

ASSADOR DE FRANGO NEW

ASADOR DE POLLO NEW










AF-30N














Manual de Instrução

Manual de instrucción

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Instruções de segurança	5
 Instalação	6
 Características Técnicas	7
 Instruções de Instalação	8
 Instalação Kit	9
 Instruções de Uso	10
 Manutenção - limpeza	11

VERSIÓN ESPAÑOL

 Presentación - Finalidad del Manual - Seguridad	13
 Aspectos de seguridad	14
 Instrucciones de seguridad	15
 Instalación	16
 Características Técnicas	17
 Instrucciones de instalación	18
 Instalación de Kit	19
 Mantenimiento - limpieza	20
 Vistas Explodidas	22
 Esquema Eléctrico	26
 Lista de Revisões	34

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 a 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.



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) eletrodado.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



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.



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.



Superfície Quente
IEC 60417-5041

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

- 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.

Assador de Frango AF-30N: 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 44.

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

Adulteração: Seu equipamento possui uma porta intertravada que impede o acesso as partes móveis. 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.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver página 12.

Atenção

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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



Óculos de Proteção



Luva de Proteção



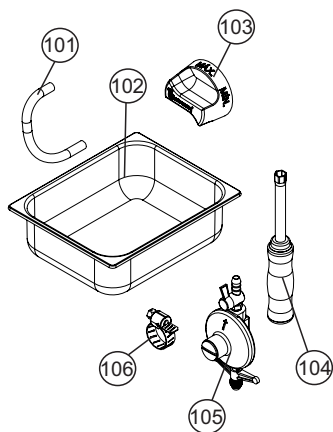
Máscara de Proteção



RECEBIMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO

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

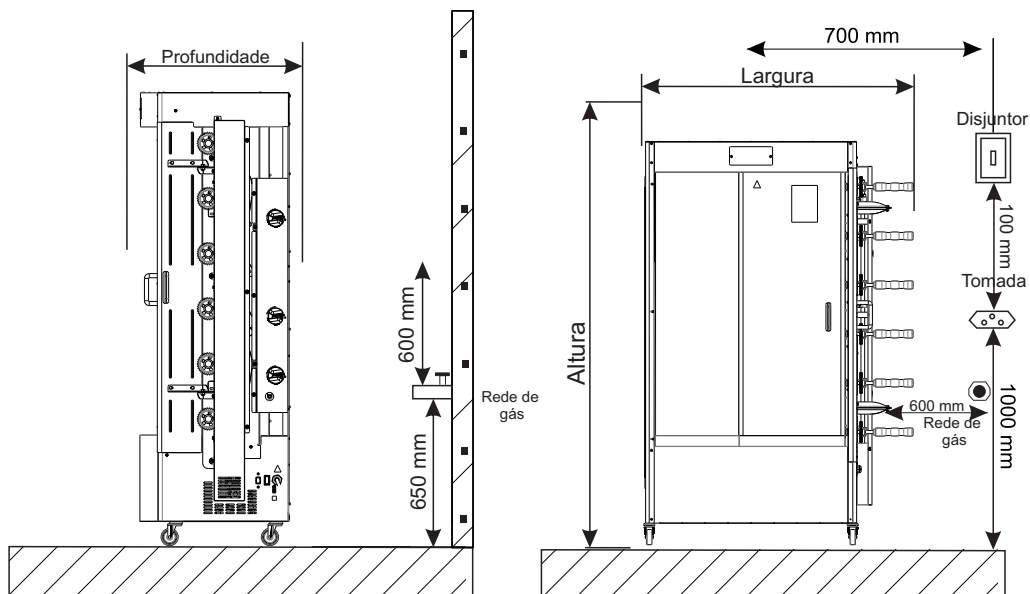
- 1) Amassados e riscos na pintura;
- 2) Quebra de peças;
- 3) Falta de peças através da violação da embalagem.
- 4) O equipamento possui rodízios para que seja feito o deslocamento.
- 5) Verificar se o kit veio com os seguintes itens:



Item	Descrição	Código
101	Mangueira	16986
102	Cuba Gordura	14770
103	Manipulo	12068
104	Conjunto Chave Canhão	13449
105	Regulador de Gás	16645
106	Abraçadeira	14982

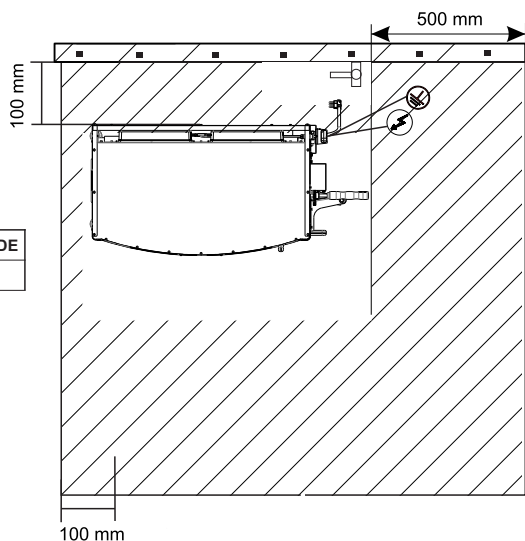
OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo mencionado acima, a fábrica não se responsabiliza.

INSTALAÇÃO AF30N









Tabele de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
AF-30N	1647 mm	1150mm	545 mm

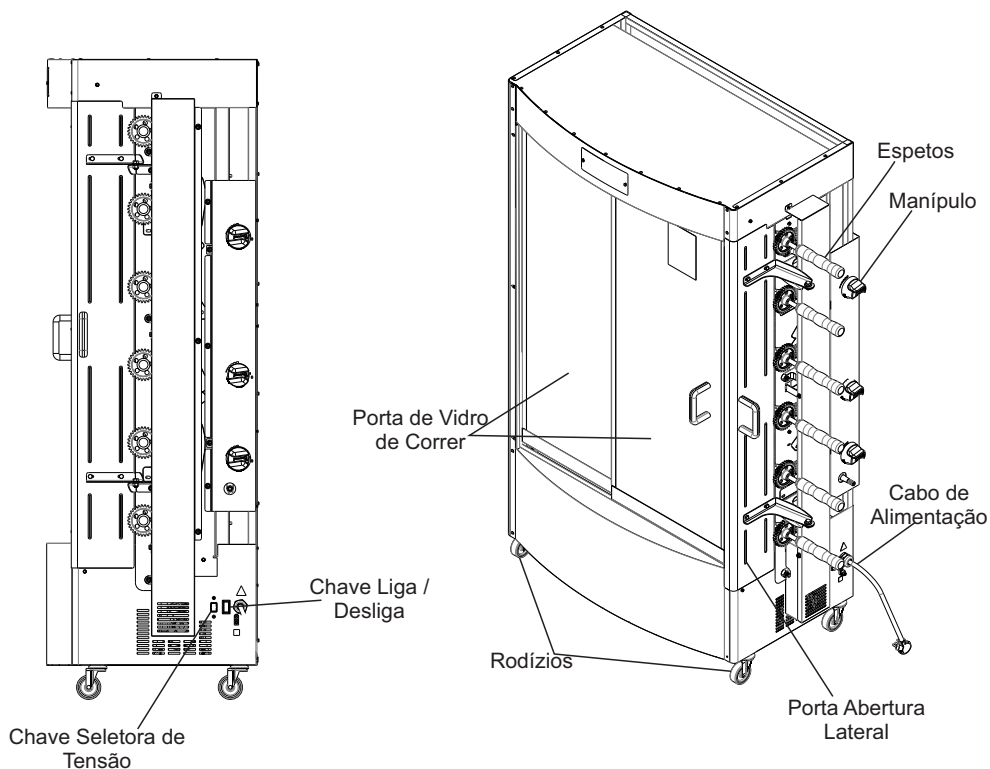


ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

-  CONEXÃO ELÉTRICA
-  TERMINAL TERRA
-  TOMADA 20A
-  DISJUNTOR
-  ÁREA PARA MANUTENÇÃO
-  ENTRADA GÁS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado externamente em aço Inox AISI 430 escovado e internamente em aço SAE 1020 revestido com pintura Epóxi. Possui a Bacia e o Fundo Interno revestidos com pintura esmalte pigmentado (autolimpante). Queimadores de Infravermelho. Portas de vidro temperado que deslizam fixados em roletes. Possui bandeja coletora de gordura, rodízios, espetos tipo “garfo”. Equipamento Bivolt 60Hz. Modelo com designer superior, frente e cantos arredondados.



