencialidad IEC 60417-5021



Identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No siendo necesariamente la Terra de una conexión local.

Tierra de protección IEC 60417-5019



Identifique cualquier terminal que esté diseñado para conectarse a un conductor externo para protección contra descargas eléctricas en caso de falla, o en el terminal de un electrodo de tierra de protección.

Verifique que el voltaje del dispositivo esté de acuerdo con la etiqueta que acompaña al producto (en el cable de alimentación).

Para evitar descargas y daños a su producto, verifique la conexión a tierra de su red eléctrica.

Al abrir la puerta del horno, quédese atrás y ábrala en dos pasos:

1º abrir un poco la puerta y esperar a que el calor y el vapor salgan del horno.

2º abra toda la puerta del horno.

EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Para mayor seguridad del operador, se requiere el uso de EPI (Equipo de Protección Personal). En funcionamiento, use guantes protectores y deliant. Al limpiar, use una máscara y gafas.



Anteojos de protección



Guante de protección



Máscara de Proteção



Avental de Proteção

ASPECTOS DE SEGURIDAD

Datos específicos: la información específica del dispositivo, o incluso de la empresa, como el nombre de la empresa, CNPJ, número de serie, se puede encontrar en la contraportada del manual.

Horno FCV-35: La descripción del equipo y su uso previsto se puede consultar en la página 07.

Diagrama Eléctrico: Para ver el esquema del control eléctrico, según el voltaje monofásico 220V, verifique en la página 15.

Riesgos: este equipo no presenta ningún riesgo para la exposición del usuario.

Seguridad: Lea los siguientes elementos con atención para evitar problemas durante la instalación y el uso de su equipo.

- Mantenga siempre este manual cerca de los usuarios en el lugar de trabajo.
- Nunca desenchufe el equipo tirando del cable, agarre el enchufe y desenchúfelo.
- Nunca utilice extensiones o adaptadores para conectar el equipo.
- No retire la clavija central del enchufe de tierra.
- Para la seguridad del operador y de los componentes eléctricos, compruebe que el lugar de instalación esté conectado a tierra.
- Según el artículo 198 de la CLT (Consolidación de Leyes Laborales), el peso máximo que puede llevar el trabajador es de 60 kg sin comprometer su salud.

Limitaciones: Instale el equipo en un lugar donde no haya mucho tráfico de personas como se indica en la página 07.

Uso del Dispositivo: Este equipo fue diseñado exclusivamente para el área de panadería y confitería, su uso para otros fines resultará en un desgaste prematuro del producto.

Procedimiento para utilizar el dispositivo de forma segura, consulte la página 04.

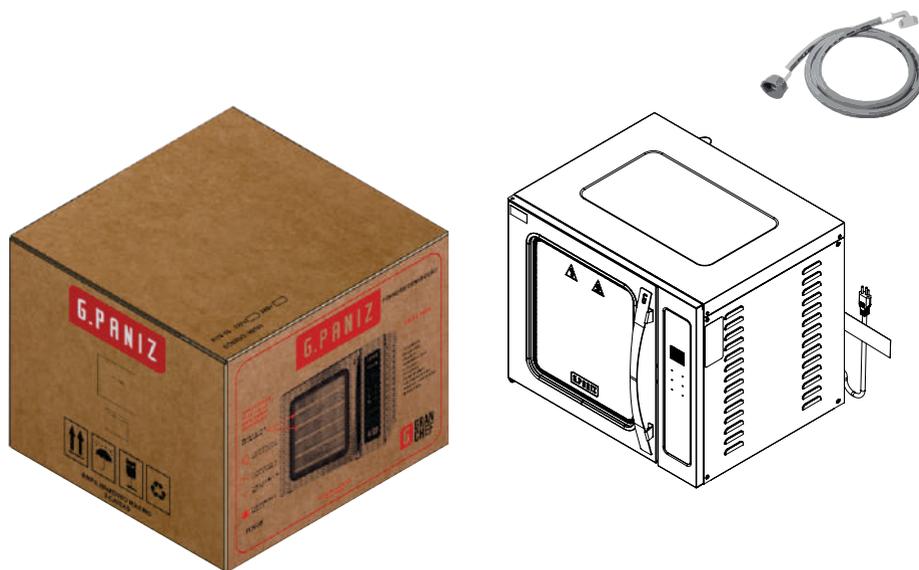
RECEPCIÓN Y TRANSPORTE DEL PRODUCTO

Una vez recibido, recomendamos cuidado e inspección para detectar cualquier daño causado por el transporte, como:

- 1) abolladuras y rayones en la pintura;
- 2) Rotura de piezas;
- 3) Piezas faltantes por alteración del embalaje.

