

# **FORNO TURBO ELÉTRICO**













## **HORNO TURBO ELÉCTRICO**

**FTE-4**  
**FTE-5**  
**FTE-8**  
**FTE-10**



***Manual de Instrução***  
***Manual de instrucción***

## ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	6
 Características Técnicas	10
 Funções do Controlador	12
 Alteração de Tensão	14
 Ligação da Resistência	18
 Vistas Explodidas	20
 Esquema Elétrico	25
 Manutenção - Limpeza - Ocorrência de Defeitos	28
 Termo de Garantia	55
 Lista Revisão	59

## 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, açougue, 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 Gastromaq, 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, **Gastromaq**.

## FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

## 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) 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.



Superfície Quente  
IEC 60417-5041

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



Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos que se tornem fluidos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados.



Tensão Perigosa  
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

- 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.
- O equipamento só pode ser operado em ambientes profissionais que segue requisitos de higiene e segurança.
- A instalação e manutenção do equipamento é de total responsabilidade do proprietário do estabelecimento que deverá seguir as normas de instalação e segurança vigentes.



## 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.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verificar pág. 25.

**Segurança:** Leia com atenção todos os itens deste manual 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.

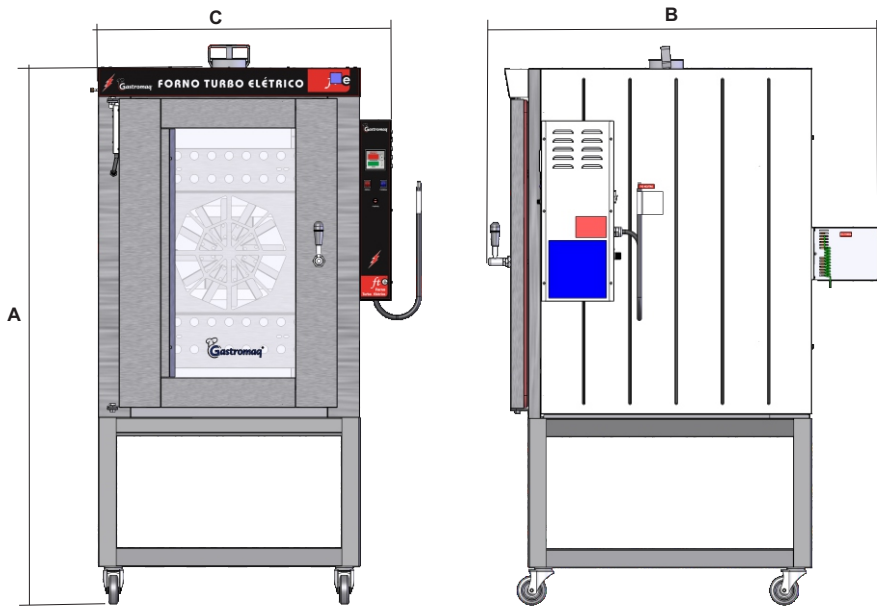
Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

**Adulteração:** Seu equipamento possui micro interruptor instalada na porta , quando a porta do for aberta a turbina é desligada. A retirada ou adulteração de qualquer componente de segurança ou do comando elétrico podem causar riscos graves ao usuário e perda da garantia

**Utilização do Aparelho:** Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto, riscos a saúde do usuário e perda da garantia..

## Atenção

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



Modelo	DIMENSÕES (mm)		
	A	B	C
FTE-4 e FTE-5	1420	1350	990
FTE-8	1550	1350	1020
FTE-10	1750	1350	1020

## 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



Avental de Proteção

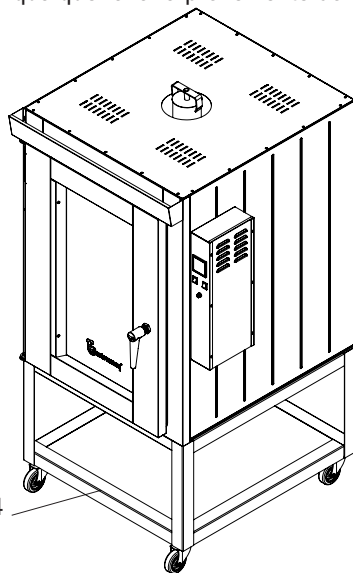
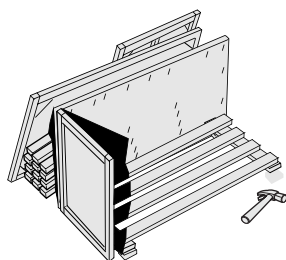
Ao abrir a porta do forno, mantenha-se atrás da mesma e faça a abertura em duas etapas:  
1º abra um pouco a porta e espere a saída de calor e vapor do forno.  
2º abra toda a porta do forno.

## RECEBIMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO

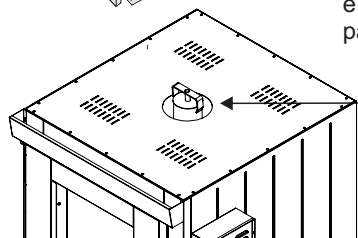
Ao receber recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- 1) Amassados e riscos na pintura;
- 2) Quebra de peças;
- 3) Falta de peças através da violação da embalagem.
- 4) Verificar se o kit veio com os seguintes itens:

- 1 Testeira ;
- 1 Mangueira de água;
- 1 kit parafuso;
- 4 Rodízios (somente nos modelos 4 e 5 )



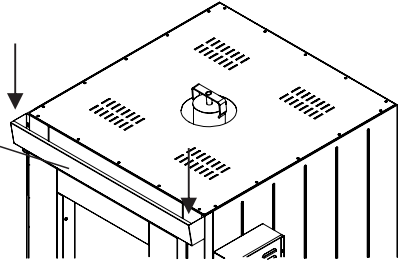
O carrinho sai da fábrica desmontado nos modelos 4 e 5, para montá-lo verificar pág. 7



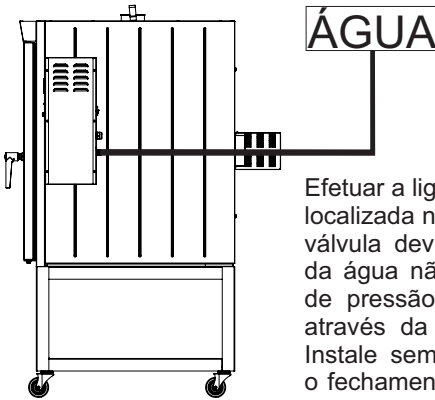
Utilize esta alça para movimentar e transportar o forno. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

## ACABAMENTO SUPERIOR

Para garantir um bom acabamento em seu forno, o acabamento superior é enviado para o cliente desmontado. Para montá-lo basta encaixá-lo na parte superior do forno.



## INSTALAÇÃO DA ÁGUA

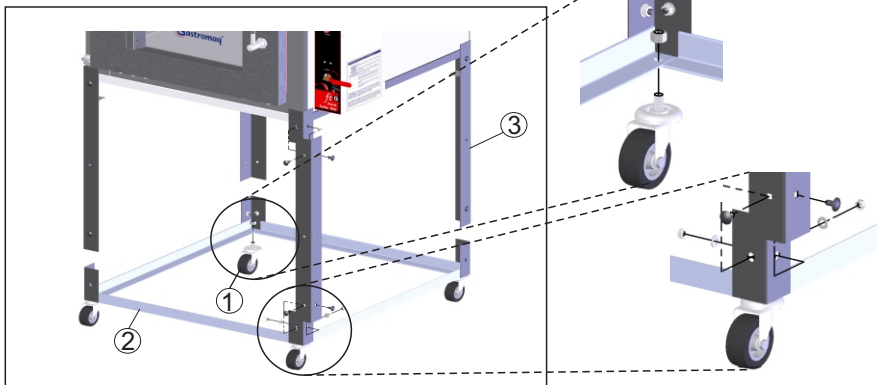


Efetuar a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na lateral do forno. A fim de não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido as variações de pressão, havendo a necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante. Instale sempre um registro na rede a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário. "A pressão de alimentação de água deve estar entre 80000 e 200000 Pa."

## MONTAGEM DO CARRINHO - FORNOS FTE-4 E FTE-5

Para montar seu carrinho siga as instruções abaixo:

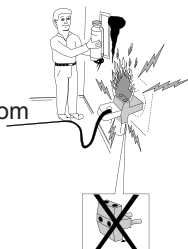
- 1º Passo: Fixar os rodízios (1) no quadro (2);
- 2º Passo: Fixar a coluna (3) e
- 3º Passo: Fixar carrinho montado no forno



## INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

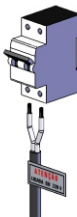
- 1) Instalar seu equipamento em área bastante arejada;
- 2) instalar o equipamento em uma superfície plana;
- 3) deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;
- 4) verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- 5) para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- 6) nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- 7) não remova o pino terra do cabo elétrico;
- 8) utilizar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.



A instalação deve ser realizada por um profissional habilitado e treinado. Ligue para 0800-704-2366 e contate a assistência caso necessário.

## DISJUNTOR

O forno deverá ser ligado em um disjuntor conforme sugerido na tabela abaixo. Contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.



Modelo	Tensão	Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
FTE - 4/5	220V MONOF	50 A	10 mm <sup>2</sup>
FTE - 4/5	220V TRIF	32 A	4 mm <sup>2</sup>
FTE - 4/5	380V TRIF	16 A	2,5 mm <sup>2</sup>
FTE - 8	220V MONOF	80 A	16 mm <sup>2</sup>
FTE - 8	220V TRIF	50 A	10 mm <sup>2</sup>
FTE - 8	380V TRIF	32 A	4 mm <sup>2</sup>
FTE - 10	220V TRIF	63 A	10 mm <sup>2</sup>
FTE - 10	380V TRIF	40 A	6 mm <sup>2</sup>

**Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.**

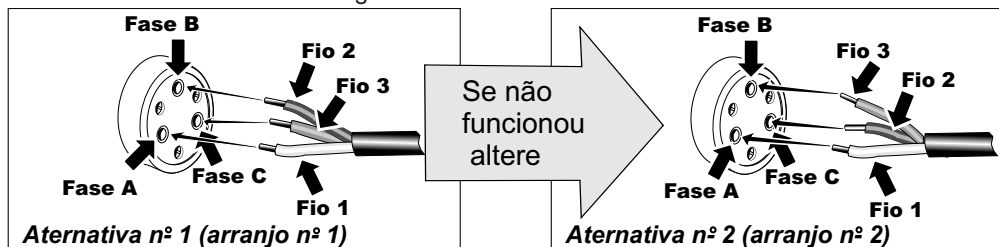
**Condutores conforme norma NBR 5410.**

## INSTALAÇÃO TRIFÁSICA

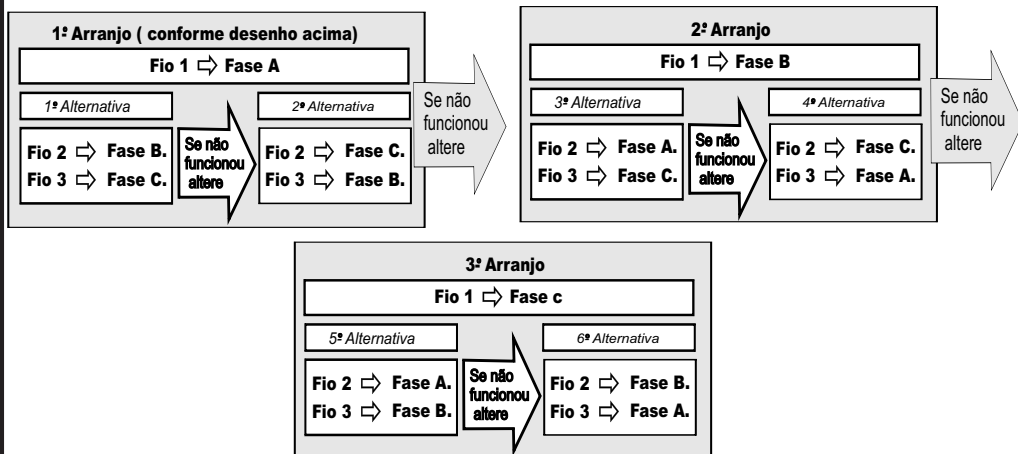
Devido a ocorrência de alteração regionais nas posições das fases da corrente elétrica, é necessário encontrar a posição correta da fase para os fornos trifásicos. A ordem dos fios na tomada deverá ser feita por tentativas até que se encontre a posição de funcionamento correto da máquina. Veja as alternativas ao lado:



Imagens meramente ilustrativas



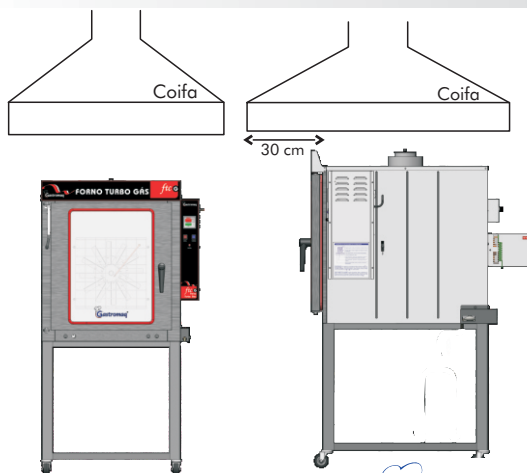
OBS: Não coloque o fio diretamente na tomada. Use sempre disjuntores.



### ATENÇÃO

- Nos modelos 380 TRIFÁSICOS deve-se ligar o neutro da rede.
- Este procedimento deve ser realizado por electricista profissional habilitado.








### SISTEMA DE EXAUSTÃO










O equipamento deve ser colocado sob uma coifa para coleta dos vapores provenientes da utilização do equipamento, evitando-se desta forma que estes se espalhem no ambiente. A coifa deve projetar-se 30 cm além da face frontal do equipamento. Para maiores informações sobre sistema de exaustão ver norma NBR14518.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS








Os fornos elétricos, FTE-4, FTE-5, FTE-8 e FTE-10, atendem as necessidades do consumidor assando uniformemente qualquer tipo de pão, bolos, biscoitos e pizzas com grande economia em relação a fornos com outras fontes de calor. Este fornos possuem as seguintes características:

-  Indicador de temperatura e tempo digital;
-  Botão de vapor com acionamento digital;
-  Chave individual para acionar a turbina e chave geral;
-  Vidro temperado para altas temperaturas;
-  Válvula para água da vaporização instalada;
-  Tempo de cozimento (pães de 50g): 15 a 18 minutos;
-  Possibilita fornadas sequências devido ao excelente isolamento e retenção do mesmo








### FORNO FTE-10

-  Quantidade de assadeiras: 10 unidades (não inclusa);
-  Produção (pães 50g): aproximadamente 1000 pães por hora;
-  Consumo médio de energia: 8,6 Kw/h;
-  Motor 1 CV;
-  Peso com embalagem: 280 Kg;
-  Peso sem embalagem: 180 Kg;
-  Potência instalada: 18000W.








### FORNO FTE-8

-  Quantidade de assadeiras: 8 unidades (não inclusas);
-  Produção (pães 50g): aproximadamente 800 pães por hora;
-  Consumo de energia: 6,7 Kw/h;
-  Motor 1CV;
-  Peso com embalagem: 250 Kg;
-  Peso sem embalagem: 164 Kg;
-  Potência Instalada: 13800W.

### FORNO FTE-5

-  Quantidade de Assadeiras: 5 unidade (não inclusas);
-  Produção (pães 50g): Aproximadamente 500 pães por hora;
-  Consumo médio de energia: 5,4 Kw/h;
-  Motor 1/4 CV;
-  Peso com embalagem: 212 Kg;
-  Peso sem embalagem: 130 Kg;
-  Potência instalada: 8700W.