Produto	Modelo	Capacidade (frangos)	Consumo Gás GLP	Nr. de Queimadores	Potência ABS Nominal (kW)	Peso kg
AF-NEW	AF-30 N	30	1,5 kg/h	6	0,39	90 kg

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.

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 BOTIJOÃO 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

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

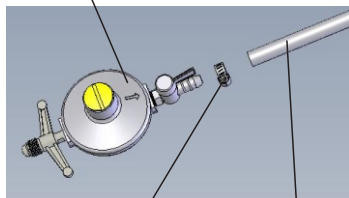
INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- 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.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DO KIT

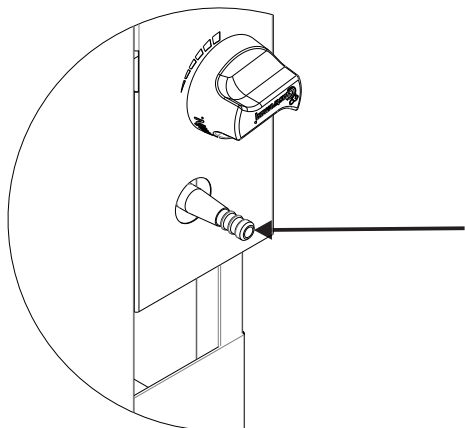
Ao receber seu equipamento, será necessário fazer a montagem do kit que o acompanha. Para isso basta unir o regulador de gás à mangueira dupla com as abraçadeiras (como mostra a imagem ao lado) e em seguida conectar o regulador no botijão de gás (certificando-se de que a saída de gás esteja fechada).

Regulador de Gás



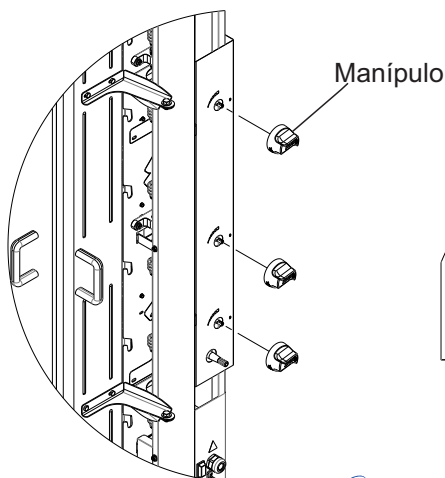
Abraçadeira

Mangueira

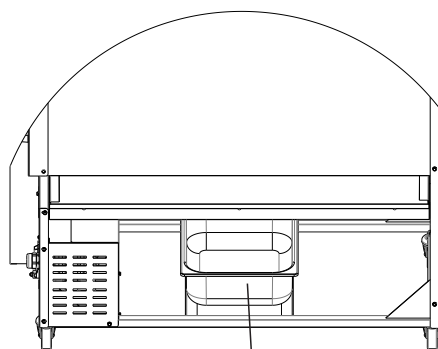


Em seguida conecte a outra extremidade da mangueira dupla na saída de gás, localizada na parte de baixo da porta do queimador.

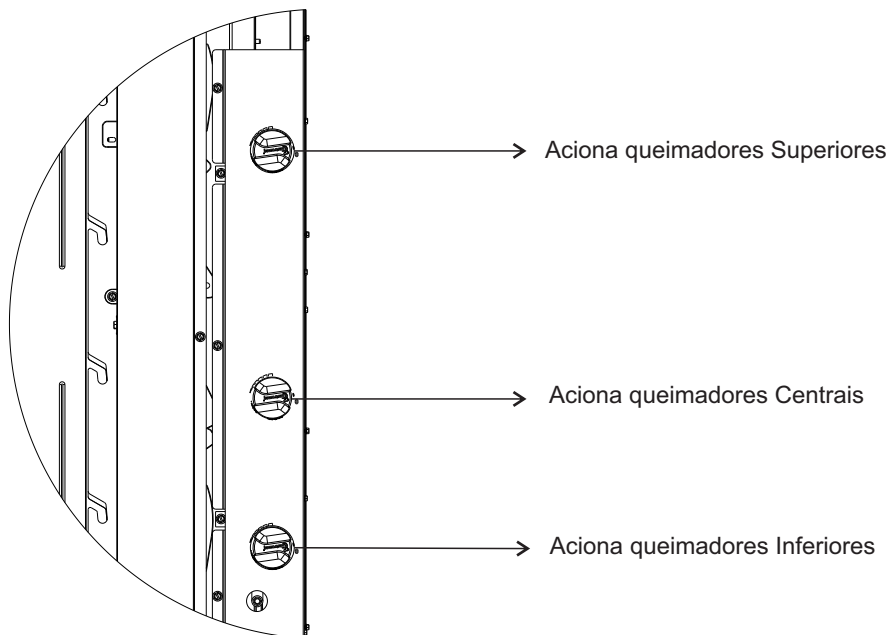
Para completar a montagem do seu kit, insira a gaveta de gordura na parte inferior do equipamento e conecte os manípulos na porta do queimador, conforme imagem abaixo:



Manípulo



Bacia



ATENÇÃO

Pré-aqueça o equipamento na temperatura máxima de 5 a 10 minutos antes de utilizá-lo. Para abastecer as grades com os alimentos, reduza a temperatura dos queimadores e não remova as grades. Após colocar os alimentos nas grades, aumente a temperatura dos queimadores.

UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Para iniciar a utilização de seu equipamento é necessário seguir os seguintes passos:

Utilizar Frangos de 2 kg a 2,3 kg refrigerados.

Passo 1 - Verificar se a tensão de seu estabelecimento é a mesma que a de seu equipamento.

Passo 2 - Coloque o frango nos espetos, após isso leve-os ao assador. Ajuste a chama do produto de acordo com suas necessidades

Passo 3 - Ligue o seu equipamento e deixe os frangos assarem em torno de 2:30 minutos (o tempo de cozedura pode variar de acordo com a temperatura ambiente);

Passo 4 - Após dado o tempo desligue o equipamento na tecla liga / desliga;

Passo 5 - Abra a porta de vidro e depois a porta lateral;

Passo 6 - Remova os espetos e remova os frangos ao lado de uma bandeja;

Passo 7 - Depois de remover todas os frangos, repita do passo 2 em diante para um novo assamento.

