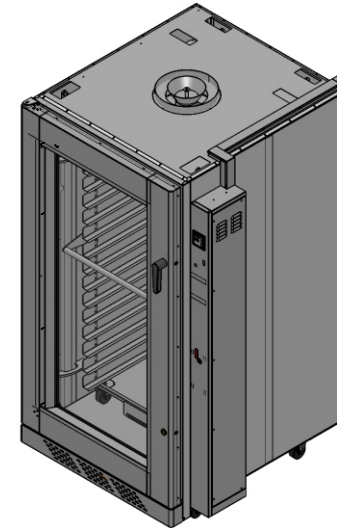


FORNO TURBO GÁS

HORNO TURBO GAS
GAS TURBO OVEN



FTG 450S



 **ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**
(0-XX-54) 2101 3400
www.gpaniz.com.br - gpaniz@gpaniz.com.br



QUALIDADE QUE DÁ GOSTO

G. Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda - Adolfo Randazzo, 2010 - Bairro Vila Maestra - Cx. Postal 8012
CEP.:95.034-970 - Fone: (0-XX-54) 2101 3400 - Fax: (0-XX-54) 2101 3408 - Caxias do Sul - RS - Brasil



Manual de Instruções
Manual de Instrucciones
Instruction Manual

ÍNDICE/ÍNDICE/INDEX

● Introdução (Aviso, Normas, Transporte).....	1
● Características Técnicas / Rede Elétrica.....	2
● Rede Hidráulica / Rede Elétrica / Ligação.....	3
● Controles (Nivelamento / Vapor).....	4
● Controles (Vapor / Circuito Elétrico / Controlador).....	5
● Funcionamento (Função e seqüência p/ ligar o forno).....	6
● Funcionamento (Cozimento, Temperaturas, Limpeza, Problemas e Soluções).....	7
● Introducción (transporte, recepción, deseblaje).....	8
● Características Tecnicas / Red Electrica.....	9
● Red Hidraulica / Red Electrica.....	10
● Controls (Level / Vapor).....	11
● Controls (Vapor / Circuito Electrico / Control).....	12
● Funcionamiento (secuencia para encender el horno).....	13
● Ilustração / Ilustración / Illustration.....	14
● Funcionamiento (Cocción, Temperaturas, Limpieza, Problemas y Soluciones).....	16
● Introduccion (transport, receiving, unpaking).....	17
● Technical characteristics / Eletric Circuit.....	18
● Hydraulic Supply / Electric Circuit	19
● Controls (Nivel / Steam).....	20
● Controls (Steam /Eletric circuit / Electronic Controller).....	21
● Operation (Sequence To Turn Oven On).....	22
● Operation (Cooking, Temperatures,Cleaning, Troobleshooting and Solutions).....	23
● Descrição das peças FTG 450S.....	24
● Descripción de las piezas FTG 450S.....	25
● Description of parts FTG 450S.....	26
● Esquema elétrico, esquema eléctrico, eletrical diagram FTG 450S.....	27
● Anotações	28
● Termo de Garantia.....	29

TERMO DE GARANTIA

Todas as partes que compõem o equipamento, exceto o motor, estão garantidas por 06 meses, no que se referem a defeitos de fabricação.

Esta garantia sera cancelada nos seguintes casos:

- Mau uso do equipamento;
- Caso o equipamento tenha sido feita por pessoas não autorizadas;
- Remessa do equipamento para manutenção sem prévia consulta;
- Não apresentação da nota fiscal de compra junto a revenda.



ATENÇÃO !

Embora a **G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA** não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem 1 ano de garantia por parte do fabricante , a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia, basta que você apresente a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos motores elétricos e não viole as condições de garantia impostas pelo mesmo.

Data de Aquisição: _____

Número da Nota Fiscal: _____

Número de Série da Máquina: _____

Nome do Cliente: _____

Nº de Série

Modelo:

Revenda:

Telefone:

REDE ELÉTRICA

Aterramento ou fio terra: O fio terra de seu forno deve ser conectado a um cabo terra. A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede, torneiras, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc. Para um aterramento correto, observe as instruções da norma NBR 5410 - ABNT, "Seção Aterramento".

É de responsabilidade do consumidor a impossibilidade de sua ligação.

É INDISPENSÁVEL A LIGAÇÃO DO FIO TERRA.

Extensões elétricas, pinos T, benjamins ou similares: Não utilize, em hipótese alguma, para ligação de outros aparelhos na mesma tomada de força. Isto poderá ocasionar sobrecargas na instalação elétrica e/ou mau contato. As sobrecargas podem provocar um aquecimento prejudicial à isolação, às ligações, aos terminais ou nas proximidades dos condutores, ocasionando danos e até a queima das instalações e do produto.