Compruebe si vino la manguera de agua;

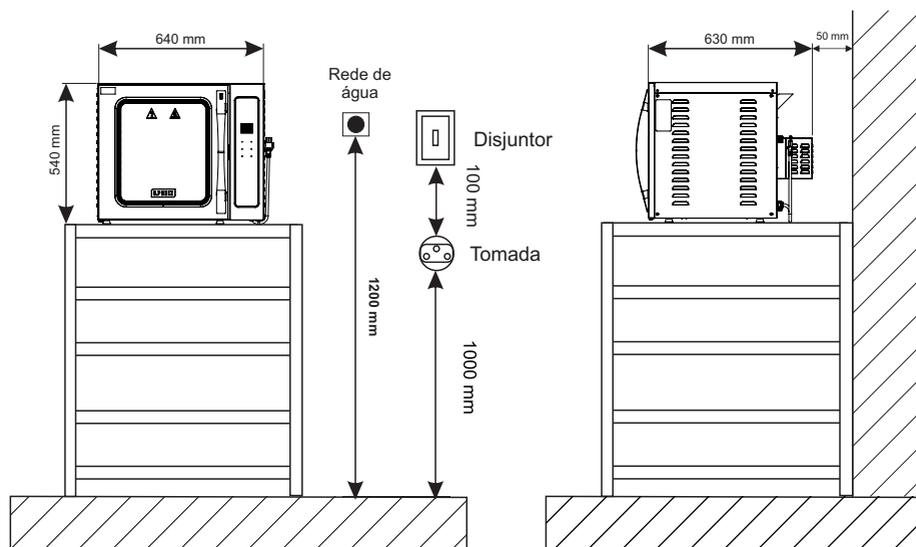
NOTA: En caso de falla en el recibo, ya sea por cualquier motivo mencionado anteriormente, la fábrica no es responsable.



ATENCIÓN

La retirada de cualquier elemento de seguridad en su máquina bajo pena de pérdida de garantía y operación del equipo

INSTALACIÓN FCV-35



ESTE EQUIPO NECESITA:



CONEXIÓN ELÉCTRICA



ENTRADA DE AGUA



ENCHUFE



TIERRA TERMINAL



AREA DE MANTENIMIENTO



CORTACIRCUITOS

MODELO

FCV-35

Fuente de alimentación

Fase única

Poder (kilovatios)

2,6

Frecuencia (Hz)

60

Voltaje (v)

220

Consumo eléctrico (kw / h)

1,8

Corriente nominal (A)

11,8

Cable de alimentación (mm)

3x2,5mm

Peso (kilogramo)

31,5

Motor (hp)

1/30

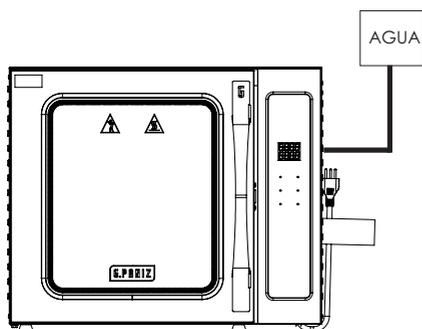
INSTRUCCIONES GENERALES DE INSTALACION

- Instale el equipo sobre una superficie plana no inflamable.
- Deje un espacio según la página 07 alrededor del equipo.
- Para su correcto funcionamiento, este equipo debe instalarse en un lugar con una temperatura entre 5°C y 25°C.
- Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- El equipo debe estar conectado a tierra para evitar riesgos para el operador y daños al equipo.
- Utilice enchufes para 20A con clavija de 4,8 mm según NBR 6147.
- No retire la clavija de tierra del cable eléctrico.
- Nunca use extensiones o 'T' para conectar el equipo.
- Realizar la conexión del terminal equipotencial junto al adhesivo  con cable de 6 a 8 mm.

INSTALACION DE AGUA



Utilice la manguera que viene con el equipo, las mangueras viejas no deben reutilizarse.