MANUTENÇÃO

- Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.
- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando o responsável(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, como correias. 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 Gastromaq. 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 Assador de Frango AF-30N.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Elétrico	Não liga	- Verificar a rede de gás. - Verificar chave bivolt.
	Fraco	- Verificar se a rede esta ligada na mesma tensão da chave bivolt. - Entrar em contato com a Assistência técnica.
	Motor superaquecendo e parando.	- Entrar em contato com a Assistência técnica.
Gás	Chama baixa	- Verificar rede de gás. - Verificar regulador se esta danificado. - Botijões com pouca carga. - Injetores entupido.
	Chama alta	- Verificar rede de gás. - Verificar regulador se esta danificado.
	Cozimento	- Verificar se as portas estão bem fechadas - Verificar se o equipamento esta muito exposto ao tempo. - Verificar a capacidade máxima conforme página 10.

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.

VERSIÓN EN ESPAÑOL



PRESENTACIÓN

La empresa, especializada en el campo de la maquinaria de alimentos, ofrece una línea variada de productos que atienden a las necesidades del mercado. Hay decenas de equipos diseñados para facilitar el trabajo de aquellos que trabajan en la industria de alimentos. Ofrecemos equipos para restaurantes, panaderías, carniceros, pizzerías, supermercados, confiterías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos son fabricados con materiales de alta calidad y acabado superior, dentro de los estándares de seguridad e higiene de las leyes vigentes.

La facilidad de instalación, mantenimiento mínimo, bajo consumo y alta eficiencia de producción colocan los productos G.Paniz al frente del mercado con ventajas de economía, productividad, seguridad y calidad.

Queremos saludarlo para elegir un producto con la calidad que el nombre merece, G.Paniz.

FINALIDAD DEL MANUAL

La finalidad de este manual es pasar al usuario la información necesaria sobre el producto que acaba de adquirir. Lea este manual atentamente y tendrá la orientación correcta para que obtenga un mejor aprovechamiento y durabilidad del equipo.

SEGURIDAD

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones en cuanto al uso de este equipo por persona responsable de su seguridad.



Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar cualquier terminal que está destinado a conectar con un conductor externo para protección contra descargas eléctricas en caso de fallo o en el terminal de una tierra de protección (Tierra) electrodos.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar los riesgos derivados de las tensiones peligrosas



Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos a cocinar que se vuelvan fluidos por el calentamiento a niveles más altos que los que pueden observarse fácilmente.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que pretende mantener diversos aparatos con el mismo potencial. No es necesariamente la Tierra de una conexión local.



Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que el elemento marcado puede ser caliente y no debe ser tocado sin cuidado.

- Compruebe que la tensión de su aparato está de acuerdo con la etiqueta que acompaña al producto (en el cordón de alimentación).
- Para evitar golpes y daños en su producto, compruebe la conexión a tierra de su red eléctrica.
- Los niños deben ser vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Datos Específicos: Las informaciones específicas del aparato, o incluso de la empresa, como razón social, CNPJ, nº de serie, se pueden encontrar en la contraportada del manual.

Asador de Pollo AF-30N: La descripción del equipo y su uso previsto, pueden visualizarse a partir de la página 07.

Esquema eléctrico: Para la visualización de la esquemática del mando eléctrico, conforme la tensión 127 y 220V Monofásico (bivolt), verificar en la página 44.

Riesgos: Este equipo no genera ningún riesgo para la exposición de los usuarios.

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

- Mantenga este manual siempre cerca de los usuarios en los lugares de trabajo.
- Nunca retire el cable del equipo tirando del cable, siempre tomando el enchufe y sacándolo de la toma.
- Nunca utilice extensiones o adaptadores para la conexión de los equipos.
- No retire la clavija central del enchufe de tierra.
- Para la seguridad del operador y de los componentes eléctricos, se recomienda verificar si el lugar de instalación tiene puesta a tierra.
- Conforme al Artículo 198 de la CLT (Consolidación de las Leyes del Trabajo), es de 60 kg el peso máximo que el trabajador puede cargar sin perjudicar su salud.

Limitaciones: Instalación del equipo según las instrucciones de la página 06. Instale el equipo en un lugar donde no haya tráfico intenso de personas.

Adulteración: Su equipo tiene una puerta intertrabada que impide el acceso a las partes móviles. La retirada o adulteración de este componente de seguridad puede causar riesgos graves en los miembros superiores del usuario del producto.

Uso del aparato: Este equipo ha sido diseñado exclusivamente para el área de panadería y confitería, el uso para otros fines resultará en desgaste prematuro del producto.

Atención

ES PROHIBIDA LA RETIRADA DE CUALQUIER TIEMPO DE SEGURIDAD DE SU MÁQUINA BAJA PENA DE PÉRDIDA DE LA GARANTÍA Y FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para mayor seguridad del operador es necesario el uso de EPI (Equipo de Protección Individual). En la operación utilizar guantes de protección y delantal. Cuando vaya a hacer la higienización utilice máscara y gafas de protección.



Anteojos de proteccion



Guante de protección



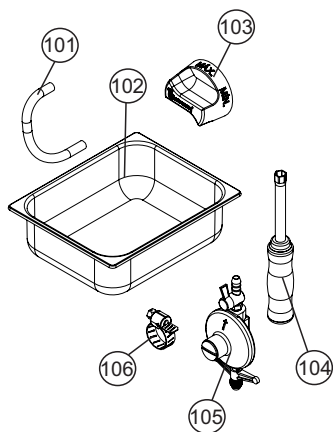
Máscara de protección



RECEPCIÓN Y TRANSPORTE DEL PRODUCTO

Al recibir recomendamos cuidado e inspección para detectar cualquier avería proveniente del transporte, tales como:

- 1) amasados y arañazos en la pintura;
- 2) Rompecabezas;
- 3) Falta de piezas a través de la violación del embalaje.
- 4) El equipo tiene ruedas para hacer el desplazamiento.
- 5) Compruebe que el kit ha venido con los siguientes elementos:



Item	Descrição	Código
101	Manguera	16986
102	Cuba Grasa	14770
103	Manilla	12068
104	Conjunto Llave Cañón	13449
105	Regulador de Gas	16645
106	Abrazadera	14982

OBSERVACIÓN: En caso de avería en la recepción sea por cualquier motivo mencionado anteriormente, la fábrica no se responsabiliza.

INSTALACIÓN FTG-150/240/300

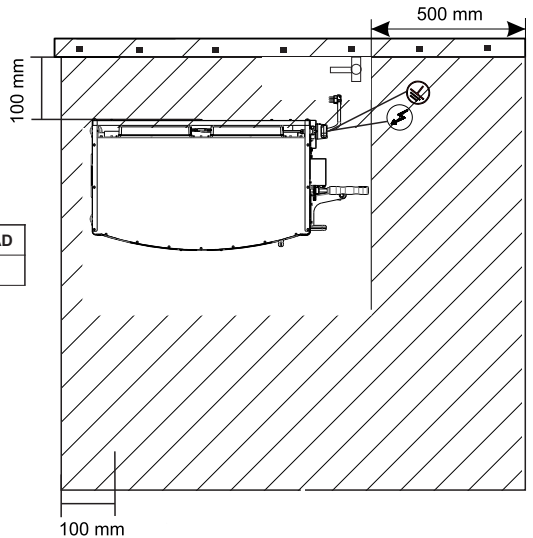
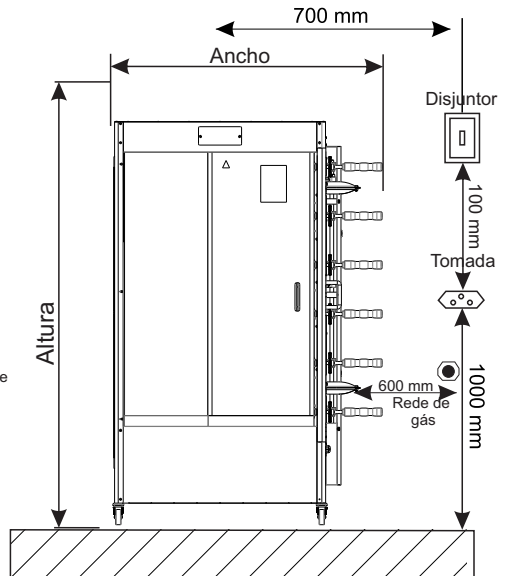
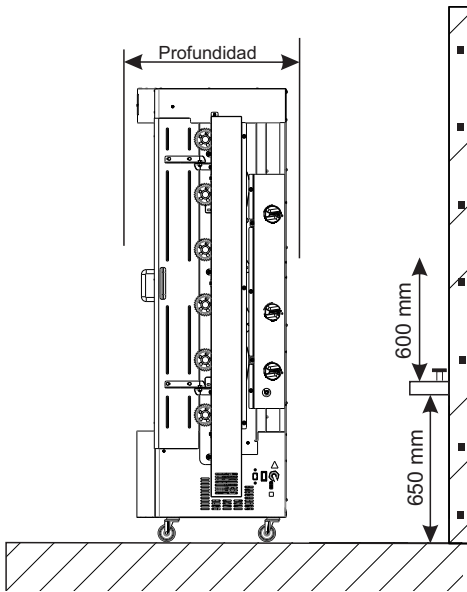