## FORNO FTE-4

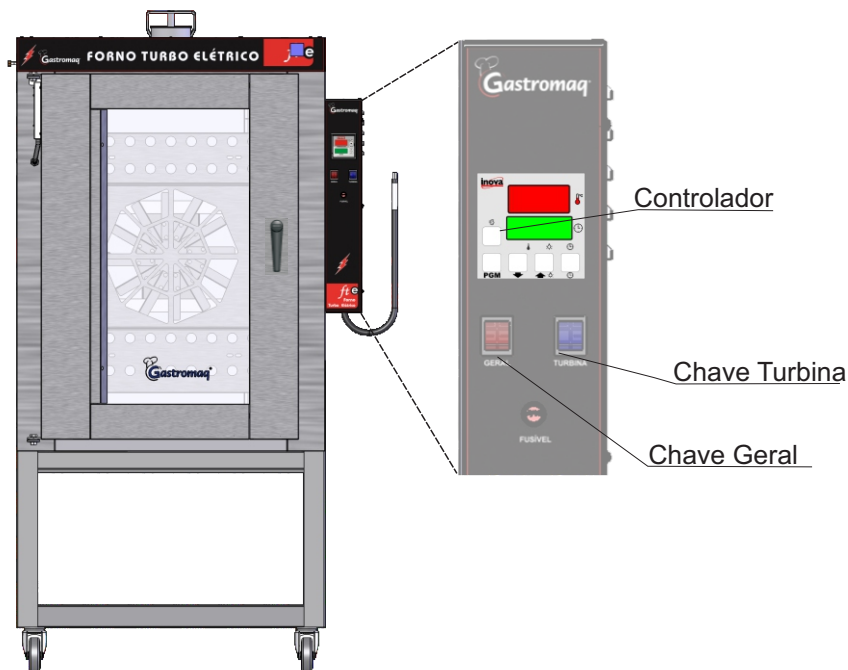
-  Quantidade de Assadeiras: 4 unidade (não inclusas);
-  Produção (pães 50g): Aproximadamente 400 pães por hora;
-  Consumo médio de energia: 5,4 Kw/h;
-  Motor 1/4 CV;
-  Peso com embalagem: 212 Kg;
-  Peso sem embalagem: 130 Kg;
-  Potência instalada: 8700W.

## INSTRUÇÕES DE USO

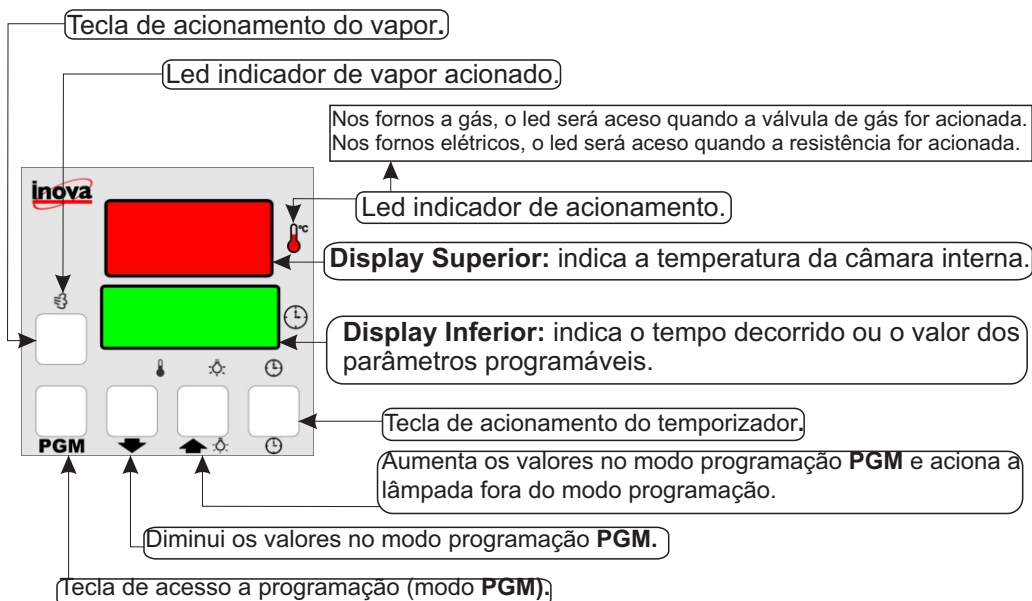
Ao receber seu forno, é necessário tomar algumas precauções na hora de ligá-lo. Siga as orientações abaixo para o correto funcionamento do equipamento:





- 1º Passo: verifique a tensão do seu forno antes de conectá-lo na tomada;
- 2º Passo: engate a mangueira da água
- 3º Passo: conectar o cabo de alimentação na rede elétrica;
- 4º Passo: ligue o disjuntor localizado atrás do painel;
- 5º Passo: ligue o botão da chave geral;
- 6º Passo: programe o controlador, ver página 12 ;
- 7º Passo: ligar o botão da turbina.

Para o funcionamento das lâmpadas de iluminação da porta, quando necessário pressione a tecla  .



## FUNÇÕES DO CONTROLADOR




**PROGRAMAÇÃO:** para programar a temperatura desejada pressione a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letra **SPt**, neste momento pressione as teclas  ou  até a temperatura desejada. Para programar o tempo pressione novamente a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letras **EPD**, neste momento pressione as teclas  ou  até o tempo desejado.

## ALARMES






**Alarme do Temporizador:** O alarme é disparado quando o tempo determinado no início da operação “zerar”, ou quando a temperatura atingir o grau determinado no início da operação. Durante o alarme, o display inferior ficará piscando e o beep soará. Para cancelar o alarme aperte a tecla **PGM**.

**Alarme do Termopar:** Quando aparecer no display superior a palavra **EEF** e no display inferior a palavra **FALB** o controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.

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

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

## PROGRAMAÇÃO DO VAPOR

**VAPORIZAÇÃO:** para programar o vapor mantenha pressionadas as teclas  e  e em seguida aperte a tecla . No display superior aparecerá as letras **UAP**. Pressione as teclas  ou  até o tempo desejado e a tecla **PGM** para validar a operação.

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

## MONITORAMENTO DE TENSÃO

Quando o alarme **ALF** e **voltE** for acionado o controlador detectou alguma inconsistência na rede elétrica, como uma alteração na tensão do forno. Neste momento o forno entrará em um ciclo de 30 segundos por um período de 4 minutos. Caso a tensão retorne a normalidade o forno voltará a trabalhar normalmente. Se a tensão continuar alterada, o forno entrará em alarme contínuo e desligará as resistências para a segurança do forno. O alarme será cancelado com o desligamento do equipamento.

Se o forno apresentar problemas sempre nos mesmos períodos do dia, ou entrar frequentemente em alarme, contate sua administradora de energia para corrigir o problema de fornecimento.

O forno irá trabalhar com 10% de tolerância (na tensão) para mais ou para menos.

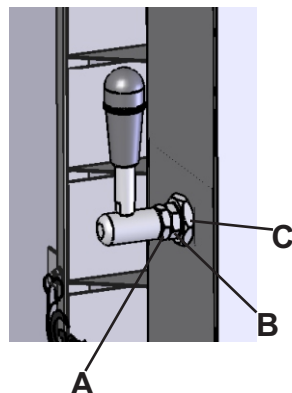
### ATENÇÃO

O uso contínuo do equipamento com o alarme disparado será registrado no controlador e irá danificar o forno, ocasionando a perda da garantia. A fábrica fará uma avaliação de cobertura de garantia.

### REGULAGEM DA PRESSÃO DA PORTA

Para aumentar a pressão de fechamento da porta do forno proceda da seguinte forma:

- 1) Com a porta aberta, mantenha a porca (A) travada, após, gire a contra-porca (B), no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.
- 2) Gire a porca (A) no sentido anti-horário mais ou menos três voltas.
- 3) Mantenha a porca (A) travada e gire a contra-porca (B) no sentido horário até encostar-se na porca (C) dando aperto de fixação.



### ALTERAÇÃO DE TENSÃO

Para modificar a tensão de seu forno é preciso trocar os itens descritos nas tabelas que seguem e verificar esquemas de ligações ilustrados a partir da página 25.

**ATENÇÃO:** Em caso de troca de tensão do forno os equipamentos descritos a seguir não serão cobertos pela garantia.

### FTE-10 - 380V TRIFÁSICO PARA 220V TRIFÁSICO

Para modificar a tensão de seu forno é preciso alterar também a ligação elétrica da resistência. Para isso faça as ligações conforme desenho (A), na página 17. Substitua também o cabo NEUTRO (C) do disjuntor trifásico por uma ponte conectada ao FASE (D), conforme página 18.

10	Relé	15955
2	Cabo elétrico	13417
21	Disjuntor	14518
25	Contactora	13425
-	Cabo Silicone	7883
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-10 - 220V TRIFÁSICO PARA 380V TRIFÁSICO

Neste caso, para modificar a tensão de seu forno, é preciso alterar a ligação elétrica da resistência. Inclua uma Ponte de Ligação, conforme desenho (B), na página 17. Substitua a ponte conectada ao FASE (D) pelo cabo NEUTRO (C) no disjuntor trifásico, conforme página 18.

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11223
21	Disjuntor	14520
25	Contactora	6617
-	Ponte de Ligação	11197
-	Cabo Silicone	1977
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-8 - 380V TRIFÁSICO PARA 220V TRIFÁSICO

10	Relé	15955
2	Cabo elétrico	13417
21	Disjuntor	14519
25	Contactora	13424
-	Cabo Silicone	7883
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Modifique as ligações conforme desenho (A), na página 17. Substitua também o cabo NEUTRO (C) do disjuntor trifásico por uma ponte conectada ao FASE (D), conforme desenho da página 18.

### FTE-8 - 220V TRIFÁSICO PARA 380V TRIFÁSICO

Altere a ligação elétrica da resistência e inclua uma Ponte de Ligação, conforme desenho (B), na página 17. Substitua a ponte conectada ao FASE (D) pelo cabo NEUTRO (C) no disjuntor trifásico, conforme página 18.

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Ponte de Ligação	11197
-	Cabo Silicone	1977
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-8 - 220V MONOFÁSICO PARA 220V TRIFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Cabo Silicone	7883
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Para transformar seu forno 220 MONOFÁSICO em 220 TRIFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21.

### FTE-8 - 220V MONOFÁSICO PARA 380V TRIFÁSICO

Para transformar seu forno 220 MONOFÁSICO em 380 TRIFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21 .

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	1977
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-8 - 380V TRIFÁSICO PARA 220V MONOFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Para transformar seu forno 380 TRIFÁSICO em 220 MONOFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. A ligação da resistência deve ser feita com duas Pontes de Ligação, conforme desenho (C), na página 18. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21.

### FTE-8 - 220V TRIFÁSICO PARA 220V MONOFÁSICO

Para transformar seu forno 220 TRIFÁSICO em 220 MONOFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. A ligação da resistência deve ser feita com duas Pontes de Ligação, conforme desenho (C), na página 18. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 19, 20 e 21.

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-4/5 - 380V TRIFÁSICO PARA 220V TRIFÁSICO

10	Relé	15955
2	Cabo elétrico	13423
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	11190
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Modifique as ligações conforme desenho (A), na página 17. Substitua também o cabo NEUTRO (C) do disjuntor trifásico por uma ponte conectada ao FASE (D), conforme página 18.



### FTE-4/5 - 220V TRIFÁSICO PARA 380V TRIFÁSICO

Neste caso, para modificar a tensão de seu forno, é preciso alterar a ligação elétrica da resistência. Inclua uma Ponte de Ligação, conforme desenho (B), na página 17. Substitua a ponte conectada ao FASE (D) pelo cabo NEUTRO (C) no disjuntor trifásico, conforme página 18.

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disjuntor	14522
25	Contactora	11254
-	Ponte de Ligação	11197
-	Cabo Silicone	11194
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-4/5 - 380V TRIFÁSICO PARA 220V MONOFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11121
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7915
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Para transformar seu forno 380 TRIFÁSICO em 220 MONOFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. A ligação da resistência deve ser feita com duas Pontes de Ligação, conforme desenho (C), na página 18. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 25, 26 e 27.

### FTE-4/5 - 220V TRIFÁSICO PARA 220V MONOFÁSICO

Para transformar seu forno 220 TRIFÁSICO em 220 MONOFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. A ligação da resistência deve ser feita com duas Pontes de Ligação, conforme desenho (C), na página 18. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 25, 26 e 27.

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-4/5 - 220V MONOFÁSICO PARA 220V TRIFÁSICO

10	Relé	16155
2	Cabo elétrico	13423
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	11190
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

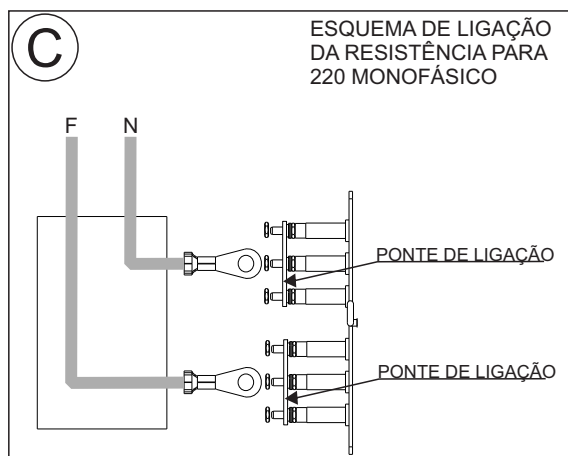
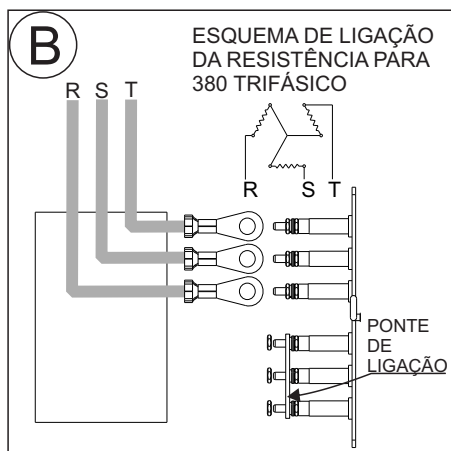
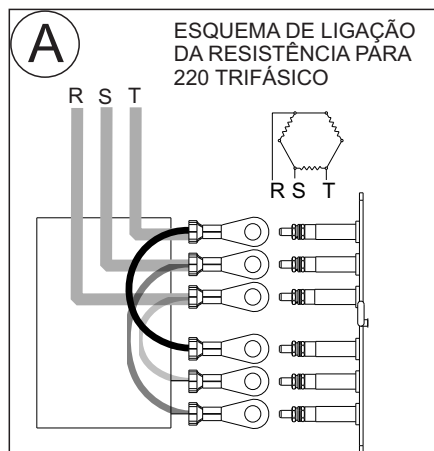
Para transformar seu forno 220 MONOFÁSICO em 220 TRIFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 25, 26 e 27.

## FTE-4/5 - 220V MONOFÁSICO PARA 380V TRIFÁSICO

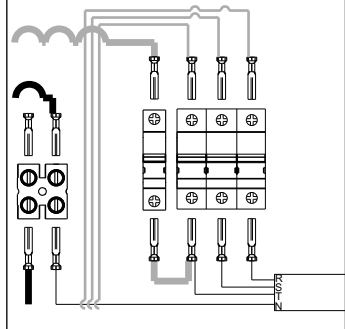
Para transformar seu forno 220 MONOFÁSICO em 380 TRIFÁSICO, é necessário incluir as peças da tabela ao lado. Para visualizar as ligações, verifique o desenho do esquema elétrico nas páginas 25, 26 e 27.