Conecte la manguera de agua a la válvula solenoide ubicada en la parte posterior del panel. Para evitar daños, la válvula debe obtener un vapor homogéneo, el suministro de agua no debe ser directo desde la calle por variaciones de presión, siendo necesario que sea alimentado por el tanque de agua para que la presión sea constante. Cuando sea necesario Instalar un registro en la red para permitir el cierre del agua. La presión del agua de suministro debe estar entre 78500 Pa a 196100 Pa (o 0,8 a 2 kgf / cm²).

CARACTERISTICAS TECNICAS

El Horno Convector Vapor G. Paniz se utiliza en la preparación de alimentos en general como dulces, tortas, panes, snacks, pizzas, panes franceses, pastas, gratinados y postres. Al tratarse de un horno de convección, las temperaturas y tiempos utilizados en las preparaciones alimentarias serán normalmente inferiores a los utilizados en hornos sin circulación de aire forzado.

El modelo de horno disponible tiene capacidad para alojar 5 carriles. 35x35 cm. La temperatura de funcionamiento debe estar entre 160°C y 180°C para hornear pan, y el horno tiene una temperatura máxima de 250°C.

Recomendado para conveniencias, bares y similares con gran eficiencia, rapidez y calidad. Según normas de seguridad mecánica y eléctrica, según IEC 60335-1 e IEC 60335-2-42.

El equipo está fabricado en acero inoxidable.

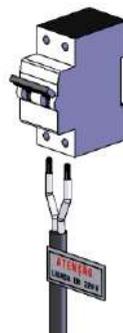
MESA INTERRUPTOR

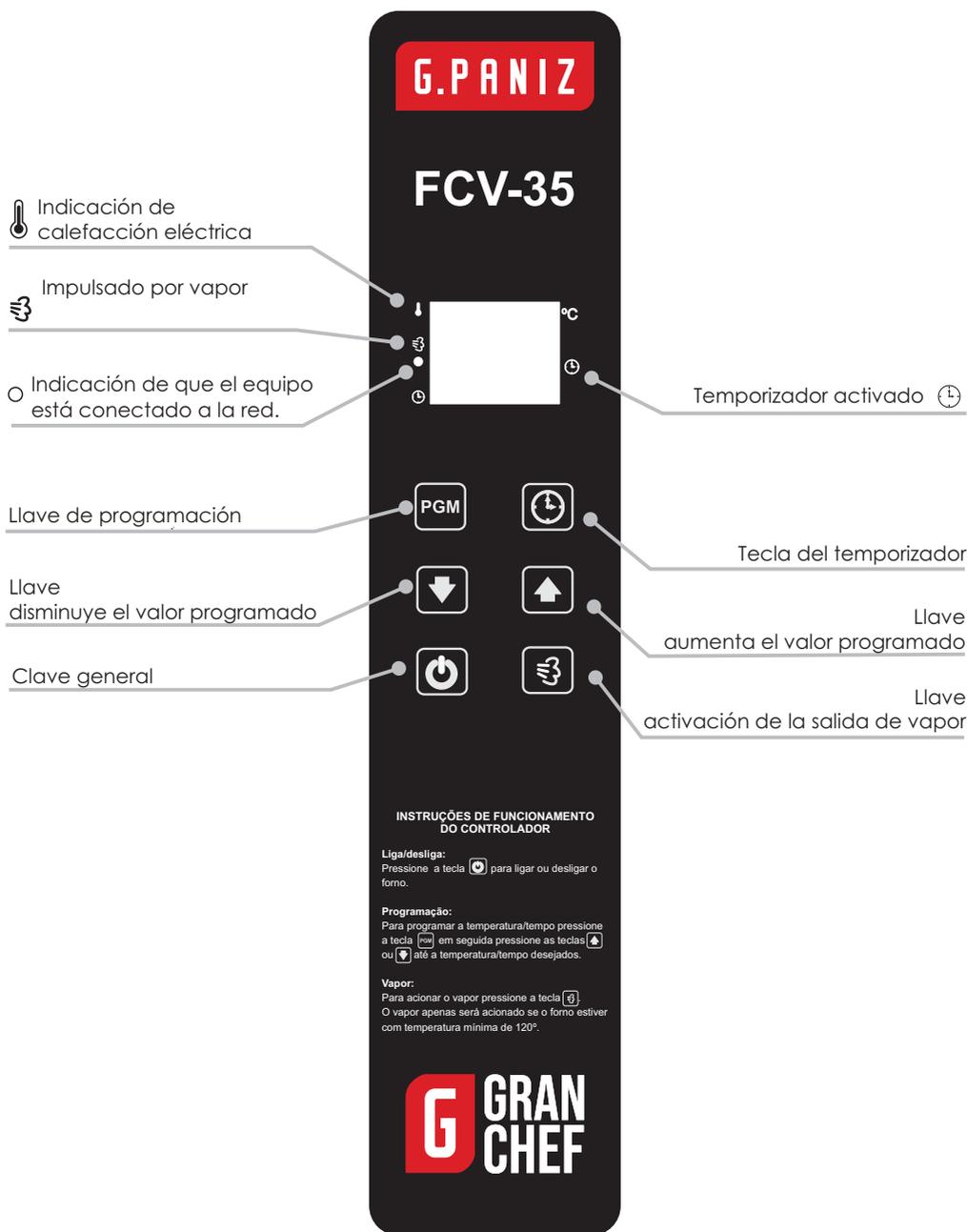
Es importante tener un disyuntor instalado en su red eléctrica como se sugiere en la siguiente tabla. Si es necesario, contrate a un electricista profesional, calificado y de confianza, para adaptar la instalación eléctrica.