Tabla de Dimensiones

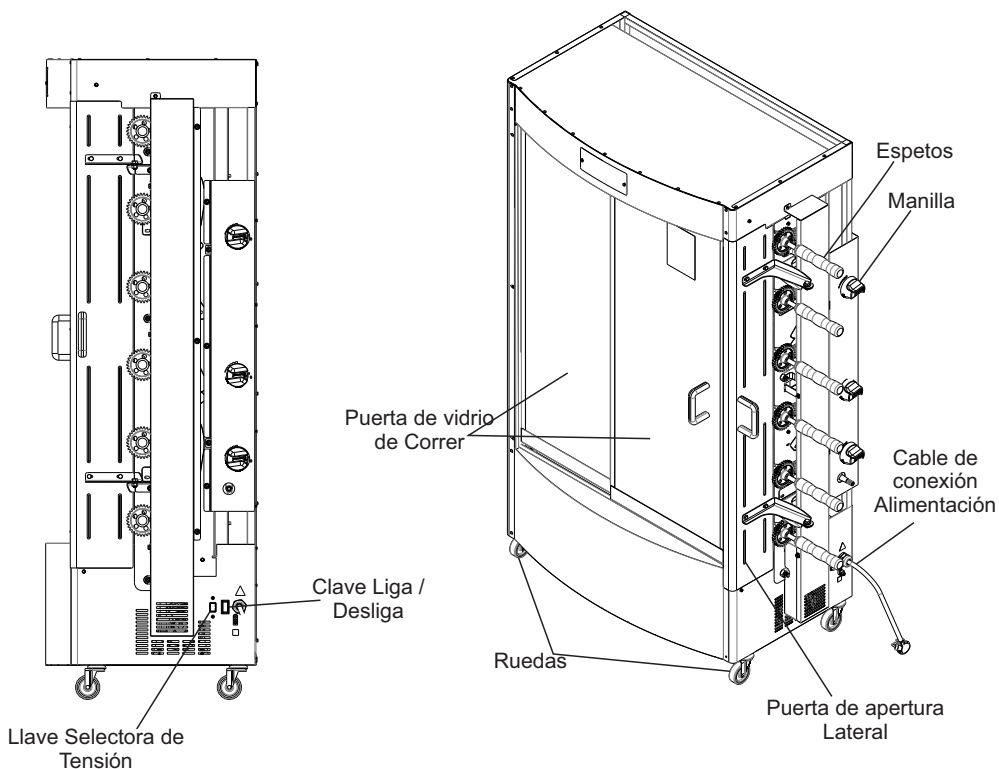
MODELO	ALTURA	ANCHO	PROFUNDIDAD
AF-30N	1647 mm	1150mm	545 mm

ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

-  CONEXÃO ELÉTRICA
-  TERMINAL TERRA
-  TOMADA 20A
-  DISJUNTOR
-  ÁREA PARA MANUTENÇÃO
-  ENTRADA GÁS

CARACTERISTICAS TECNICAS

Fabricado externamente en acero inoxidable AISI 430 cepillado e internamente en acero SAE 1020 revestido con pintura epoxi. Posee la Cuenca y el Fondo Interno revestidos con pintura esmalte pigmentado (autolimpiante). Quemadores de infrarrojos. Puertas de vidrio templado que se deslizan fijadas en rodillos. Posee bandeja colectora de grasa, rodillos, espetos tipo " tenedor ". Equipamiento Bivolt 60Hz. Modelo con diseño superior, frente y esquinas redondeadas.



Producto	Modelo	Capacidad (pollos)	Consumo Gás GLP	Nr. de Quemadores	Potência ABS Nominal (kW)	Peso kg
AF-NEW	AF-30 N	30	1,5 kg/h	6	0,39	90 kg

INSTRUCCIONES GENERALES DE INSTALACIÓN

- Instalar el equipo en una superficie plana y después de utilizar las trabas de las ruedas.
- Dejar un espacio según página 06 alrededor del equipo.
- Para la operación adecuada, este equipo debe ser instalado en local con temperatura entre 5°C a 25°C.
- Mantener el equipo fuera del alcance de los niños.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS GLP/GN

- El gas debe suministrarse con una presión de 1,0 a 1,5 kgf / cm² (primera etapa) con un caudal de 5 kg / h según la norma NBR 15526.
- Utilizar el kit que acompaña el horno para ser instalado en la tubería.
- Verificar si el equipo es para gas natural.
- Si no se siente apto para hacer la instalación de la red de gas, contrate servicio técnico especializado de su ciudad.

NOTA: No recomendamos el uso de gas remanufacturado.


PROCEDIMIENTOS PARA LA INSTALACIÓN DEL GAS BUTITO P13

- Instalar dos botellas de gas P13 junto a su equipo con el kit de gas que lo acompaña.
- Al instalar el regulador, gire la mariposa hacia la derecha hasta que quede firme.
- Después de la instalación es necesario verificar si hay alguna fuga, para ello utilice espuma de jabón, si hay fugas repite el proceso de instalación.
- Si la fuga continúa, lleve la bombona a un lugar ventilado y llame a la empresa que entregó el gas.

CUIDADOS

- La bombona de gas GLP (gas licuado de petróleo) se encuentra en estado de 85% líquido dentro de la bombona. Nunca vira o eche la botija (si todavía hay algún residuo dentro de gas él podrá escurrir en la fase líquida, anulando la función del regulador de presión, pudiendo provocar graves accidentes.
- Este equipo posee un regulador de baja presión instalado en el kit gas para el modelo GLP que no puede ser removido pues ello ocasionará la pérdida de la garantía del equipo.
- Cambie el regulador cuando vence la fecha de caducidad o cuando presenta defectos.
- Nunca instale ningún accesorio en la bombona, además del kit que acompaña al equipo.
- Para la instalación de más botellas de gas (P45) contrate servicio técnico especializado de su ciudad.
- Compruebe si la legislación vigente en su estado / municipio permite ese tipo de instalación.