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disjuntor	14522
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	11194
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

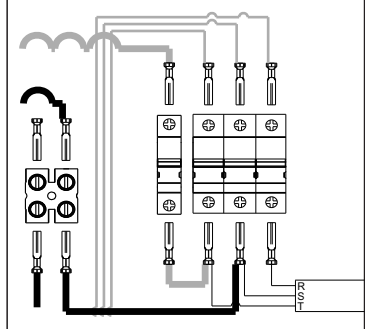
### LIGAÇÃO DA RESISTÊNCIA



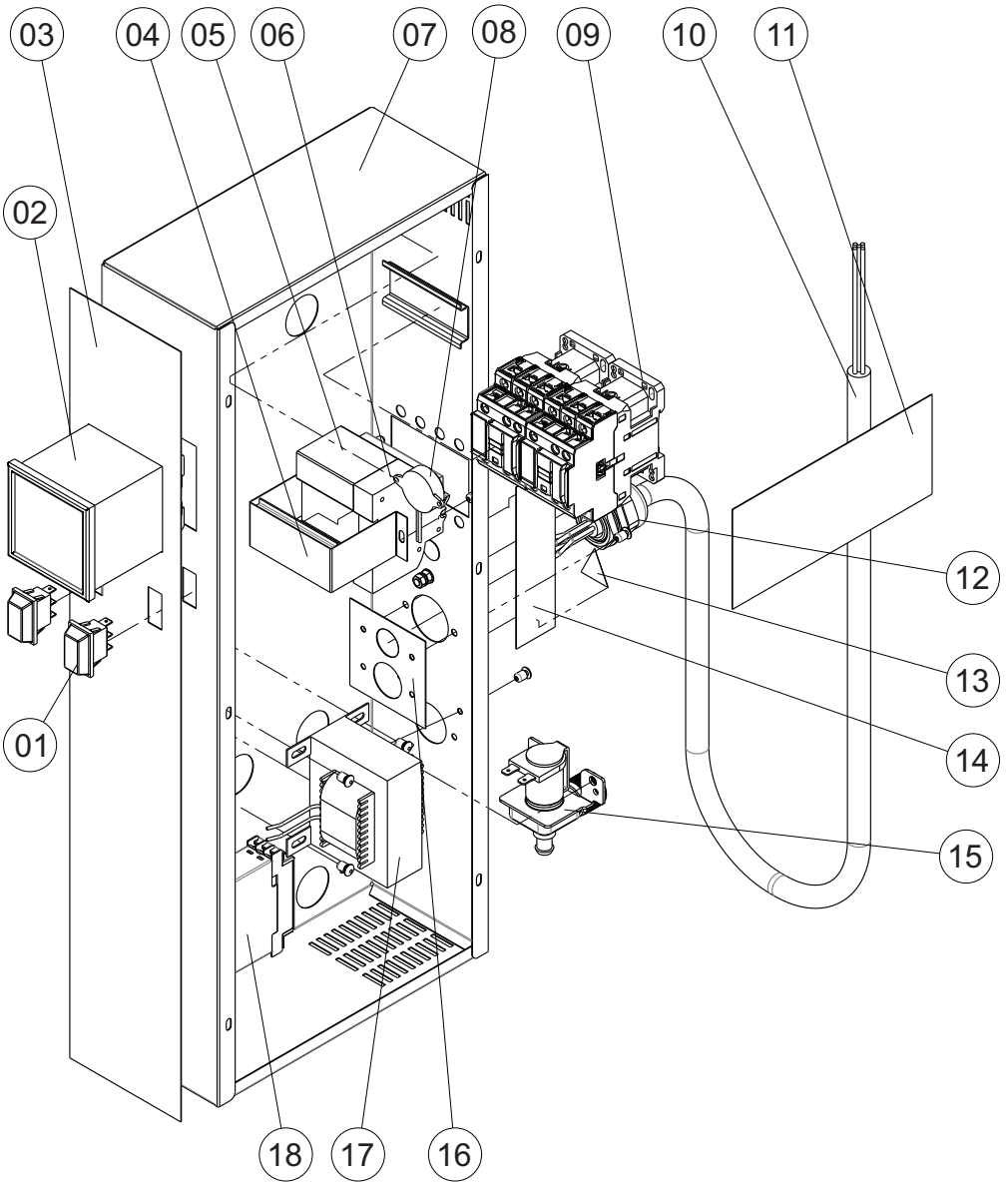
(C) Ligação com cabo  
NEUTRO 380 TRIF



(D) Ligação com ponte  
no FASE 220 TRIF



# VISTA EXPLODIDA PAINEL



## CATÁLOGO DE PEÇAS PAINEL

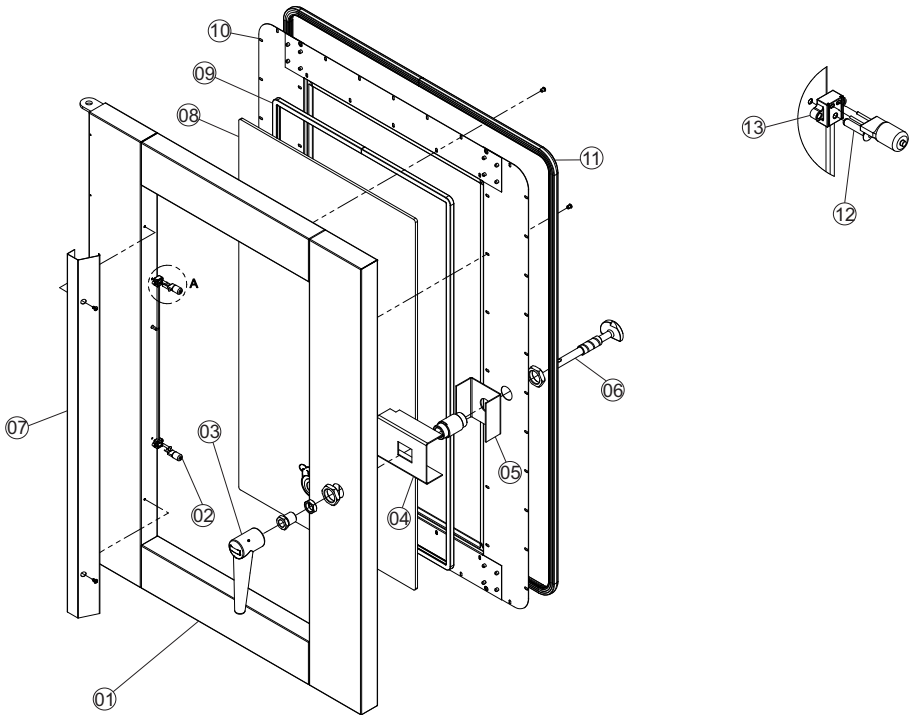
ITEM	DESCRIÇÃO	FTE-10 220V TRIF	FTE-10 380V TRIF
1	Chave Liga / Desliga	03914	03914
2	Controlador	00685	00685
3	Etiqueta Painel Elétrico	15770	15770
4	Conjunto Suporte Disjuntor	13613	13613
5	Disjuntor Tripolar	14518	14520
6	Disjuntor	71540	71540
7	Conjunto Painel Soldado	15959	15959
8	Sonoalarme Buzzer	70752	70752
9	Contactora	13425	72203
10	Cabo	11223	72370
11	Etiqueta Tensão	11258	11259
12	Prensa Cabo	71437	71437
13	Etiqueta Tensão Perigosa	71578	71578
14	Etiqueta Fio Neutro	-	4282
15	Valvula D'água	10331	10331
16	Fixação Prensa Cabo	11297	11297
17	Transformador Eletromagnético	13724	13724
18	Relé Falta de Fase	15955	15956

ITEM	DESCRIÇÃO	FTE-8 220V MONO	FTE-8 220V TRIF	FTE-8 380V TRIF
1	Chave Liga / Desliga	03914	03914	03914
2	Controlador	00685	00685	00685
3	Etiqueta Painel Elétrico	15770	15770	15770
4	Conjunto Suporte Disjuntor	13613	13613	13613
5	Disjuntor Tripolar	-	14518	14521
6	Disjuntor	71540	71540	71540
7	Conjunto Painel Soldado	15959	15959	15959
8	Sonoalarme Buzzer	70752	70752	70752
9	Contactora	7887	13424	72203
10	Cabo	11137	11223	72370
11	Etiqueta Tensão	11294	11258	11259
12	Prensa Cabo	71437	71437	71437
13	Etiqueta Tensão Perigosa	71578	71578	71578
14	Etiqueta Fio Neutro	-	-	4282
15	Valvula D'água	10331	10331	10331
16	Fixação Prensa Cabo	11297	11297	11297
17	Transformador Eletromagnético	13724	13724	13724
18	Relé Falta de Fase	16154	15955	15956

## CATÁLOGO DE PEÇAS PAINEL

ITEM	DESCRIÇÃO	FTE-4/5 220V MONO	FTE-4/5 220V TRIF	FTE-4/5 380V TRIF
1	Chave Liga / Desliga	03914	03914	03914
2	Controlador	00685	00685	00685
3	Etiqueta Painel Elétrico	15770	15770	15770
4	Conjunto Suporte Disjuntor	13613	13613	13613
5	Disjuntor Tripolar	-	14521	14522
6	Disjuntor	71540	13674	13674
7	Conjunto Painel Soldado	15959	15959	15959
8	Sonoalarme Buzzer	70752	70752	70752
9	Contactora	02258	72203	72203
10	Cabo	71821	11223	72370
11	Etiqueta Tensão	11294	11258	11259
12	Prensa Cabo	71437	71437	71437
13	Etiqueta Tensão Perigosa	71578	71578	71578
14	Etiqueta Fio Neutro	-	-	4282
15	Valvula D'água	10331	10331	10331
16	Fixação Prensa Cabo	11297	11297	11297
17	Transformador Eletromagnético	13723	13723	13723
18	Relé Falta de Fase	16154	15955	15956

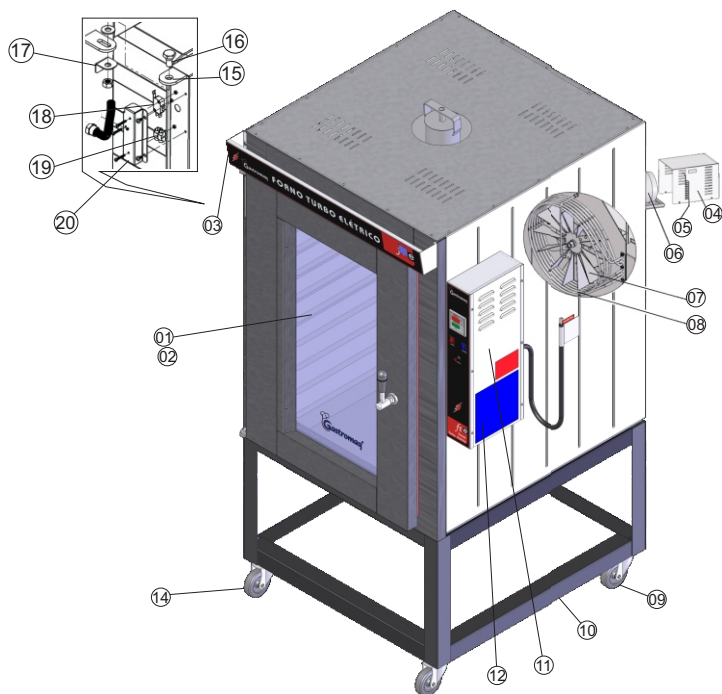
## VISTA EXPLODIDA PORTA



## CATÁLOGO DE PEÇAS PORTA

ITEM	DESCRIÇÃO	FTE-4/5	FTE-8	FTE-10
1	Conjunto Estrutura Porta	15016	14807	14787
2	Lâmpada Halogênio 12V	12765	12765	12675
3	Manipulo	19972	19972	19972
4	Suporte Maçameta	10250	10250	10250
5	Reforço Interno Porta	10251	10251	10251
6	Conjunto Maçaneta	20730	20730	20730
7	Fechamento Lâmpada	15012	15008	14794
8	Vidro Temperado Incolor	10673	10499	10244
9	Perfil Silicone Tipo 'U'	4974	4974	4974
10	Conjunto Estrutura Interna Porta	15015	15007	14791
11	Perfil Soldado Silicone Tipo 'E'	15023	15022	15021
12	Rebite Alumínio	16794	16794	16794
13	Chicote Duplo Soquete Pocelana	16795	16795	16795

## VISTA EXPLODIDA FORNO



## CATÁLOGO DE PEÇAS FORNO

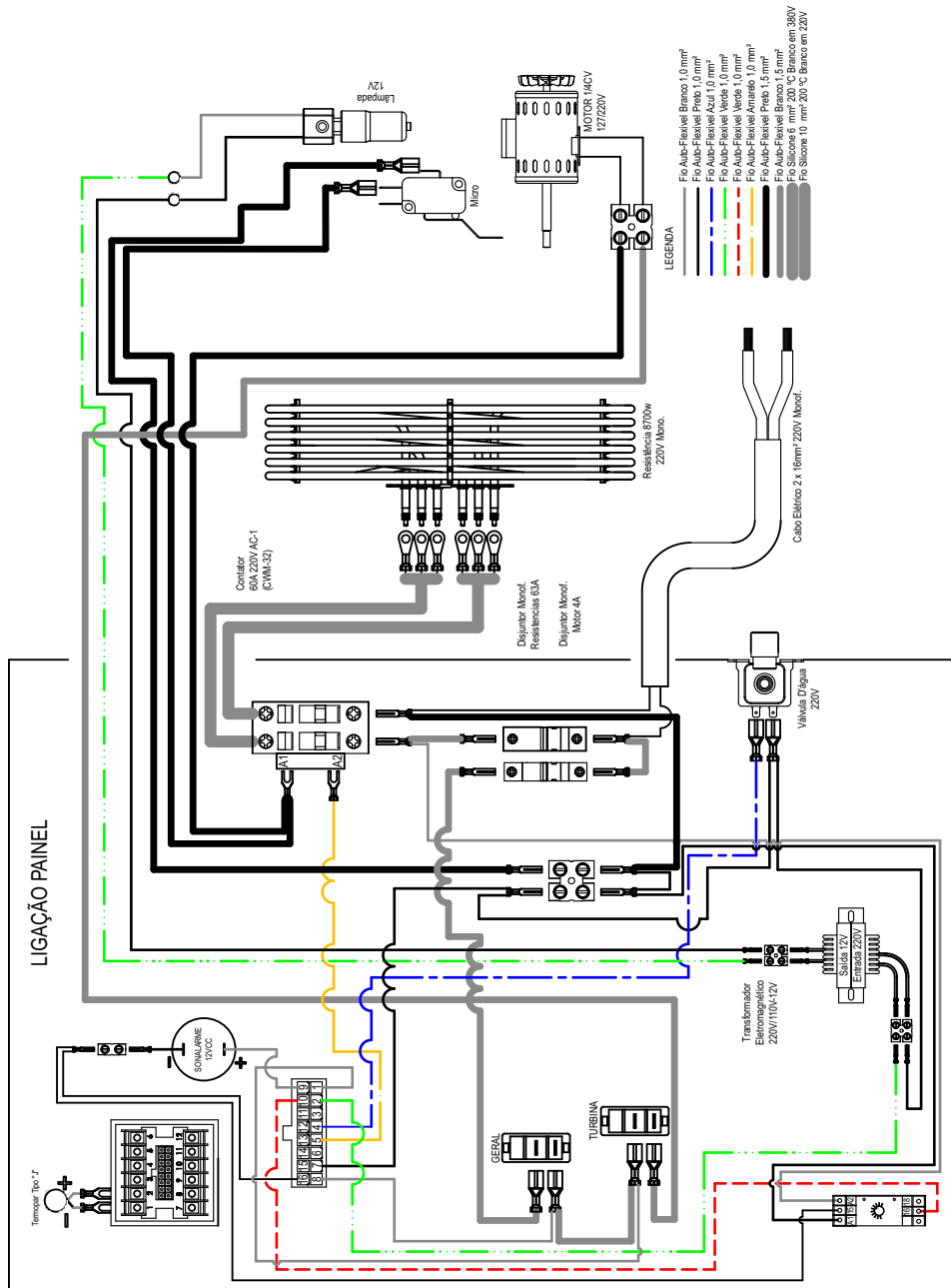
ITEM	DESCRIÇÃO	FTE-4	FTE-5	FTE-8	FTE-10
1	Conjunto Suporte Esteira Esquerda	10946	11064	15925	15921
2	Conjunto Suporte Esteira Direita	10944	11063	15926	15922
3	Acabamento Superior	14771	14771	10834	10834
4	Conjunto Proteção Motor	11628	11628	11628	11628
5	Conjunto Fio Terra	10326	10326	10326	10326
6	Motor	10449	10449	10313	10313
7	Turbina	10664	10664	10990	10990
8	Resistência	03796	03796	03814	03795
9	Rodízio	9343	9343	10340	10340
10	Carrinho	*	*	11210	11210
11	Fechamento Painel	10950	10950	10950	10950
12	Etiqueta Fechamento Painel	15341	15341	15341	15341
13	Conjunto Estrutura	11273	11273	11241	11201
14	Rodízio Móvel com Trava	xxxxx	xxxxx	72066	72066
15	Porca Dobradiça	1213	1213	1213	1213
16	Parafuso Dobradiça	6753	6753	6753	6753
17	Batente Micro	11291	11291	11291	11291
18	Micro Interruptor	10318	10318	10318	10318
19	Conector Baquelite	10319	10319	10319	10319
20	Suporte Micro	11290	11290	11290	11290