Modelo	Voltaje	Cortacircuitos Curva / Corriente	Sección de conductor (calibre del cable)
FCV-35	220V Mono. 60Hz	C - 20A	2,5 mm ²

Disyuntores según
NBR NM 60898.

Conductores
según norma NBR
5410





PROGRAMACIÓN DEL MODO DE TRABAJO DEL CONTROLADOR

Presione la tecla **PGM** para acceder a la programación, utilice las teclas **▼** y **▲** para cambiar el valor y la clave **PGM** para avanzar el parámetro.

INSTRUCCIONES DE USO

A T E N C I Ó N

PRECALIENTE EL HORNO DURANTE 30 MINUTOS A UNA TEMPERATURA DE 200°C, SI SE PRODUCE HUMO POR LA QUEMADURA, PROCEDER ÚNICAMENTE DESPUÉS DE ELIMINAR TODO EL HUMO

- 1° Programar la temperatura deseada según el alimento a asar;
- 2° Abra la puerta del horno y se recomienda un tiempo de 5 segundos por transportador para el llenado;
- 3o Transcurrido el tiempo, el controlador emitirá un aviso sonoro indicando el final del proceso de horneado, en este momento se deben retirar las alfombrillas del horno, si se desea un nuevo lote cerrar la puerta y dejar que el horno vuelva a temperatura y luego repetir la cocción;
- 4° Apague el horno con el interruptor principal;
- 5° Abra la puerta solo al final del proceso, esto prolongará la vida de la goma.

EL HORNO CONVECTOR ALCANZA UNA TEMPERATURA DE 180°C EN APROXIMADAMENTE 8 MINUTOS

INSTRUCCIONES PARA EL SUMINISTRO DE PAN

Instrucciones para un lote (tapete de 350x350 mm)

- 1- Prepare las esteras con una capacidad total máxima de 30 panes (6 panes por tapete);
- 2- Precalentar el horno a 180° C.
- 3- Después de precalentar abrir el horno y agregar las bandejas que estaban cargadas de pan, en un máximo de 5 segundos por bandeja para que no haya tanta pérdida de calor, inserte la bandeja de mayor a menor.
- 4- Cierre la puerta y active el sistema de vaporización del controlador.
- 5- Posteriormente iniciar el proceso de cocción durante 18 min a una temperatura máxima establecida de 180° C.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar, apague el interruptor principal, retire el enchufe de la toma de corriente y asegúrese de que su equipo esté completamente frío.
- No utilice nunca un accesorio metálico (cuchillo, cuchara, etc.) para evitar dañar las piezas de acero inoxidable.
- Para la limpieza exterior, es recomendable utilizar un paño húmedo con jabón suave. Nunca use una manguera de agua, ya que puede causar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos, como el motor y los elementos de seguridad.
- La limpieza de su equipo siempre debe realizarse después de su uso. No utilice productos abrasivos, solo jabón suave.
- Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua.
- El equipo no debe sumergirse para su limpieza.
- No salpique agua contra el cristal y el panel, límpielos con un paño húmedo después de que esté completamente frío.