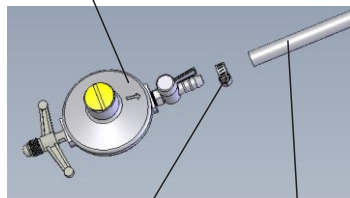
INSTRUCCIÓN DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- El equipo debe ser aterrizado obligatoriamente para evitar riesgos al operador y daños al equipo.
- Utilizar tomas para 20A con pin 4,8 mm según NBR 6147..
- No extraiga el pasador de tierra del cable eléctrico.
- Nunca usar extensiones o 'T' para la conexión de los equipos.
- Hacer la conexión del terminal equipotencial cerca del adhesivo , con cable de 6 a 8 mm.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE DEL KIT

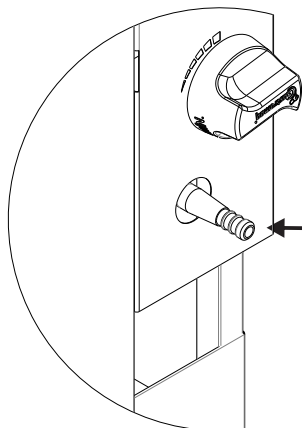
Al recibir su equipo, será necesario montar el kit que lo acompaña. Para ello basta unir el regulador de gas a la manguera doble con las abrazaderas (como muestra la imagen al lado) y luego conectar el regulador en la bombona de gas (cerciorándose de que la salida de gas esté cerrada).

Regulador de Gas



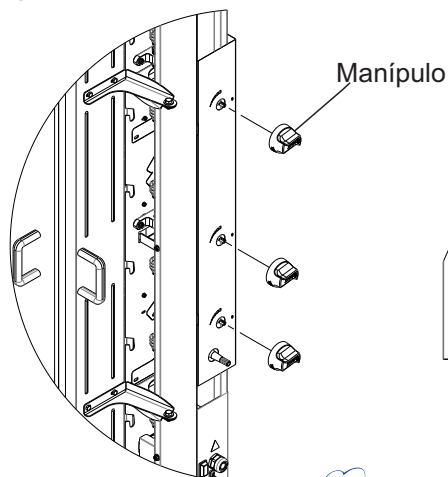
Abrazadera

Manguera

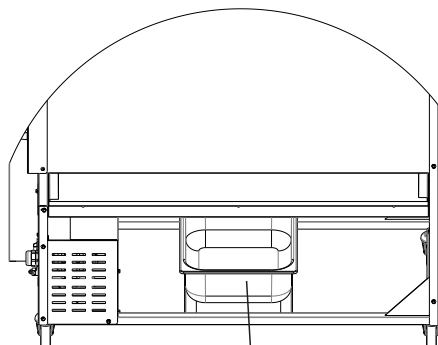


A continuación, conecte el otro extremo de la manguera doble en la salida de gas, situada en la parte inferior de la puerta del quemador.

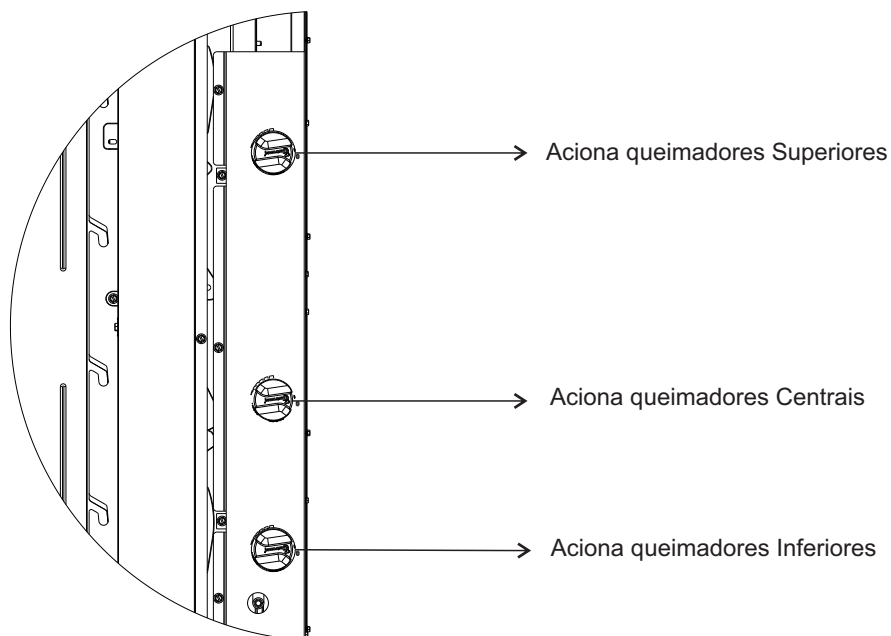
Para completar el montaje de su kit, inserte el cajón de grasa en la parte inferior del equipo y conecte las palancas en la puerta del quemador, de acuerdo con la siguiente imagen:



Manípulo



Bacia



ATENCIÓN

Precalentar el equipo a una temperatura máxima de 5 a 10 minutos antes de utilizarlo. Para abastecer las rejillas con los alimentos, reduzca la temperatura de los quemadores y no retire las rejillas. Después de colocar los alimentos en las rejillas, aumente la temperatura de los quemadores.

UTILIZACIÓN DEL EQUIPO

Para iniciar el uso de su equipo es necesario seguir los siguientes pasos:

Utilizar pollos de 2 kg a 2,3 kg refrigerados.

Paso 1 - Verificar si la tensión de su establecimiento es la misma que la de su equipo.

Paso 2 - Coloque el pollo en los espetos, después de llevarlos al asador. Ajuste la llama del producto de acuerdo a sus necesidades

Paso 3 - Conecte su equipo y deje que los pollos asan alrededor de 2:30 minutos (el tiempo de cocción puede variar según la temperatura ambiente);

Paso 4 - Después de darse el tiempo apague el equipo en la tecla de encendido / apagado;

Paso 5 - Abra la puerta de cristal y luego la puerta lateral;

Paso 6 - Retire los espetos y retire los pollos al lado de una bandeja;

Paso 7 - Después de quitar todos los pollos, repita del paso 2 en adelante para un nuevo asado.