\* O conjunto Carrinho dos fornos FTE-4 e FTE-5 é composto pelos itens: 10933 e 10931, além de 4 peças do item 11662 ( pernas-) e 18 peças dos itens 5913 (parafusos) e 477 (porcas).

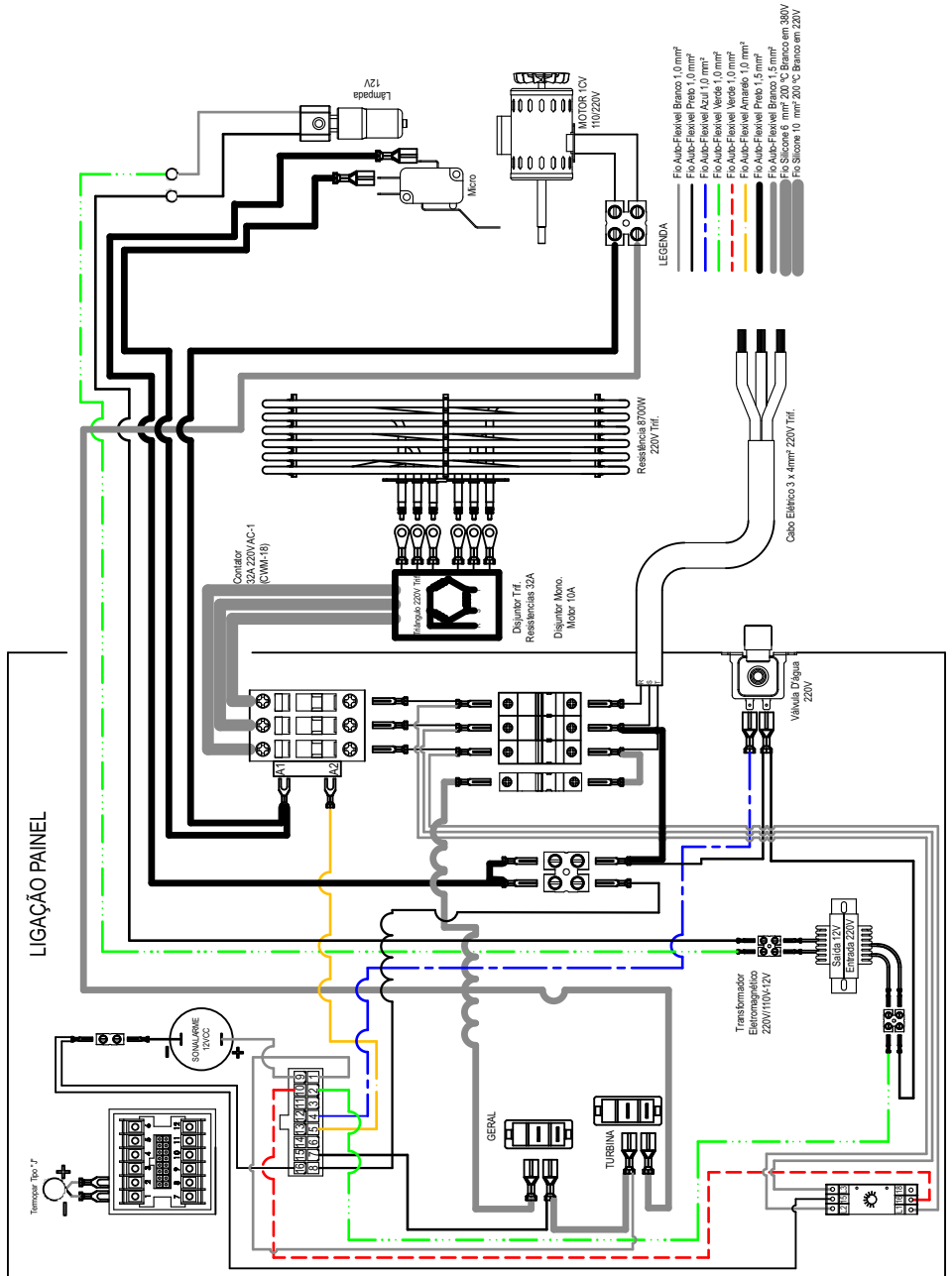
\* Nos modelos FTE-5 é opcional o conjunto corredeira externa (cód - 21764)



# ESQUEMA ELÉTRICO FTE-4/5 220V MONOFÁSICO

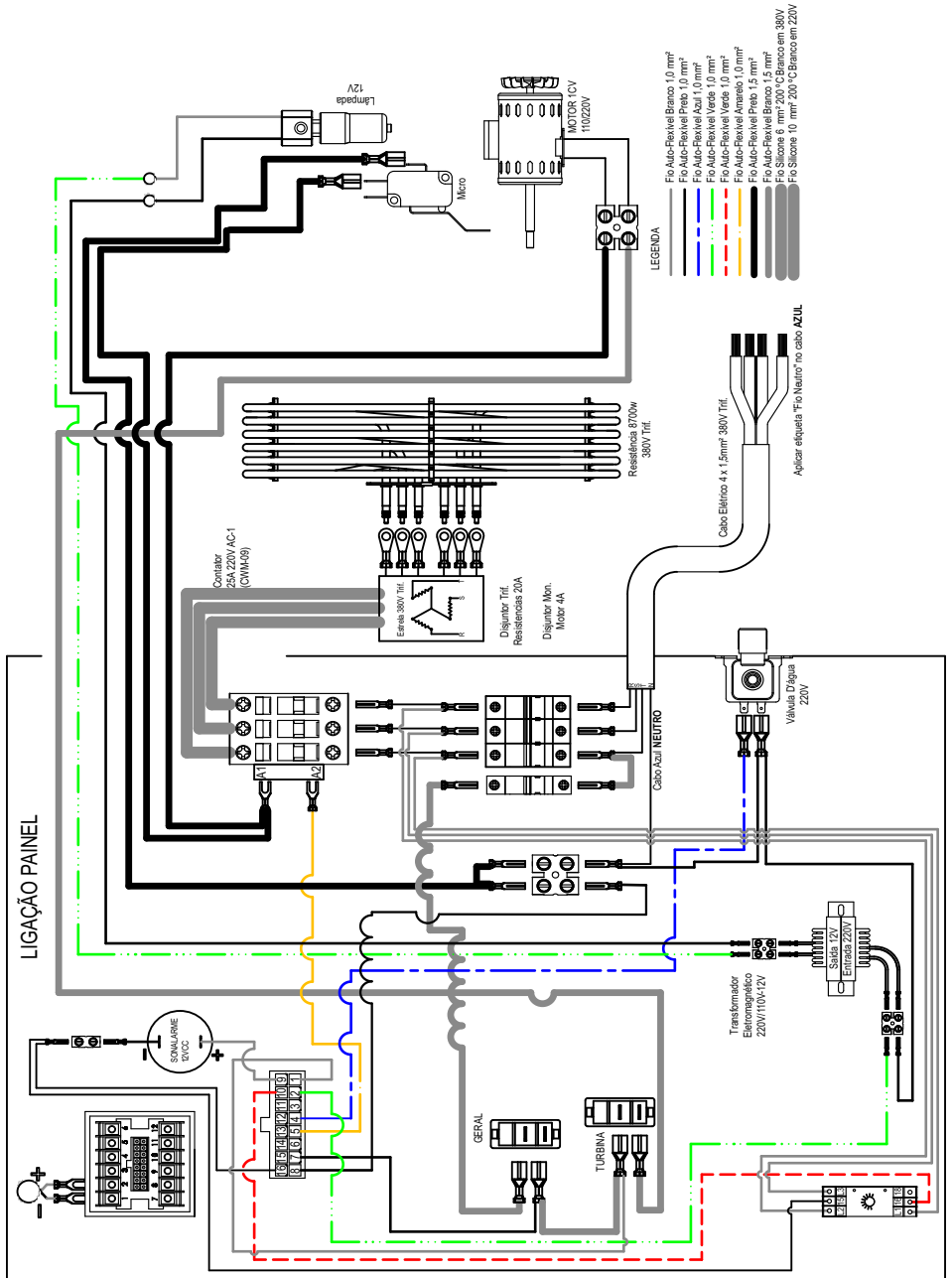


# ESQUEMA ELÉTRICO FTE-4/5 220V TRIFÁSICO

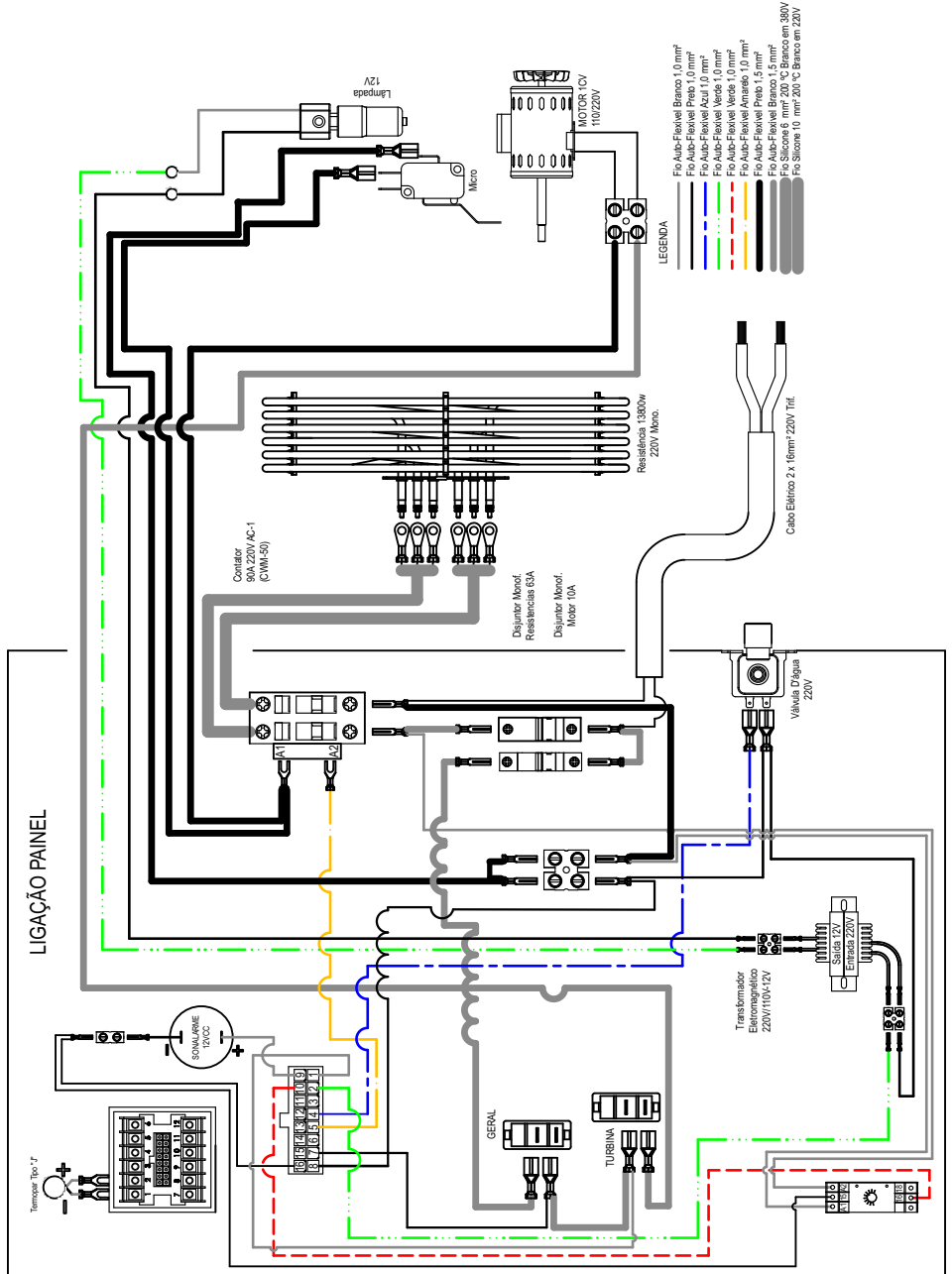


- LEGENDA**
- Fio Auto-Fluxível Branco 1,0 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Fluxível Preto 1,0 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Fluxível Azul 1,0 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Fluxível Verde 1,0 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Fluxível Amarelo 1,0 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Fluxível Branco 1,5 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Fluxível Preto 1,5 mm<sup>2</sup>
  - Fio Silicone 6 mm<sup>2</sup> 200 °C Branco em 380V
  - Fio Silicone 10 mm<sup>2</sup> 200 °C Branco em 220V