MANTENIMIENTO

- Para identificar desviaciones en el desempeño y deterioro en la seguridad, se debe realizar un mantenimiento periódico de acuerdo con el cronograma de mantenimiento, y se debe tener registros para futuras auditorías.
- El equipo de mantenimiento del cliente debe revisar y probar las condiciones eléctricas (contactores, cables, contactos, interruptores, etc.) una vez al mes.
- La situación normal de funcionamiento del equipo debe restablecerse únicamente cuando el responsable del mantenimiento haya terminado con el servicio. Todos los protectores fijos que se hayan quitado deben reemplazarse y atornillarse como estaban;
 - Solo personas autorizadas y capacitadas que conozcan todos los riesgos del equipo deben realizar el mantenimiento.
- El mantenimiento periódico del equipo evita el desgaste prematuro de las piezas que trabajan entre sí. Además del mantenimiento, es necesario realizar algunas comprobaciones:
 - Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o el servicio autorizado por un cable de suministro especial proporcionado por el fabricante o el servicio autorizado.
 - El mantenimiento preventivo con potencial de causar accidentes debe ser objeto de planificación y gestión por un profesional legalmente calificado.
 - Las partes metálicas son conductoras de calor, por lo tanto, antes de iniciar cualquier mantenimiento, verifique si el equipo está completamente frío;
 - Si realmente es necesario llamar a la Asistencia Técnica de G.Paniz, si el equipo no está funcionando según especificaciones, tenga a mano la factura y el Manual de Instrucciones y contacte con el Servicio de Atención al Cliente de G.Paniz que le proporcionará Aclaración sobre problemas menores que eventualmente puedan ocurrir en su equipo e indicará el asistente técnico más cercano. Para facilitar la sustitución de piezas, cite siempre la referencia de la máquina.

PARAMETROS

Parámetros del modo de trabajo

DISPLAY	DEFAULT
F01	0
F02	2°C
F03	250°C
F04	0
F05	4
F06	1
F07	120°C
F08	5

Parámetros de proceso

DISPLAY	DEFAULT
SPT	180
TPO	10:00

OCURRENCIA DE DEFECTOS

PROBLEMAS	ANALISAR	SOLUCIONES
Fallo del panel (Tablero)	Alarmas, errores relacionados con la placa.	Soporte de contacto técnico.
Par termoeléctrico (Controlador)	Alarmas relacionadas con par termoeléctrico	Soporte de contacto técnico.
Puerta	Fuga de vapor	Ajuste la puerta (ajuste el pestillo)
Hornear panes	Paneles en la parte superior mucho más por supuesto las piezas en la parte inferior.	Verifique el tiempo de carga del lote. Calidad si el pan introducido es totalmente húmedo y no pegado (superficie seca). Soporte de contacto técnico.
	Los panes no se hornean a tiempo determinado.	Verifique el tiempo de cocción. Verifique la temperatura de trabajo. Soporte de contacto técnico.
	Marcas blancas en el de pan.	Soporte de contacto técnico. Verifique el tiempo de carga del lote. Calidad si el pan introducido es totalmente húmedo y no pegado (superficie seca).
	Compruebe que la hélice esté conectado	Soporte técnico de contacto.
	Homogeneidad de la cocina	Calidad si el pan introducido es totalmente húmedo y no pegado (superficie seca). Soporte de contacto técnico. Verifique el tiempo de carga del lote.
El horno no calienta	Resistencias quemadas	Soporte de contacto técnico.