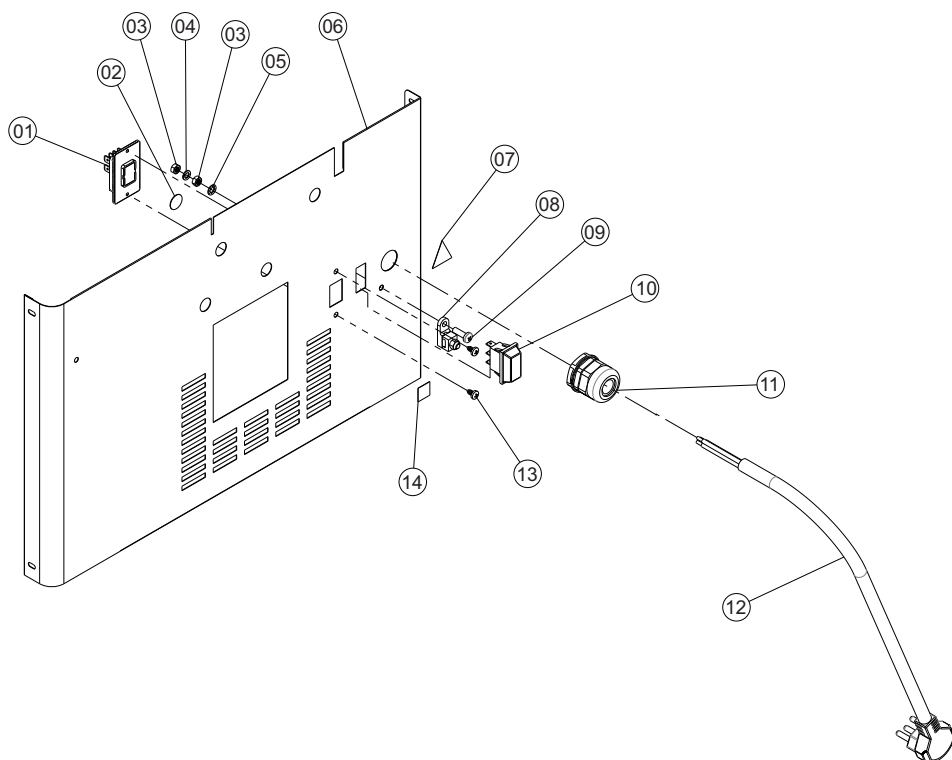
MANTENIMIENTO

- Para identificar desviaciones de desempeño y deterioro de la seguridad, mantenimientos periódicos deben ser realizados conforme cronograma de mantenimiento, debiendo tener registros para futuras auditorías.
- El equipo de mantenimiento del cliente debe revisar y probar las condiciones eléctricas (contactores, cables, contactos, llaves, etc) una vez al mes.
- La situación normal de trabajo del equipo debe restaurarse sólo cuando los responsables del mantenimiento terminen el servicio. Todas las protecciones fijas que, por ventura, hayan sido removidas, deberán volver a colocar y atornillarse de nuevo según estaban;
- Sólo personas autorizadas y entrenadas, que reconocen 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, como correas. Además del mantenimiento, es necesario realizar algunas comprobaciones:
- Si el cordón de alimentación está dañado, el mismo debe ser sustituido por el fabricante o servicio autorizado con un cordón de alimentación especial disponible por el fabricante o servicio autorizado.
- Los mantenimientos preventivos con potencial de causar accidentes deben ser objeto de planificación y gestión efectuados por un profesional legalmente habilitado.
- Las partes metálicas son conductores de calor, por lo tanto, antes de iniciar cualquier mantenimiento, compruebe que el equipo está completamente enfriado;
- Si hay realmente la necesidad de accionar la Asistencia Técnica Gastroma, si el equipo no está funcionando conforme a las especificaciones, tenga la factura y el Manual de Instrucciones a la mano y póngase en contacto con el Servicio de Atención Gastroma. Este le dará una aclaración sobre los pequeños problemas que eventualmente ocurran en su equipo y le indicará el asistente técnico más cercano. Para facilitar la reposición de piezas, cite siempre la referencia de la máquina, en este caso Asador de Pollo AF-30N.

LIMPIEZA

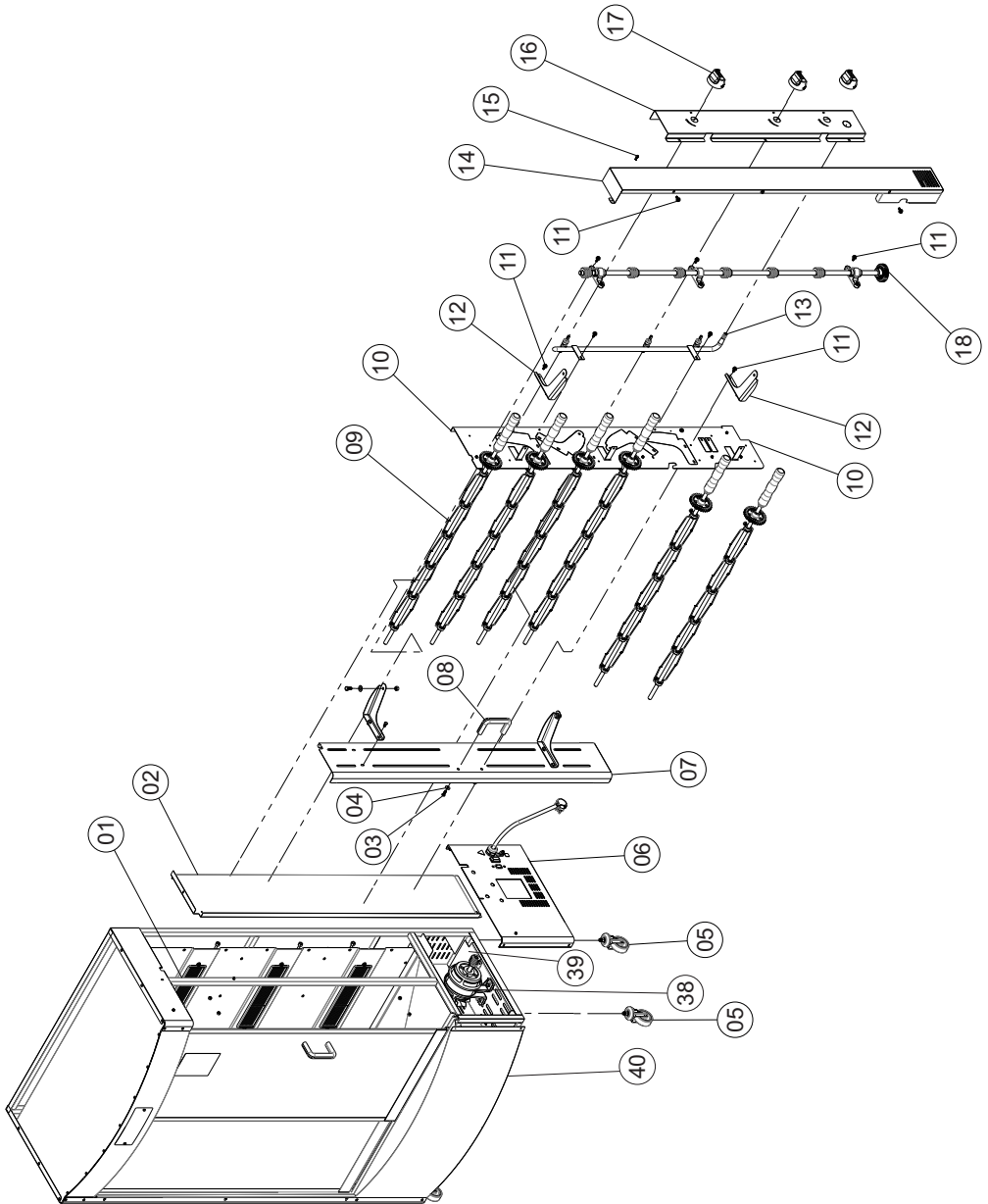
- Antes de efectuar la limpieza apague la llave general y retire los cables de la toma de corriente y asegúrese de que su equipo esté completamente frío.
- Nunca utilice accesorio de metal (cuchillo, cuchara, etc) para no agredir las partes de acero inoxidable.
- Para la limpieza externa, se aconseja utilizar un paño húmedo con jabón neutro. Nunca utilice manguera de agua, ya que podría provocar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos como motor y elementos de seguridad.
- La limpieza de su equipo deberá realizarse siempre después de su utilización. No utilice productos abrasivos, sólo jabón neutro.
- Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua.
- El equipo no puede ser sumergido para limpieza.
- No arroje agua contra el cristal, límpielo con un paño húmedo después de estar completamente frío.