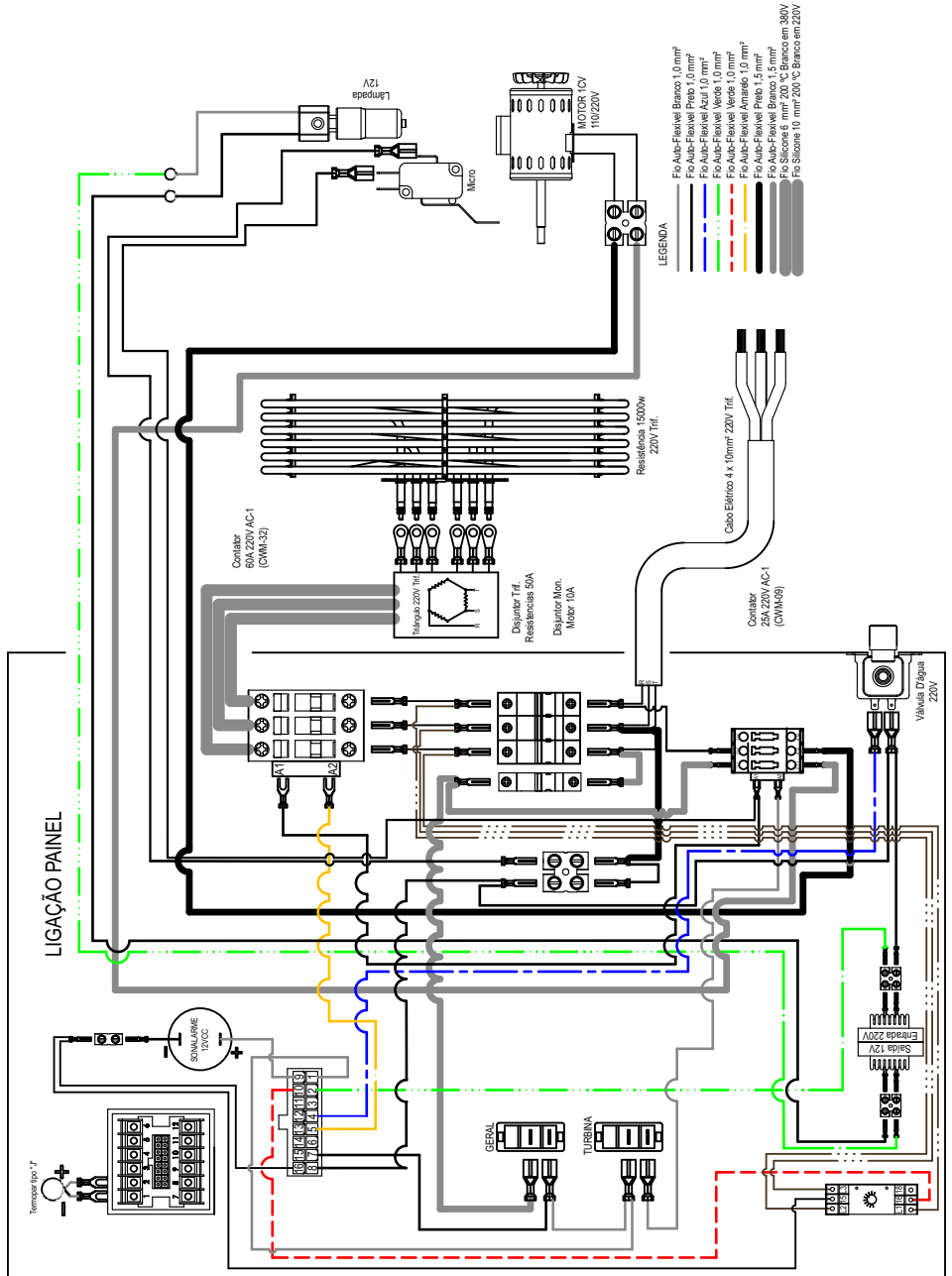
# ESQUEMA ELÉTRICO FTE-4/5 380V TRIFÁSICO



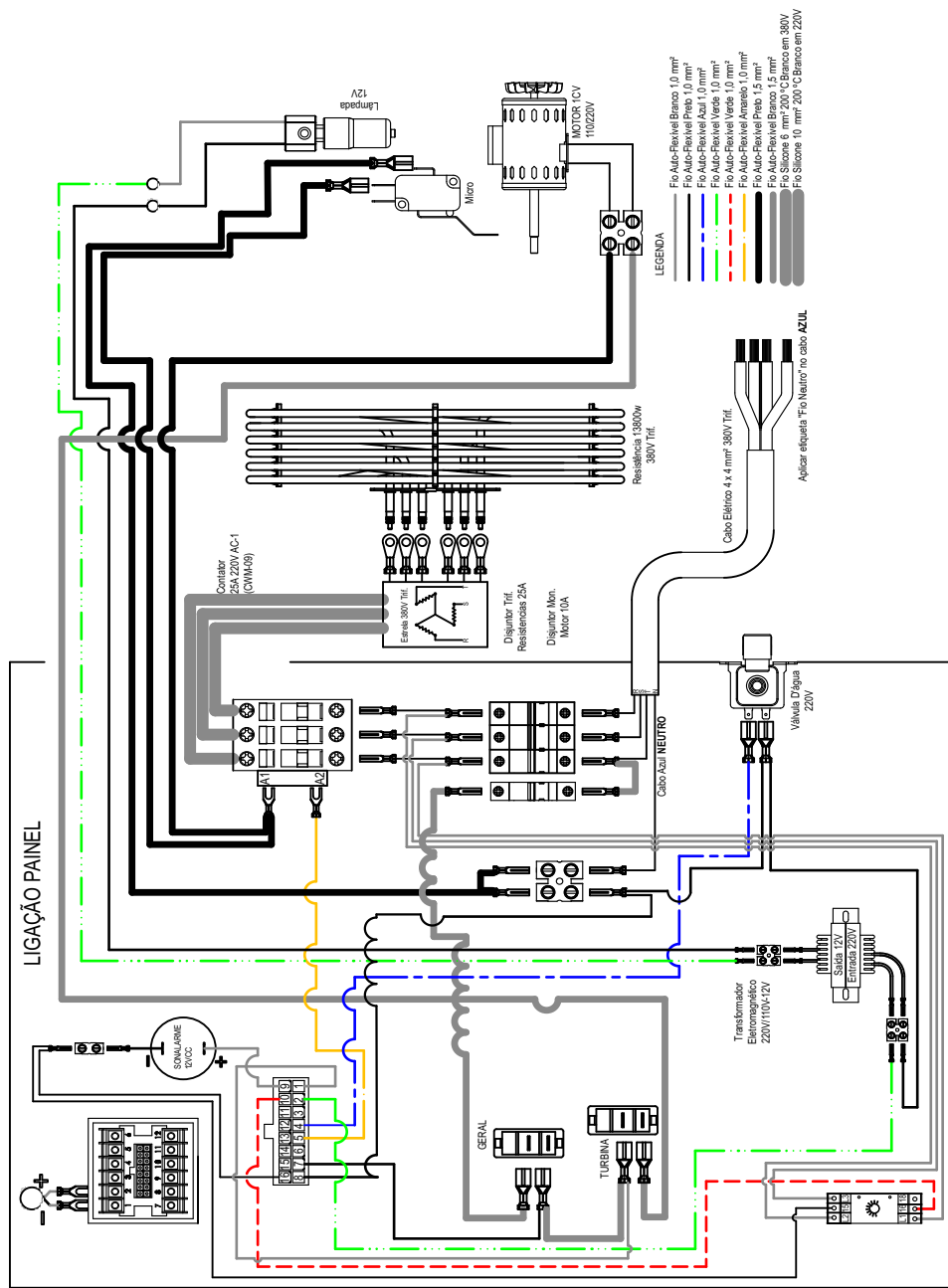
# ESQUEMA ELÉTRICO FTE-8 220V MONOFÁSICO



# ESQUEMA ELÉTRICO FTE-8 220V TRIFÁSICO



# ESQUEMA ELÉTRICO FTE-8 380V TRIFÁSICO



- LEGENDA
- Fio Auto-Prexível Branco 1,0 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Prexível Preto 1,0 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Prexível Verde 1,0 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Prexível Amarelo 1,0 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Prexível Vermelho 1,0 mm<sup>2</sup>
  - Fio Auto-Prexível Branco 1,5 mm<sup>2</sup>
  - Fio Silestone 6 mm<sup>2</sup> 200°C Branco em 380V
  - Fio Silestone 10 mm<sup>2</sup> 200°C Branco em 220V

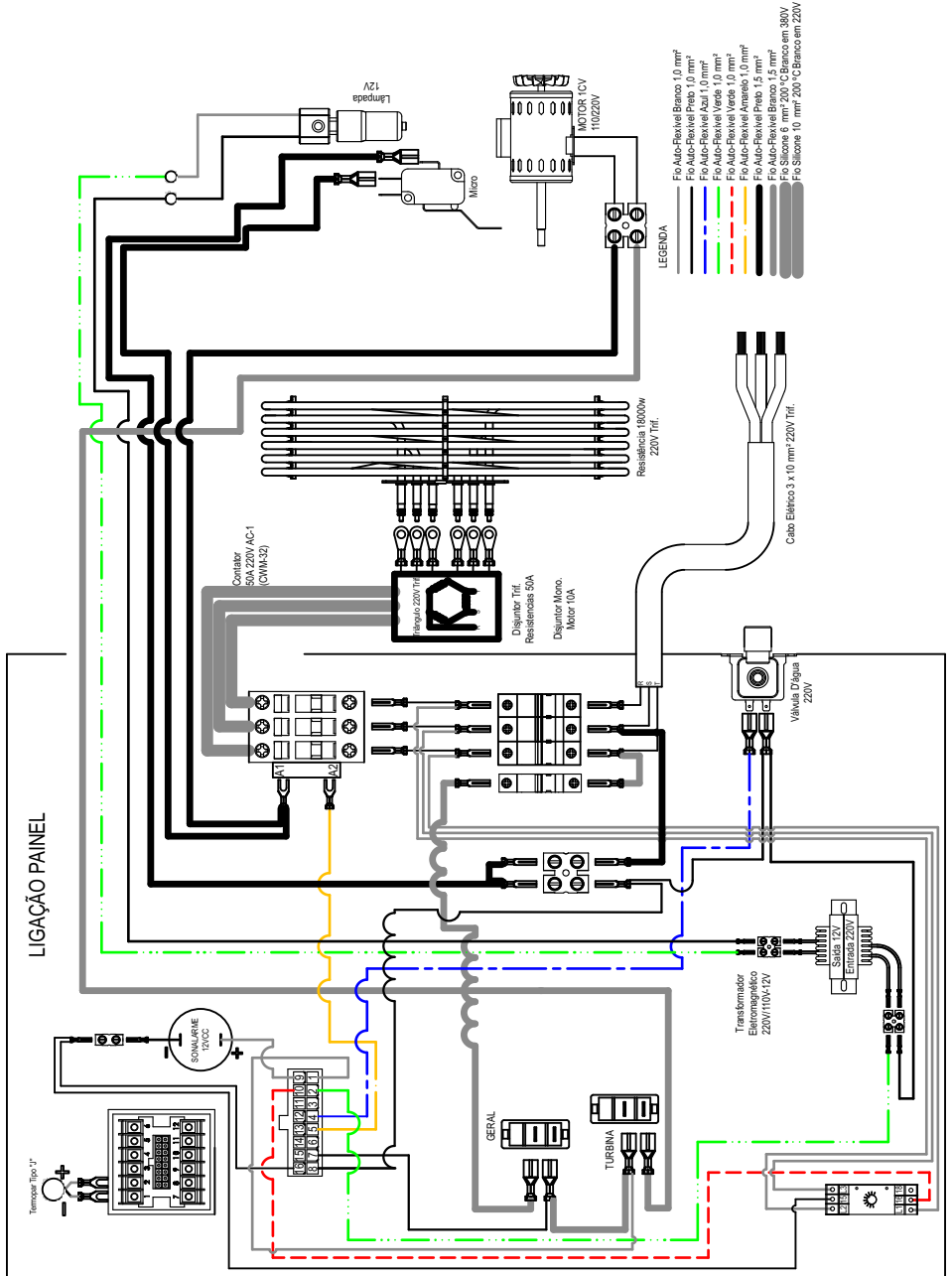
LIGAÇÃO PAINEL

Cabo Branco 10 mm<sup>2</sup> 200°C Branco em 380V

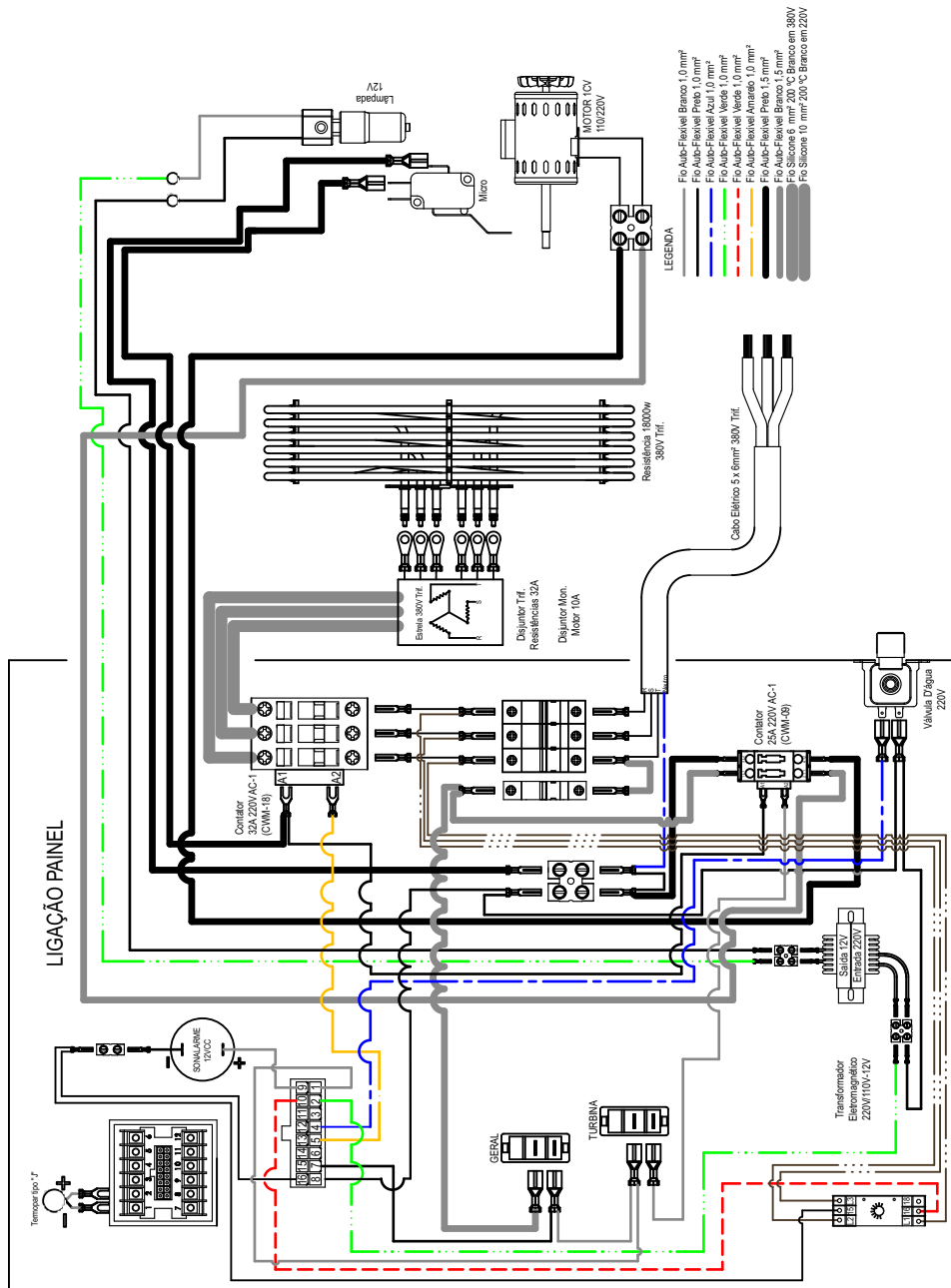
Cabo Elétrico 4 x 4 mm<sup>2</sup> 380V Trif.