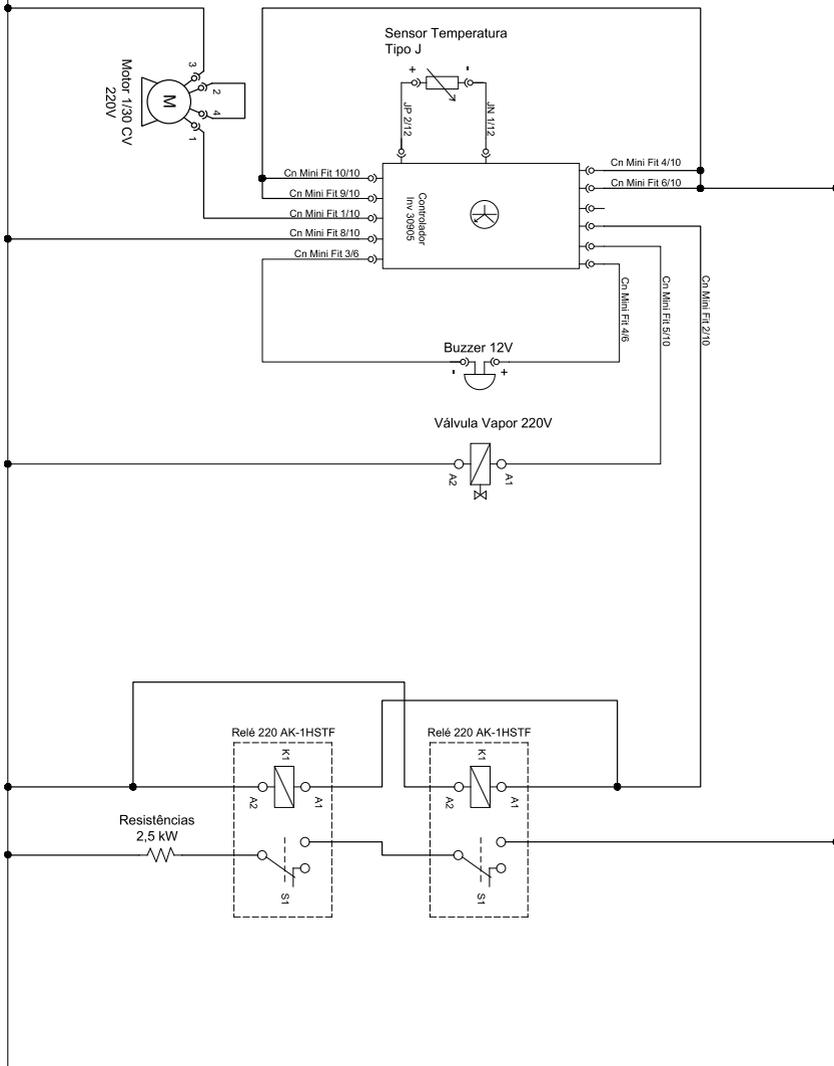
ESQUEMA ELÉCTRICO FCV-35 MONOFÁSICO 220V

77

L (Preto)

N (Azul)

Grnd (Verde/Amarelo)



77

PLAZO DE GARANTÍA

La empresa se compromete a la garantía de 6 (seis) meses del producto, desde la fecha de reventa al cliente final, sujeto a las siguientes condiciones y estándares:

- 1) La empresa no cubrirá en ningún caso los defectos y riesgos en la pintura o abolladuras derivadas del transporte, que deban ser requeridos al transportista al recibir la mercancía. Tampoco hay garantía de equipos expuestos a la intemperie, o después de que su uso haya estado fuera de servicio durante un tiempo prolongado, ya que puede aparecer óxido en las partes de movimiento no lubricadas.
- 2) La garantía no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, interruptores de contacto, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, electroválvulas de agua y electroválvula de gas, por ser componentes sensibles a variaciones de voltaje eléctrico, transporte inadecuado y instalaciones inadecuadas y desprotegidas.
- 3) El motor eléctrico, en caso de avería, debe ser enviado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, y debe haber un contacto previo con G.PANIZ.
- 4) El cliente tendrá derecho a Asistencia Técnica en el lugar de uso de la máquina cuya medida sea mayor a 0.360m³ o peso mayor a 94kg. Si la máquina no se ajusta a las medidas mencionadas, se debe enviar al Servicio Técnico Autorizado más cercano. Comprobado que hubo mal uso o instalación incorrecta del equipo, los costos de visita, transporte y reparación correrán a cargo del usuario, incluso en el período de garantía.
- 5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a máquinas que en servicio y uso normal presentan defectos de material o montaje. La fábrica se reserva el derecho de emitir opiniones y no autoriza a otros a juzgar los defectos presentados durante el plazo de la garantía. La garantía cubrirá los costos de mano de obra siempre y cuando sean realizados por Asistencia Técnica Autorizada. Quedan excluidos de la garantía los defectos o daños resultantes de accidentes debidos a negligencia en las operaciones.
- 6) La empresa no se hace responsable de los cambios en el producto, excepto por los cambios realizados por la propia fábrica.
- 7) Después de 3 (tres) meses de uso, todas las piezas o accesorios que tengan un desgaste natural o acelerado, tales como: cojinetes y retenes, discos de la Picadora de carne y Preparador de alimentos se consideran fuera de garantía; globo, pala y espiral del Mezclador Planetario; Filtros para modelar; trefiladores, caracoles y alimentadores de extrusión.
- 8) Los ajustes, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipo, derivados de su uso y funcionamiento, no estarán cubiertos por la garantía, debiendo ser pagados por el propietario.