VISTA EXPLODIDA PAINEL

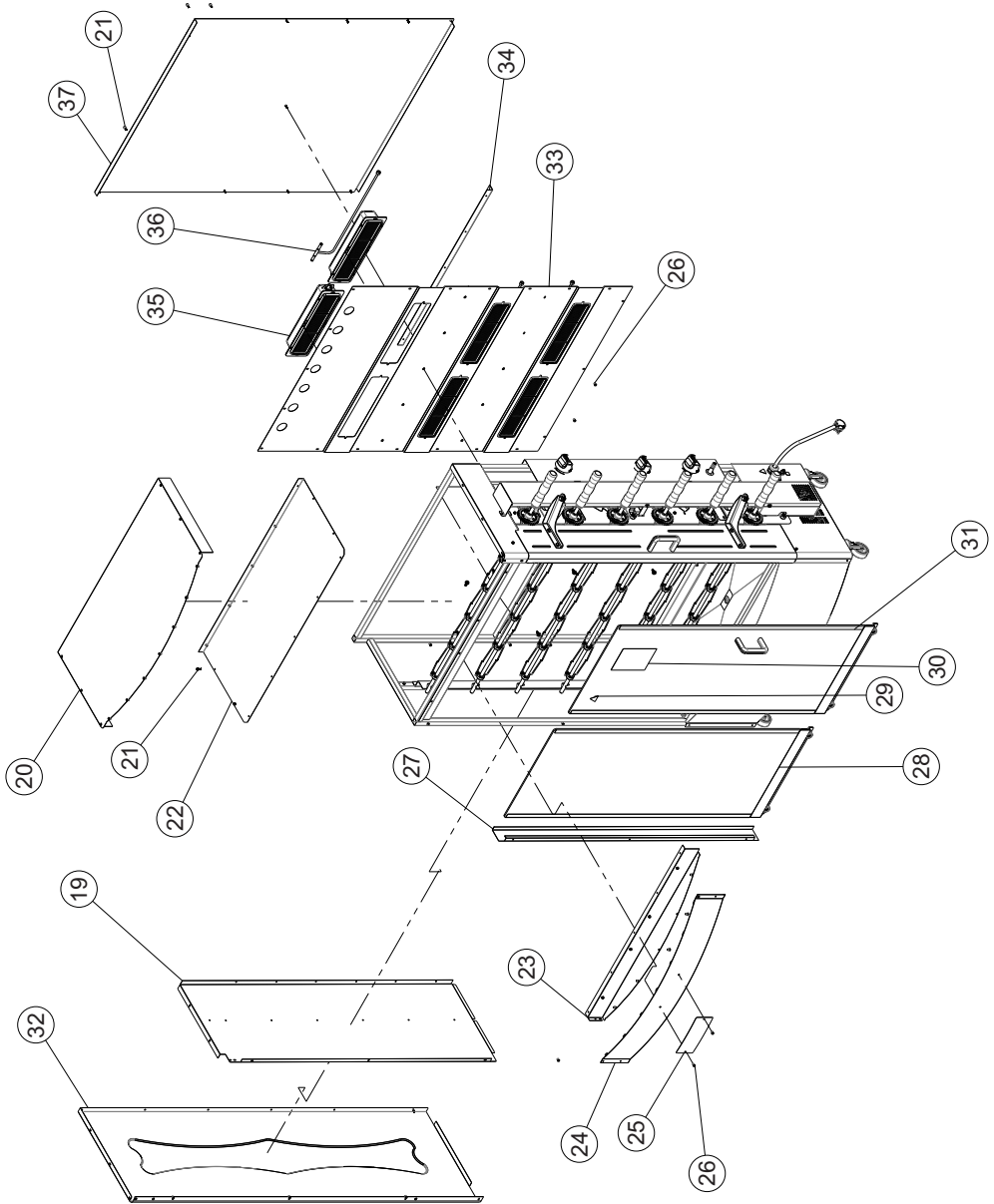


ITEM	DESCRIÇÃO	AF-30N
1	Chave Seletora de Tensão	72424
2	Etiqueta Terra Proteção	71582
3	Porca Sextavada M5 ZB	03276
4	Arruela de Pressão M5	14495
5	Arruela Dentada	71585
6	Lateral Inferior Direita	22877
7	Etiqueta Tensão Perigosa	71578
8	Terminal Equipotencial	71575
9	Parafuso Philips M5x16	71673
10	Chave Liga / Desliga	03914
11	Prensa Cabo	71437
12	Cabo Elétrico	71600
13	Parafuso AA c/Panela	16734
14	Etiqueta Equipotencialidade	71577