Aplicar etiqueta "Fio Neutro" no cabo AZUL

# ESQUEMA ELÉTRICO FTE-10 220V TRIFÁSICO



# ESQUEMA ELÉTRICO FTE-10 380V TRIFÁSICO





## MANUTENÇÃO

- a) Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.
- b) A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (relé de segurança, contadores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.
- c) 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;
- d) Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.
- e) 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:
- f) 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.
- g) as manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
- h) partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- i) se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo. Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso Forno Turbo Elétrico.
- j) seguindo os requisitos das normas de segurança vigente.

## LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire os cabos da tomada.
- 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.

VERSIÓN EN ESPAÑOL



## PRESENTACIÓN

La empresa, especializada en alimentación para máquinas rama, ofrece una variedad de productos que satisfacen las necesidades del mercado. Hay docenas de equipos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en la empresa alimentaria. Proveemos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos son fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las normas de seguridad e higiene de las leyes aplicables.

La facilidad de instalación, bajo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, puso a los productos G.Paniz, por delante del mercado con ventajas de economía, productividad, seguridad y calidad.

Queremos felicitarlos por la elección de un producto de calidad que merece el nombre, G.Paniz.

## OBJETIVO DEL MANUAL

El propósito de este manual es pasar al usuario la información necesaria sobre el producto que acaba de ser adquirida. Lea detenidamente este manual y tienen la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

## SEGURIDAD

- Asegúrese de que el voltaje de su dispositivo cumple con la etiqueta que acompaña al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar golpes y daños en el producto comprueba la conexión a tierra de su red eléctrica.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para mayor seguridad del operador se requiere el uso de equipo de protección personal (EPP). En funcionamiento usar delantal y guantes de protección, cuando hacer la máscara utilización limpieza y gafas.



Gafas de protección



Manga de protección



Máscara Protectora



Delantal Protección

Al abrir la puerta del horno, quedarse detrás de él y hacer la abertura en dos plazos:

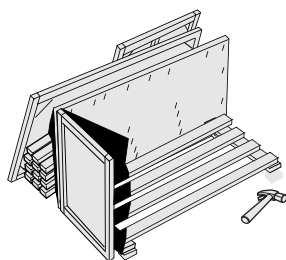
- 1 Abra la puerta ligeramente y esperar a la salida del horno de calor y vapor.
- 2 Abierto todo la puerta del horno.

## RECEBIMIENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO

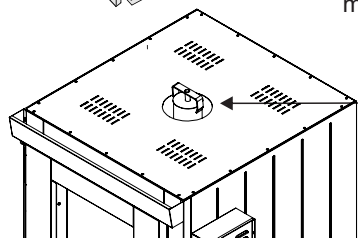
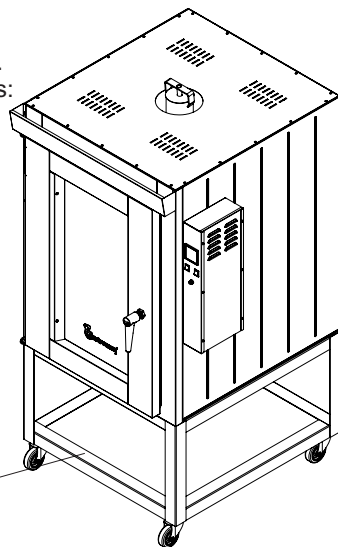
Al recibir la atención recomendada y la inspección para detectar cualquier daño que surja de transporte, tales como:

- 1) Arrugada y los riesgos de la pintura;
- 2) Piezas de rotura;
- 3) La falta de piezas a través de la violación de la manada.
- 4) Comprobar que el kit viene con los siguientes elementos:

- 1 Fascia ;
- 1 Manguera de agua;
- 1 Juego de tornillos
- 4 Ruedas (sólo los modelos 4 y 5)



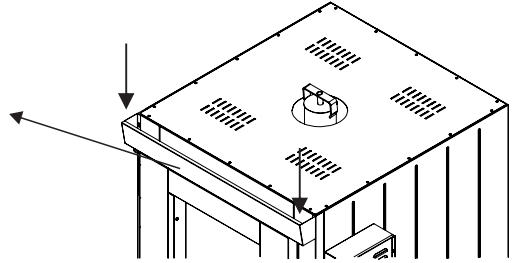
O carrinho vai desmontado nos modelos 4 e 5, para montá-lo verificar pág. 7



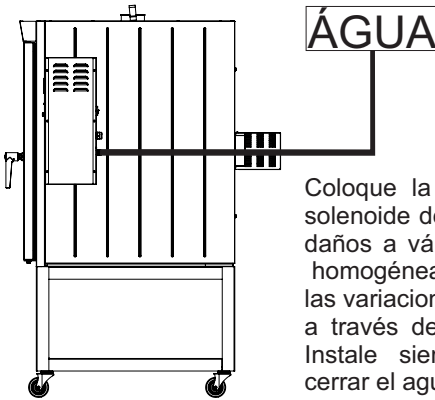
Utilize esta alça para movimentar e transportar o forno. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

## ACABAMENTO SUPERIOR

Para asegurar un buen acabado en su horno, el acabado superior se envía al cliente desmontado. Para montarlo sólo encaje en parte superior del horno.



## INSTALACIÓN DE AGUA



Coloque la conexión de la manguera en la válvula de solenoide de agua en el lado del horno. A fin de no causar daños a válvula debe obtener una alimentación de vapor homogénea el agua no debe ser directo a la calle debido a las variaciones presión, con la necesidad de ser alimentado a través del tanque de agua a la presión es constante. Instale siempre un registro en la red para permitir cerrar el agua cuando sea necesario.

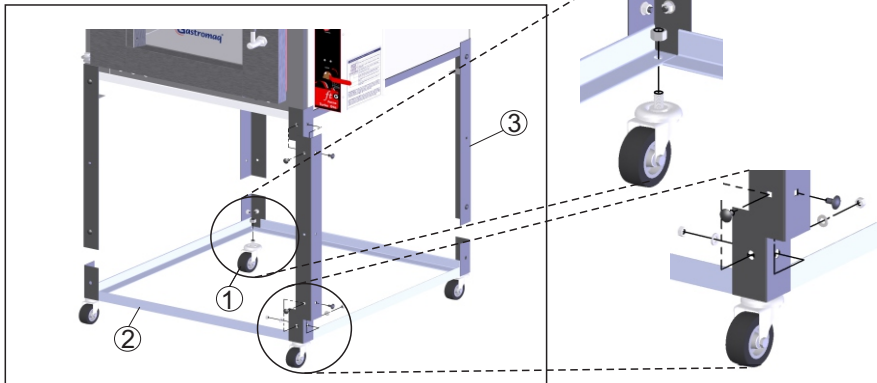
## MONTAGEM DO CARRINHO - FORNOS FTE-4 E FTE-5

Para montar su carrito siga las siguientes instrucciones:

Paso 1: Coloque las ruedas (1) en el carro;

Paso 2: Fijar la columna (2)

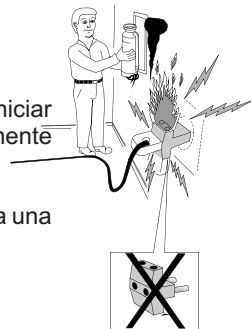
Paso 3: Coloque la cesta (3) montado en el horno



## INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos se deben realizar para la mejor seguridad de usuario:

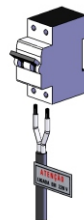
- Instale la bandeja inferior en la página sede máquina 11;
- Instale el equipo en un lugar bien ventilado;
- La instalación del equipo debe estar en una superficie plana;
- Deje un espacio de al menos 50 cm alrededor del equipo;
- Las piezas de metal son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier revisión de mantenimiento que el equipo esté completamente fría;
- Comprobar que la tensión de la red es el mismo que su equipo.
- Para un correcto funcionamiento, este aparato debe ser instalado a una temperatura de 5 ° C a 25 ° C.
- Nunca utilice extensiones o "T" para la conexión de los equipos;
- No retire el conector de tierra del cable de alimentación;
- Utilización llevado a 20A con pin 4,8mm según NBR 6147.



Si no se ajustan a estos procedimientos, contratar a un profesional calificado para el logro. Llame 0800-704-2366 y contacta con Asistencia.

## INTERRUPTOR

El horno debe ser conectado en un interruptor de circuito como se sugiere en la tabla de abajo. Si es necesario contratar a un electricista profesional, calificado y su confianza, para adaptarse a la instalación eléctrica.



Modelo	Tensão	Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
FTE - 4/5	220v MONOF	50A	10 mm <sup>2</sup>
FTE - 4/5	220v TRIF	32A	4 mm <sup>2</sup>
FTE - 4/5	380v TRIF	16A	2,5 mm <sup>2</sup>
FTE - 8	220v MONOF	80A	16 mm <sup>2</sup>
FTE - 8	220v TRIF	50A	10 mm <sup>2</sup>
FTE - 8	380v TRIF	32A	4 mm <sup>2</sup>
FTE - 10	220v MONOF	63A	10 mm <sup>2</sup>
FTE - 10	380v TRIF	40A	6 mm <sup>2</sup>

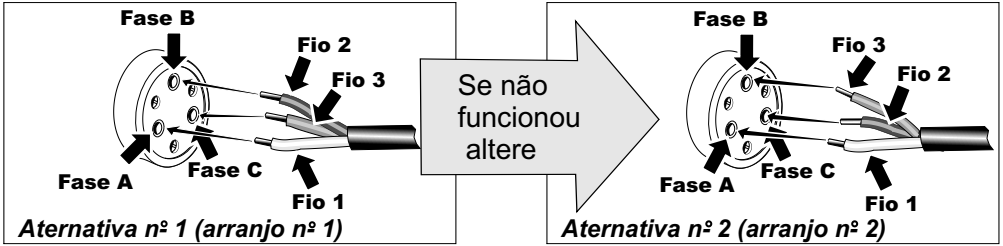
**Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.**

**Condutores conforme norma NBR 5410.**

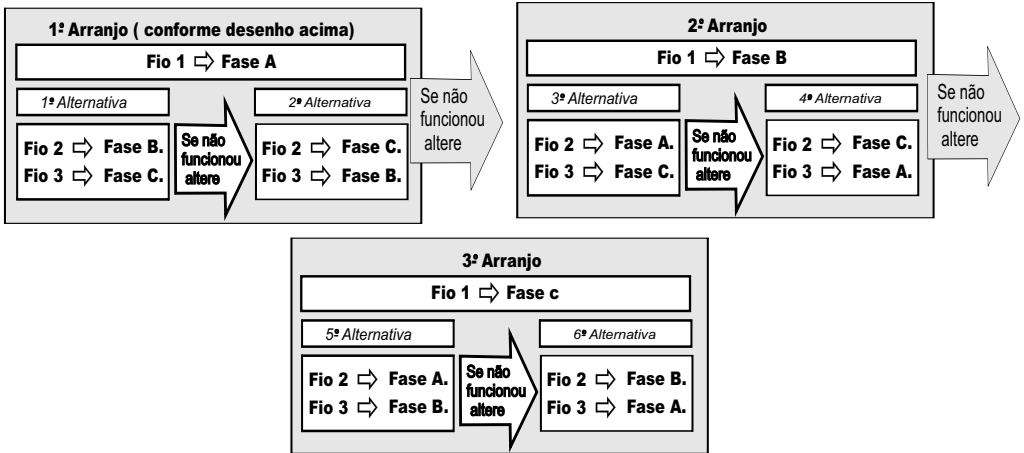
## INSTALACIÓN TRIFÁSICA

Para trifásico horno es necesario para los cambios regionales en las posiciones de las fases de la corriente eléctrica, que encuentran las posiciones de las etapas en la fabricación del funcionamiento de su horno. El orden de los conductores en decisión debe ser tomada en los intentos hasta encontrar la posición correcta de funcionamiento de la máquina. Ver las alternativas siguientes:

Todas las imágenes de la pantalla



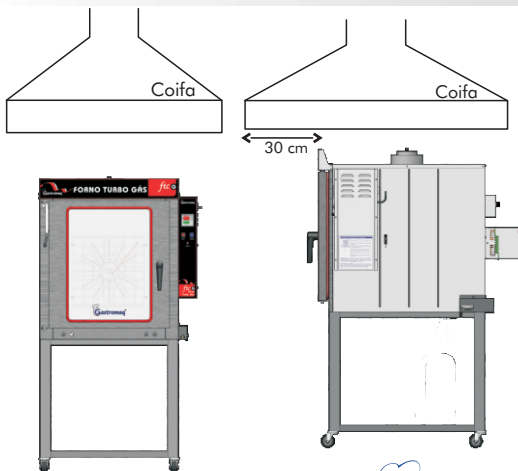
**NOTA:** No coloque el cable directamente a la toma. Utilice siempre interruptores.



### AVISO

-En los modelos trifásicos 380 debe conectar la red neutral.








### SISTEMA DE ESCAPE










El equipo debe ser colocado debajo de una campana para recoger los vapores de la utilización de los equipos, evitando de esta manera se propagan en el medio ambiente. La campana debe sobresalir 300 mm más allá de la cara frontal del dispositivo. Para obtener más información sobre el sistema de escape ver NBR14518 estándar.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS








Hornos eléctricos, FTE-4, FTE-5, y 8-FTE FTE-10, satisfacer las necesidades de consumidores uniformemente hornear cualquier tipo de pan, pasteles, galletas y pizzas con grandes ahorros en comparación con otros tipos de hornos con calor. Este hornos tener las siguientes características:

-  Visualización de la temperatura y el tiempo digital;
-  Botón de vapor con unidad digital;
-  Clave individual para mover una turbina y el interruptor principal;
-  El vidrio templado para altas temperaturas;
-  Válvula para la vaporización de agua instalado;
-  Tiempo de cocción (rollos 50g): 15 a 18 minutos;
-  Permite lotes secuencias debido a un excelente aislamiento y la retención de los mismos;

### FORNO FTE-10








-  Tostadores cantidad: 10 unidades (no incluidas);
-  Producción (pan 50 g): alrededor de 1.000 panes por hora;
-  El consumo medio de energía: 8,6 Kw / h;
-  Motor 1 CV;
-  Peso para el envío: 280 kg;
-  Peso sin embalaje: 180 kg;
-  Potencia instalada: 18000W.

### FORNO FTE-8








-  Tostadores cantidad: 8 unidades (no incluidas);
-  Producción (pan 50 g): 800 panes por hora;
-  El consumo medio de energía: 6,7 Kw/h;
-  Motor 1CV;
-  Peso para el envío: 250 Kg;
-  Peso sin embalaje: 164 Kg;
-  Potencia instalada: 13800W.



## FORNO FTE-5

-  Tostadores cantidad: 5 unidades (no incluidas);
-  Producción (pan 50 g): Alrededor de 500 panes por hora;
-  El consumo medio de energía: 5,4 Kw/h;
-  Motor 1/4 CV;
-  Peso para el envío: 212 Kg;
-  Peso sin embalaje: 130 Kg;
-  Potencia instalada: 8700W.

## FORNO FTE-4

-  Tostadores cantidad: 4 unidades (no incluidas);
-  Producción (pan 50 g): Alrededor de 400 panes por hora;
-  El consumo medio de energía: 5,4 Kw/h;
-  Motor 1/4 CV;
-  Peso para el envío: 212 Kg;
-  Peso sin embalaje: 130 Kg;
-  Potencia instalada: 8700W.