9) RENUNCIA DE GARANTÍA:

No realizar los servicios de revisión y lubricación enumerados en el Manual de instrucciones del equipo;

El uso de piezas y componentes no originales no recomendados por la empresa;

Modificación del producto y consecuente cambio en las características técnicas de operación, excepto las realizadas por la empresa;

Uso de máquinas y equipos para funciones distintas a las indicadas por el fabricante;

Durante todo el período de garantía.

Nota: Para cualquier demanda judicial, se elige el Tribunal del Distrito de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, por privilegiado que sea o pueda ser.

LISTA DE REVISIONES DE LA MÁQUINA

Intervenciones
llevado a cabo

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Fecha
Intervenciones

___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__
--------------	--------------	--------------	--------------

Servicio
consumado

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Partes reparadas
o reemplazado

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Condiciones de
seguridad de
equipo

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Información
concluyente
sobre las
condiciones de
seguridad de la
máquina.

Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
No	No	No	No
Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Responsável

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

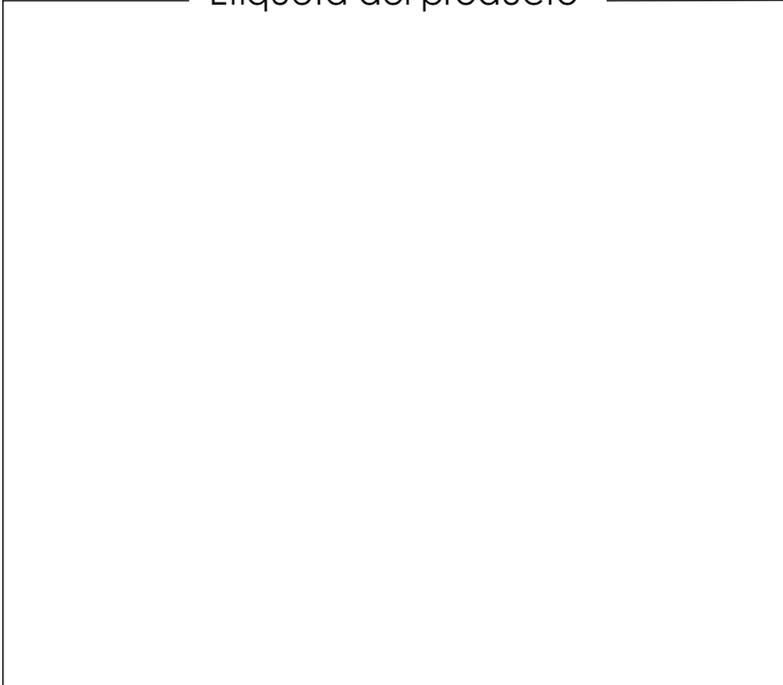
PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

NÚMERO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN
01	Limpieza interna	Limpieza interna
02	Limpieza del sistema eléctrico	Limpieza del sistema eléctrico
03	Ajuste de puerta	Ajuste de puerto
04	Cambio de perfil de puerta de silicona	Cambio de perfil de puerta de silicona
05	Reapriete del sistema eléctrico	Prueba del sistema eléctrico

Revisión **Número série inicial** **Número série final** **CDA** **Descripción**

Revisión	Número série inicial	Número série final	CDA	Descripción
00	290420XXXXXX		3855	Diseño de horno de convección 35x35
01				
02				
03				
04				
05				
07				
08				
09				
10				

Etiqueta del producto



Vea aquí los datos de su equipo, como el número de serie, el modelo, la frecuencia y el voltaje.

G.PANIZ

SERVICIO AL 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