VISTA EXPLODIDA



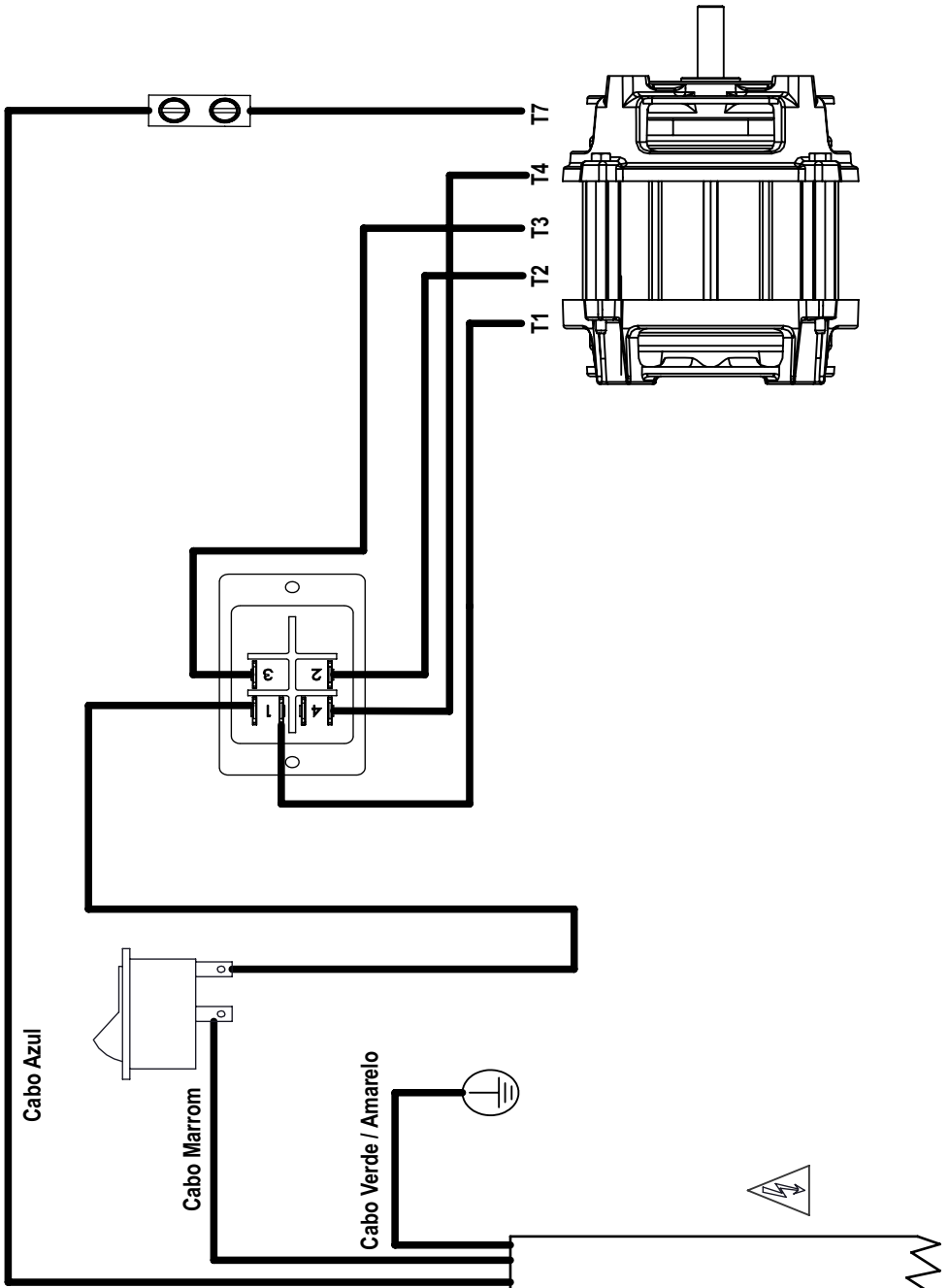
VISTA EXPLODIDA



LISTA DE PEÇAS

ITEM	DESCRIÇÃO	AF-30N
1	Conjunto Estrutura	11801
2	Lateral Interna Direita	11814
3	Parafuso C/Redonda 1/4" x 3/4"	18105
4	Parafuso Sextavado M6x20	00743
5	Rodízio Giratório	11939
6	Conjunto Painel Montado	22878
7	Conjunto Porta	22869
8	Puxador	18089
9	Conjunto Espeto Completo	14647
10	Suporte Eixo Principal	22879
11	Parafuso c/Arruela Prensada	10347
12	Suporte Dobradiça Porta	22867
13	Conjunto Tubulação PM	22876
14	Conj. Fechamento Late. Direita	22872
15	Parafuso Broca Sextavado	02709
16	Fechamento Tubulação	22873
17	Manípulo Americano	12068
18	Conjunto Eixo Principal	11860
19	Lateral Interna Esquerda	10060
20	Teto Externo	10067
21	Parafuso Broca Sextavado	02709
22	Teto Traseiro Interno	10063
23	Teto Frontal Interno	19155
24	Fechamento Superior	10065
25	Placa Logo G.Paniz	14559
26	Rebite Pop 4,1 x 10,2 mm	9971
27	Acabamento Lateral	10070
28	Conjunto Vidro Esquerdo	11826
29	Etiqueta Superfície Quente	17807
30	Etiqueta Precauções	11978
31	Conjunto Vidro Direito	11822
32	Lateral Externa Esquerda	10042
33	Suporte Fixador Infra Vermelho	11815
34	Reforço Superior Fix. Infra	11874
35	Queimador Infra Vermelho	72533
36	Conjunto Tubulação T Montado	72532
37	Fechamento Traseiro	10073
38	Motor	17860
39	Proteção Motor	10090
40	Conjunto Fechamento Inferior	10059

ESQUEMA ELÉCTRICO AF-30N



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE Conformity Certificate

Nº 218.085/16

A ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:
ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company:

Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.
CNPJ: 90.771.833/0001-49

Para o(s) produto(s):
To the following product(s):

Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares

Produzido(s) na unidade localizada em:
Produced in the unit located in:

Rua Adolfo Randazzo, 2010
Caxias do Sul – RS – CEP: 95034-970

Atendendo aos requisitos do Procedimento Específico ABNT:
Meeting the requirements of specific procedure ABNT:

PE 131.07

Atendendo aos requisitos da Portaria:
Meeting the requirements of the Governmental Decrees:

Requisitos de Avaliação da Conformidade
Portaria Inmetro nº371 de 28/12/2009
Portaria Inmetro nº328 de 08/08/2011
Portaria Inmetro nº402 de 01/08/2012

E aos requisitos da Norma:
And the requirements of the Standard:

ABNT NBR NM 60335-1:2010
IEC 60335-2-48:2008

Sistema de Certificação: 5
Models System: 5

Auditoria de Renovação realizada nos dias: 04 de dezembro de 2015
Renovation Audit held on:

Primeira concessão: 04/09/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period

27/09/2016 a 27/09/2019

Este certificado cancela e substitui o de nº 218.122/13

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016


Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager.

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - São Paulo - SP - CEP 01310-910

1/2



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE Conformity Certificate

Nº 218.085/16

Marca	Modelo	Descrição	Código de Barras (se aplicável)
GPANIZ	AF-30N 127V/220V 60Hz	Família 16 Assador de Frango Aparelho Classe 1	N/A
	AF-20N 127V/220V 60Hz		
	AF-10N 127V/220V 60Hz		
	ARV-150 127V/220V 60Hz		
	ARV-110 127V/220V 60Hz		
	ARV-75 127V/220V 60Hz		

Laboratório / CRL: <i>Laboratory / CRL:</i>	Testtech BR Cert	CRL 0377 CRL 0287
Relatório de Ensaio Nº / Data: <i>Test Report Number / Date:</i>	ETD0354/2016 OS 1254-2016 07	27/04/2016 17/08/2016

Observações Gerais: *General Observations*

A validade deste certificado está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações da ABNT previstas no procedimento específico. Para verificação da condição atualizada de regularidade deste Certificado de Conformidade deve ser consultado o banco de dados de produtos e serviços certificados do Inmetro. Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, ao Procedimento Específico da Marca de Conformidade ABNT bem como aos requisitos da Portaria acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto, e sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br. Este certificado está vinculado ao contrato nº 218.CP.133/2012, e para o endereço acima citado. (CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315). Certificado de Conformidade válido somente acompanhado das páginas de 1 a 2. *The validity of this certificate is tied to the achievement of maintenance assessments and treatment of possible non-compliance in accordance with the ABNT guidelines in the specific procedure. For verification the updated condition of regularity of this Certificate must be obtained from the product database and Certificate Services Inmetro. This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment, and to the Specific Procedure of the ABNT Conformity Mark, as well as to the Governmental Decree referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following electronic address: www.abnt.org.br. This certificate is related to the contract nr 218.CP.133/2012 and for the location above indicated. Certificate valid only together with pages 1-2.*

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016



ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - São Paulo - SP - CEP 01310-910

2/2



TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de su utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valvulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones no apropiadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Técnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Técnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuario, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. La fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Técnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propia fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moedor de carne y del preparador de alimentos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del propietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validez de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

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"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>
	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

LISTA DE REVISÕES MANUAL

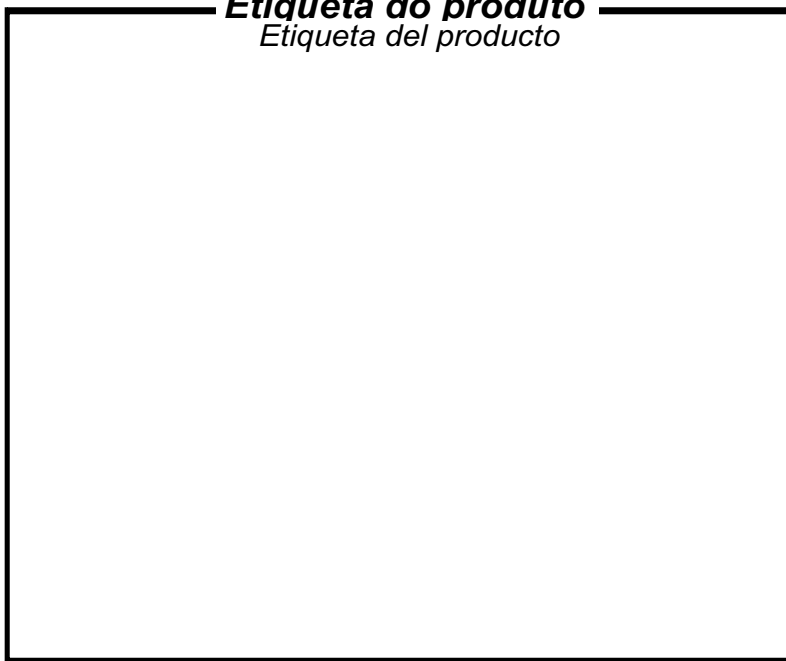
Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	241017XXXXXX	-	*	

* Alterado conforme layout novo.

R.00

AF-30 N

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



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



G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49