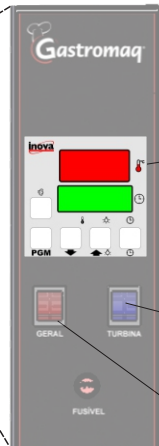
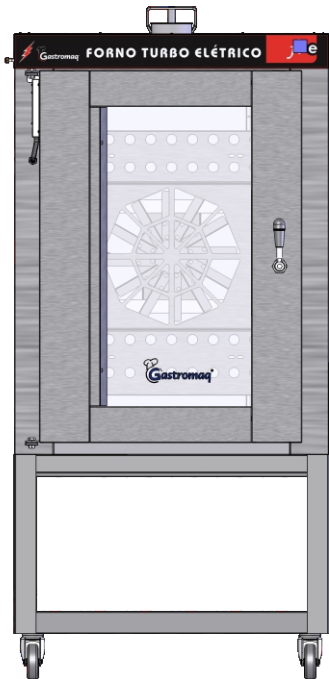
## INSTRUCCIONES DE USO

Cuando reciba el horno, es necesario tomar algunas precauciones al encenderlo. Siga las siguientes instrucciones para el correcto funcionamiento de los equipos:

- Paso 1: Verifique el voltaje de su horno antes de enchufarlo a la toma de corriente;
- Paso 2: Involucrar a la manguera de agua
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica;
- Paso 4: Conecte el cortacircuito que se encuentra detrás del panel;
- Paso 5: Gire el botón del interruptor;
- Paso 6: Ajuste el controlador, consulte la página;
- Paso 7: Conecte el botón de la turbina;

Para el funcionamiento de las lámparas de iluminación de la puerta como sea necesario

Press .



Controlador

Chave Turbina

Chave Geral

## FUNCIONES DEL CONTROLADOR

Tecla de accionamento del vapor.

Led indicador del vapor accionado.

En los hornos a gas, el led accenderá cuando la válvula del gas estiver accionada. En los hornos eléctricos, el led accendera cuando la resistência estiver accionada.

Led indicador de accionamiento.

**Pantalla Superior:** indica la temperatura de la camara interna.

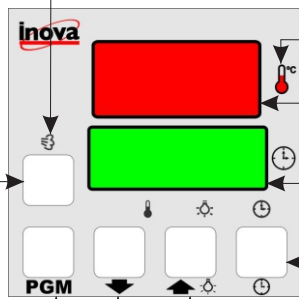
**Pantalla Inferior:** indica el tiempo decorrido o el valor de los paramêtros programables.





Tecla de accionamento del temporizador.

Aumenta los valores en el modo programación **PGM** y acciona la lampár fora del modo programación.

Diminuye los valores en el modo programación **PGM**.

Tecla de acceso a la programación (modo **PGM**).



**PROGRAMAÇÃO:** para ajustar la temperatura deseada pulse la tecla **PGM** aparece entonces en la pantalla superior de la letra **SPE**, esta vez pulse las teclas  o  a la temperatura deseada. Para establecer el cierre de esta edición de nuevo el botón **PGM** aparecerá en la pantalla superior de las letras **EPD** en este momento pulse las teclas  o  a la hora deseada.

## ALARMAS






**Alarme do Temporizador:** La alarma se dispara cuando el tiempo fijado en el inicio de la operación "cero", o cuando la temperatura alcanza el nivel al comienzo de la operación. Durante la alarma, la pantalla inferior parpadeará y sonará un pitido. Para cancelar la alarma, presione el botón **PGM**.

**Alarme do Termopar:** Cuando la pantalla superior de la palabra **ERR** la pantalla inferior el controlador palabra **FALH** detecta un fallo del sensor de temperatura. Asegúrese de que el sensor está conectado correctamente al controlador y el sensor no está dañado.

**Alarme do Sensor:** Cuando la pantalla superior de la palabra **SEN** y la pantalla inferior la palabra **CURT** el controlador detecta que el sensor de llama está en corto al quemador. Asegúrese de que el sensor está en contacto con la llama del quemador o si hay cualquier punto del cableado del sensor en cortocircuito con la estructura del equipo. Estos controles deben ser realizados por profesionales técnicos autorizados

**Alarme Curto-Circuitos:** Cuando la pantalla superior el símbolo **---** y la pantalla inferior la palabra **GRS** el controlador detecta corto circuito entre el sensor de llama y el quemador. Apague el horno y cierre la llave del gas, quitar el enchufe de la toma y llame al servicio autorizado para corregir la falla.

## PROGRAMACIÓN DE VAPOR

**VAPORIZAÇÃO:** programar la bodega vapor pulsadas las teclas  y , y luego presione el botón . En la pantalla superior muestra las letras **URP**. Pulse el  o  a la hora deseada y la clave **PGM** para validar la operación.

**Nota:** El vapor sólo se activará si el horno se encuentra con una temperatura mínima de 120 C°.

## MONITOREO DE TENSION

Cuando se activa la alarma **RLR** y **woLE** el conductor ha detectado una incoherencia en la red eléctrica, como un cambio en la tensión de horno. En este momento el horno entra en un ciclo de 30 segundos por un período de 4 minutos. Si la tensión se normaliza el horno volverá a funcionar normalmente. Si todavía se cambia el voltaje, el horno continua alarma y apagado de la resistencia a la seguridad del horno. La alarma se cancelará con el apagado del equipo.

Si el horno siempre presentan problemas para los mismos períodos del día, o con frecuencia entra en alarma, póngase en contacto con el administrador para corregir el problema de suministro de energía.

El horno funciona con 10% de tolerancia (en tensión), más o menos.

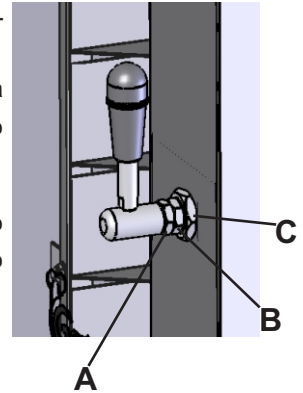
### AVISO

Si continúa utilizando el equipo con la alarma activada se grabará en el controlador y dañará el horno, lo que no hay cobertura de la garantía. La fábrica hará la evaluación de la cobertura de la garantía.

### REGLAMENTO DE LA PRESIÓN DE LA PUERTA

Para aumentar la presión de cierre la puerta del horno proceder de la siguiente manera:

- 1) Con la puerta abierta, mantenga la tuerca (A) cerrada después, gire la tuerca de bloqueo (B), en sentido antihorario aproximadamente una vuelta.
- 2) Girar la tuerca (A) hacia la izquierda sobre tres vueltas.
- 3) Mantenga la tuerca (A) con llave y gire la tuerca de bloqueo (B) hacia la derecha para apoyarse en la tuerca (C) dando sujeción agarre.



### CAMBIO DE TENSION

Para modificar la tensión del horno es necesario cambiar los elementos descritos en las tablas y los esquemas de enlaces ilustrados en la página 10.

**ATENCIÓN:** En caso de cambio de tensión de horno con el siguiente equipamiento descrito no está cubierto por la garantía.

### FTE-10 - 380V TRIFÁSICO PARA 220V TRIFÁSICO

Para modificar el tension de su horno también es necesario modificar la conexión de la resistencia eléctrica. Para este hacer conexiones como dibujo (A) en la página 17. También, sustituya el cable neutro (C) del interruptor de circuito de tres fases por un puente conectado a la fase (D), de acuerdo a la página 18.

10	Relé	15955
2	Cabo eléctrico	13417
21	Disyuntor	14518
25	Contactora	13425
-	Cable de silicona	7883
ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO

## FTE-10 - 220V TRIFÁSICO PARA 380V TRIFÁSICO

En este caso, para modificar el voltaje de su horno, debe cambiar la conexión de la resistencia eléctrica. Añadir un puente Link como dibujo (B) en la página 17. Vuelva a colocar el puente conectado a la fase (D) por el cable neutro (C) en el interruptor de circuito de tres fases, según la página 18.

10	Relé	15956
2	Cabo eléctrico	11223
21	Disjuntor	14520
25	Contactora	6617
-	Ponte de Ligação	11197
-	Cabo Silicone	1977
ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO

## FTE-8 - 380V TRIFÁSICO PARA 220V TRIFÁSICO

10	Relé	15955
2	Cabo eléctrico	13417
21	Disjuntor	14519
25	Contactora	13424
-	Cabo Silicone	7883
ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO

Cambie las conexiones como dibujo (A) en la página 17. Además, reemplace el cable neutro (C) del disyuntor trifásico por un puente conectado a la fase (D) como diseño de la página 18.

## FTE-8 - 220V TRIFÁSICO PARA 380V TRIFÁSICO

Cambie la resistencia del cableado e incluir un puente de conexión como dibujo (B) en la página 17. Sustituir el puente conectado a la fase (D) por el cable neutro (C) en el interruptor de circuito de tres fases, de acuerdo a la página 18.

10	Relé	15956
2	Cabo eléctrico	11232
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Ponte de Ligação	11197
-	Cabo Silicone	1977
ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO

## FTE-8 - 220V MONOFÁSICO PARA 220V TRIFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cabo eléctrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Cabo Silicone	7883
ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO

Para encender el horno en 220 220 TERCERA FASE FASE, debe incluir la mesa junto a las piezas. Para ver los enlaces, revisar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

### FTE-8 - 220V MONOFÁSICO PARA 380V TRIFÁSICO

Para encender el horno en 380 220 TERCERA FASE FASE, debe incluir la mesa junto a las piezas. Para ver los enlaces, revisar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	1977
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-8 - 380V TRIFÁSICO PARA 220V MONOFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Para encender el horno en 220 TERCERA FASE FASE 380, debe incluir la mesa junto a las piezas. La fuerza de la conexión debe realizarse con dos puentes de conexión como dibujo (C) en la página 18. Para ver los enlaces, revisar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

### FTE-8 - 220V TRIFÁSICO PARA 220V MONOFÁSICO

Para encender el horno en 220 TERCERA FASE FASE 220, debe incluir la mesa junto a las piezas. La fuerza de la conexión debe realizarse con dos puentes de conexión como dibujo (C) en la página 18. Para ver los enlaces, revisar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-4/5 - 380V TRIFÁSICO PARA 220V TRIFÁSICO

10	Relé	15955
2	Cabo elétrico	13423
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	11190
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Cambie las conexiones como dibujo (A) en la página 17. Además, reemplace el cable neutro (C) del disyuntor trifásico por un puente conectado a la fase (D), de acuerdo a la página 18.

### FTE-4/5 - 220V TRIFÁSICO PARA 380V TRIFÁSICO

En este caso, para modificar el voltaje de su horno, debe cambiar la conexión de la resistencia eléctrica. Añadir un puente Link como dibujo (B) en la página 17. Vuelva a colocar el puente conectado a la fase (D) por el cable neutro (C) en el interruptor de circuito de tres fases, según la página 18.

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disjuntor	14522
25	Contactora	11254
-	Ponte de Ligação	11197
-	Cabo Silicone	11194
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-4/5 - 380V TRIFÁSICO PARA 220V MONOFÁSICO

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11121
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7915
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

Para encender el horno en 220 TERCERA FASE FASE 380, debe incluir la mesa junto a las piezas. La fuerza de la conexión debe realizarse con dos puentes de conexión como dibujo (C) en la página 18. Para ver los enlaces, revisar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

### FTE-4/5 - 220V TRIFÁSICO PARA 220V MONOFÁSICO

Para encender el horno en 220 TERCERA FASE FASE 220, debe incluir la mesa junto a las piezas. La fuerza de la conexión debe realizarse con dos puentes de conexión como dibujo (C) en la página 18. Para ver los enlaces, revisar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

10	Relé	16154
2	Cabo elétrico	11137
21	Disjuntor	14523
25	Contactora	7887
-	Ponte de Ligação	11197
-	Ponte de Ligação	11197
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

### FTE-4/5 - 220V MONOFÁSICO PARA 220V TRIFÁSICO

10	Relé	16155
2	Cabo elétrico	13423
21	Disjuntor	14521
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	11190
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

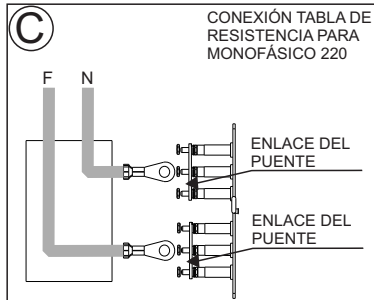
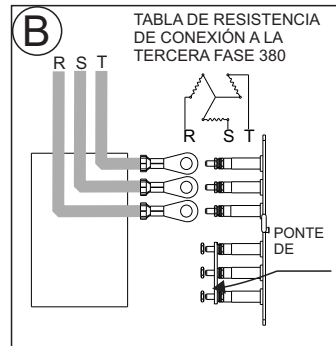
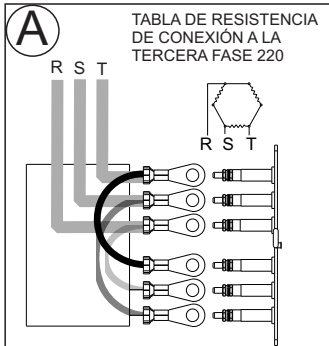
Para encender el horno en 220 220 TERCERA FASE FASE, debe incluir la mesa junto a las piezas. Para ver los enlaces, revisar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

## FTE-4/5 - 220V MONOFÁSICO PARA 380V TRIFÁSICO

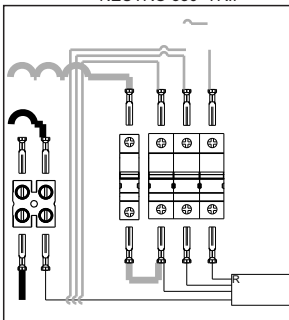
Para encender el horno en 380 220 TERCERA FASE FASE, debe incluir la mesa junto a las piezas. Para ver los enlaces, revisar el diseño del diagrama de cableado en las páginas 19, 20 y 21.

10	Relé	15956
2	Cabo elétrico	11232
21	Disyuntor	14522
25	Contactora	9043
-	Cabo Silicone	11194
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO

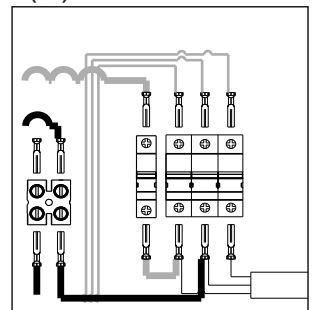
### LIGAÇÃO DA RESISTÊNCIA



**C** Ligação com cabo NEÚTRO 380 TRIF



**(D)** Ligação com ponte no FASE 220 TRIF





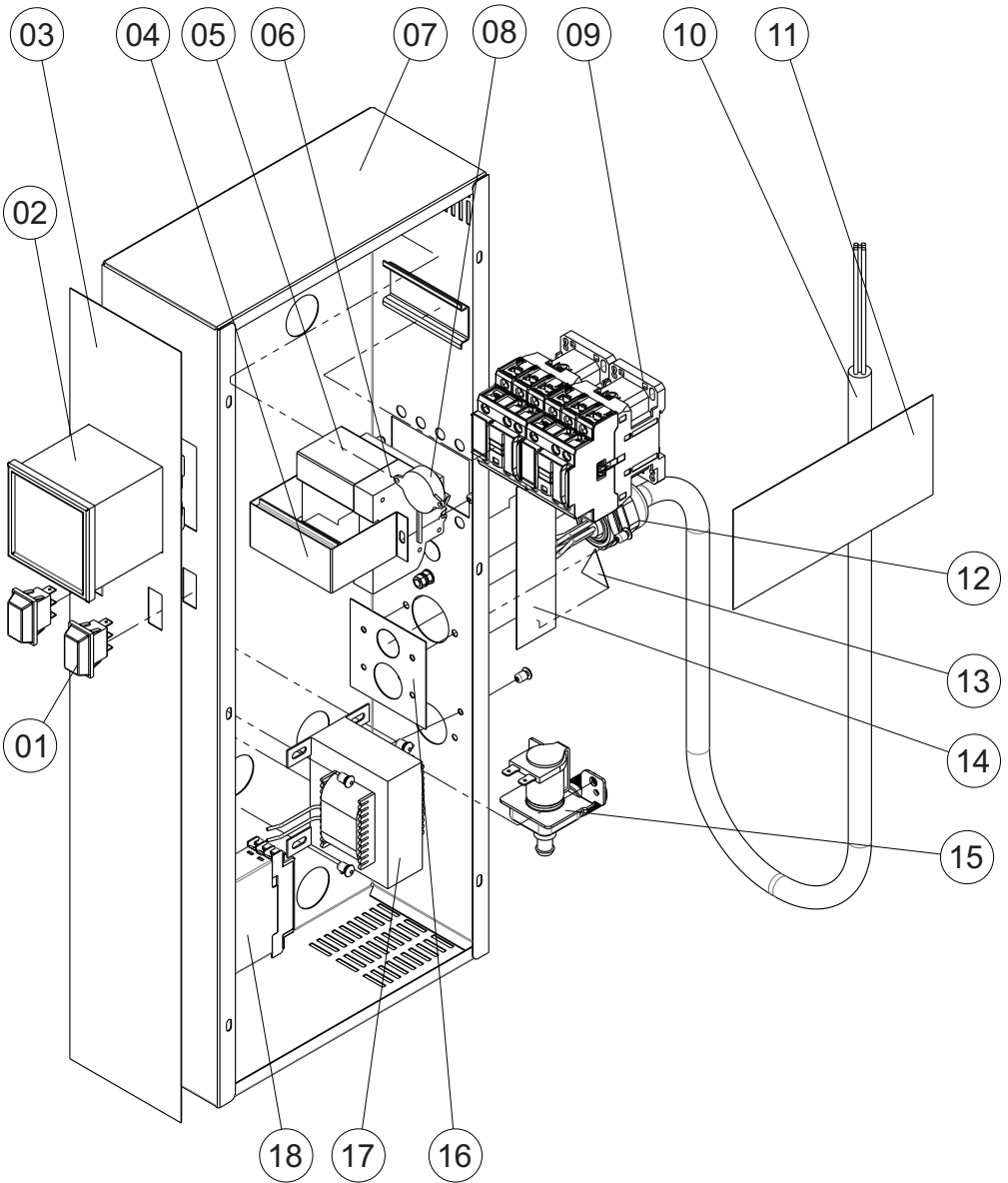
## MANTENIMIENTO

- a) Identificar las desviaciones de rendimiento y deterioro de la seguridad, el mantenimiento periódico ha de hacerse de acuerdo con el programa de mantenimiento y debe tener registros para futuras auditorías.
- b) equipo de mantenimiento del cliente debe revisar y probar las condiciones eléctricos (relés de seguridad, contactores, cables, contactos, llaves, etc.) una vez al mes.
- c) el desarrollo normal del trabajo de los equipos será restaurado sólo cuando el responsable (s) para el mantenimiento de final (en) el servicio. Todas las protecciones fijas, por ventura, se han eliminado debe ser reemplazado y atornillado de nuevo como lo fueron;
- d) Sólo autorizado y capacitado a personas que reconocen todos los riesgos de los equipos debe realizar el mantenimiento.
- e) el mantenimiento periódico de los equipos evita el desgaste prematuro de las partes que trabajan entre sí, tales como cinturones. Además del mantenimiento, usted debe hacer algunas comprobaciones:
- f) si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable de alimentación especial proporcionado por el fabricante o servicio técnico autorizado.
- g) el mantenimiento preventivo que podría causar accidentes deben estar planeando objeto y la gestión realizada por un profesional legalmente calificado.
- h) las piezas de metal son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier revisión de mantenimiento que el equipo esté completamente frío;
- i) si hay realmente una necesidad de activar el Servicio G.Paniz si el equipo no funciona como se especifica, tiene la factura y el manual de instrucciones a mano y en contacto con el Servicio G.Paniz. Esto le proporcionará una idea de los pequeños problemas que se plantean a su equipo y le dirá el entrenador asistente más cercano. Para facilidad de repuestos, siempre citar la referencia de la máquina, en este caso Horno Turbo Electric.
- j) siguiendo los requisitos de las normas de seguridad vigentes.

## LIMPIEZA

- Antes de limpiar el aparato desconectar el interruptor principal y retire los cables de conexión.
- No utilice accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc.) que no ataquen a las piezas de acero inoxidable.
- Para la limpieza, se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón suave. Nunca use la manguera de agua, ya que esto puede causar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos tales como artículos de motor y seguridad.
- Eliminación de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice productos abrasivos, sólo jabón neutro.
- Este producto no debe limpiarse con chorro de agua.
- El dispositivo no debe ser sumergido para la limpieza.

## PANEL DE DESPIECE



## CATÁLOGO DE PANEL DE PIEZAS

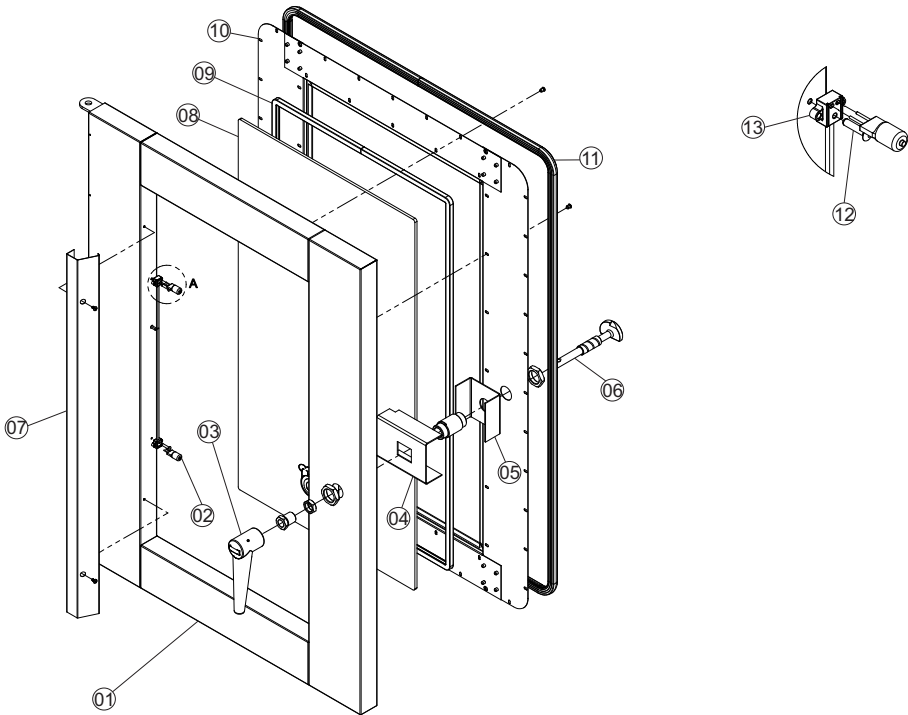
ITEM	DESCRIPCIÓN	FTE-10 220V TRIF	FTE-10 380V TRIF
1	De encendido / apagado	03914	03914
2	Controlador	00685	00685
3	Etiqueta del panel eléctrico	15770	15770
4	Fije el interruptor de Apoyo	13613	13613
5	Disyuntor tripolar	14518	14520
6	Disyuntor	71540	71540
7	Ajuste del panel soldado	15959	15959
8	Sonoalarme zumbador	70752	70752
9	Contactora	13425	72203
10	Cable	11223	72370
11	Tensión etiqueta	11258	11259
12	Cable de prensa	71437	71437
13	Etiqueta de Tensión peligrosa	71578	71578
14	Etiqueta cable neutro	-	4282
15	D'válvula de agua	10331	10331
16	La fijación Cable de Prensa	11297	11297
17	Transformador Electromagnético	13724	13724
18	Pérdida de fase de retransmisión	15955	15956

ITEM	DESCRIPÇÃO	FTE-8 220V MONO	FTE-8 220V TRIF	FTE-8 380V TRIF
1	De encendido / apagado	03914	03914	03914
2	Controlador	00685	00685	00685
3	Etiqueta del panel eléctrico	15770	15770	15770
4	Fije el interruptor de Apoyo	13613	13613	13613
5	Disyuntor tripolar	-	14518	14521
6	Disyuntor	71540	71540	71540
7	Ajuste del panel soldado	15959	15959	15959
8	Sonoalarme zumbador	70752	70752	70752
9	Contactora	7887	13424	72203
10	Cable	11137	11223	72370
11	Tensión etiqueta	11294	11258	11259
12	Cable de prensa	71437	71437	71437
13	Etiqueta de Tensión peligrosa	71578	71578	71578
14	Etiqueta cable neutro	-	-	4282
15	D'válvula de agua	10331	10331	10331
16	La fijación Cable de Prensa	11297	11297	11297
17	Transformador Electromagnético	13724	13724	13724
18	Pérdida de fase de retransmisión	16154	15955	15956

## CATÁLOGO DE PANEL DE PIEZAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	FTE-4/5 220V MONO	FTE-4/5 220V TRIF	FTE-4/5 380V TRIF
1	De encendido / apagado	03914	03914	03914
2	Controlador	00685	00685	00685
3	Etiqueta del panel eléctrico	15770	15770	15770
4	Fije el interruptor de Apoyo	13613	13613	13613
5	Disyuntor tripolar	-	14521	14522
6	Disyuntor	71540	13674	13674
7	Ajuste del panel soldado	15959	15959	15959
8	Sonoalarme zumbador	70752	70752	70752
9	Contactora	02258	72203	72203
10	Cable	71821	11223	72370
11	Tensión etiqueta	11294	11258	11259
12	Cable de prensa	71437	71437	71437
13	Etiqueta de Tensión peligrosa	71578	71578	71578
14	Etiqueta cable neutro	-	-	4282
15	D'válvula de agua	10331	10331	10331
16	La fijación Cable de Prensa	11297	11297	11297
17	Transformador Electromagnético	13723	13723	13723
18	Pérdida de fase de retransmisión	16154	15955	15956

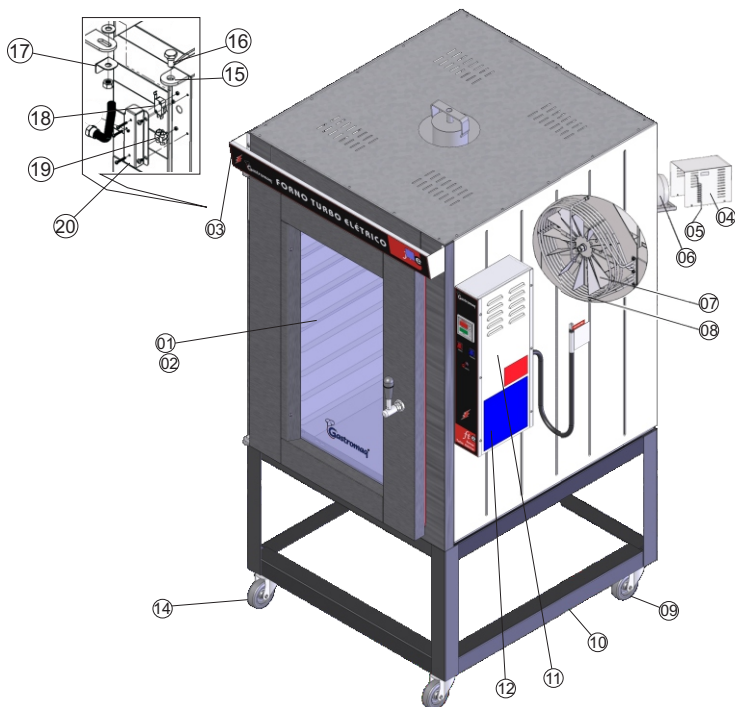
## VISTA DETALLADA DE LA PUERTA



## CATÁLOGO DE PIEZAS DE LA PUERTA

ITEM	DESCRIÇÃO	FTE-4/5	FTE-8	FTE-10
1	Establecer extrutura Puerta	15016	14807	14787
2	Lámpara halógena 12V	12765	12765	12675
3	Manipulo	10267	10267	10267
4	Soporte Maçameta	10250	10250	10250
5	Fortalecimiento de la puerta interna	10251	10251	10251
6	Conjunto Maçameta	10257	10251	10257
7	Bloqueo de la lámpara	15012	15008	14794
8	El vidrio templado incoloro	10673	10499	10244
9	Perfil tipo de silicona 'U'	4974	4974	4974
10	Establecer Estru. de puerto interno	15015	15007	14791
11	Perfil tipo silicona Soldado 'E'	15023	15022	15021
12	Remache de aluminio	16794	16794	16794
13	Chicote Duplo Soquete Pocolana	16795	16795	16795

## VISTA DEL HORNO DE PIEZAS



ITEM	DESCRIPCIÓN	FTE-4	FTE-5	FTE-8	FTE-10
1	Conjunto soporte rejilla izquierda	10946	11064	15925	15921
2	Conjunto soporte rejilla derecho	10944	11063	15926	15922
3	Acabado Superior	14771	14771	10834	10834
4	Ajuste del motor de protección	11628	11628	11628	11628
5	Conjunto alambre tierra	10326	10326	10326	10326
6	Motor	10449	10449	10313	10313
7	Turbina	10664	10664	10990	10990
8	Resistencia	03796	03796	03814	03795
9	Rodízio	9343	9343	10340	10340
10	Carrinho	*	*	11210	11210
11	bloqueo del panel	10950	10950	10950	10950
12	Bloqueo del panel de etiqueta	15341	15341	15341	15341
13	Conjunto Estructura	11273	11273	11241	11201
14	El lanzador móvil con bloqueo	xxxxx	xxxxx	72066	72066
15	Bisagra tuerca	1213	1213	1213	1213
16	tornillo de la bisagra	6753	6753	6753	6753
17	microinterruptor	11291	11291	11291	11291
18	Interruptor micro	10318	10318	10318	10318
19	Conector de baquelita	10319	10319	10319	10319
20	Apoyo a las micro	11290	11290	11290	11290

\* Compras conjunto de FTE FTE-4 y 5-hornos consiste en artículos: 10.933 y 10.931, y 4 Artículo 11 662 piezas (piernas) y 18 piezas de artículos 5913 (tornillos) y 477 (nueces).

\* En FTE-5 modelos es el conjunto de corredera externa opcional(cód - 21764)

## 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 0,360m<sup>3</sup> 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 molidor de carne y del preparador de alimentos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la molidora, 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 0,360m<sup>3</sup> 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 MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	190813XXXXXX	*	
01	200813XXXXXX	231016XXXXXX	1992	
02	241016XXXXXX	071116XXXXXX	2036	Removido Item 21111 das páginas 24 e 49. Removido esquema elétrico página 25.
03	081116XXXXXX	090117XXXXXX	2073	Alterado esquemas elétricos da página 25 até 32. Acrescentado item 72066 na página 24 e 54.
04	100117XXXXXX	190117XXXXXX	1927	Acrescentado informação do conjunto corredeira externa nas páginas 24 e 54.
05	200117XXXXXX	090317XXXXXX	2214	Alterado vista explodida na página 20 e na página 60.
06	100317XXXXXX			

\* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

## CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	REAPERTAR CABOS RESISTÊNCIA	1.500 HORAS
02	TROCAR PERFIL SILICONE DA PORTA	3.000 HORAS OU CONFORME NECESSIDADE
03	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
04	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
05	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

R.06

**FTE-4**  
**FTE-5**  
**FTE-8**  
**FTE-10**

***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