Oscilação de tensão: se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com a variação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização ou, nos casos de impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal máxima.

REDE HIDRÁULICA

Entrada de água: É necessário um ponto fixo de entrada de água, de preferência exclusivo, que obedeça as especificações técnicas de pressão. Adapte registro ou torneira tipo jardim com rosca de 3/4" BSP.

LIGAÇÃO**1. Providenciar no local de instalação:**

- Caixa com disjuntor e fusível.
- Tomada de energia elétrica - Ver rede elétrica: Tomada.
- Tomada de fio terra - Ver rede elétrica: Tomada.
- Ponto de alimentação de água com registro.-

2. Deverá ser observado o perfeito nivelamento do forno.**ATENÇÃO:**

- Sempre deixe uma folga de 20cm entre o forno e as paredes a fim de obter um bom desempenho do forno e para que não haja superaquecimento no motor.
- Observar sentido de rotação do motor. O correto é o sentido anti-horário

CONTROLES

1) NIVELAMENTO

O forno possui rodízios giratórios para facilitar seu deslocamento e parafuso para regulagem de altura.

2) CIRCUITO DO GÁS (GLP)

CUIDADO !

O gás liquefeito de petróleo é uma substância perigosa, inflamável, asfixiante e explosiva. O regulador de pressão, já instalado no equipamento com o conjunto de mangueiras, é de baixa pressão.

O regulador de pressão não deve ser violado, pois já vem testado e regulado de fábrica para proporcionar a vazão suficiente que o forno necessita para o seu desempenho. Caso contrário, poderá haver problemas com a eficiência dos queimadores.

Os registros das mangueiras do gás devem ser ligados nos botijões de gás. Recomendamos utilizar 2 botijões de 13Kg de gás **SIMULTANEAMENTE**, caso contrário terá risco de congelamento do gás. Caso necessite utilizar botijões de 45Kg, consulte companhias especializadas em instalações de gás em sua cidade. É possível utilizar um botijão P 45 requerendo o máximo cuidado na sua instalação. **Ao instalar o botijão afaste-o ao máximo do equipamento, mantendo-o sempre na posição vertical.**

ATENÇÃO !

* Não utilizar a válvula reguladora de pressão, sem ser a especificada pela fábrica. Caso contrário, haverá problemas com os queimadores, tais como chama desregulada, entupimento dos queimadores e etc.

* Não tente regular a válvula reguladora de pressão. Caso necessitar, entre em contato com a fábrica ou com nossa Assistência Técnica.

* A adulteração da válvula reguladora de gás compromete o funcionamento do sistema e acarreta ato inseguro, podendo provocar acidente.

* Todo e qualquer acidente provocado por mau uso, uso indevido ou adulteração das características do equipamento é de responsabilidade do usuário, ficando a empresa fabricante isenta de qualquer culpa por danos causados. Por isso a importância de ler as informações contidas neste manual!

3) CIRCUITO DO VAPOR

O controlador eletrônico possui um "timer" que controla o tempo que a válvula solenóide ficará aberta quando solicitada manualmente. O tempo programado pelo usuário (ver controlador eletrônico configurações tempo de vapor).

Após o término do tempo controlado pelo "timer", o sinalizador apaga automaticamente, indicando que a válvula solenóide fechou, não permitindo mais a entrada d'água. Pressionar novamente o botão do vapor para repetir o ciclo de vapor. Se a pressão da água for muito elevada, entrará um volume de água acima do necessário.

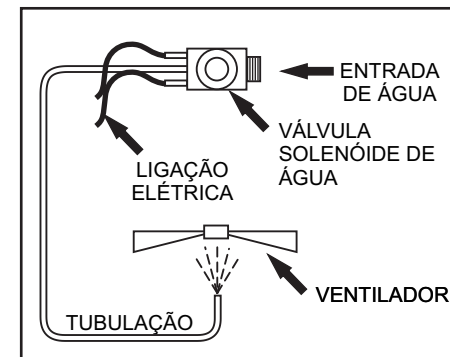
PEÇAS FTG 450S

TABELA DE PEÇAS FTG 450S			
1	10612	CONJUNTO CAMARA INTERNA	1
2	70783	SUORTE FIXO COM ROSCA EXTERNA 312	4
3	09461	RODA FORNO	4
4	10604	CONJUNTO FECHAMENTO LATERAL ESQUERDA	1
5	10603	CONJUNTO FECHAMENTO LATERAL DIREITA	1
6	10640	FECHAMENTO TRASEIRO	1
7	10644	FIXADOR CENTRAL FECHAMENTO TRASEIRO	4
8	10642	FIXADOR MOTOR	2
9	71425	MOTOR MONOFASICO 1CV 220V 4P 60Hz	2
10	06094	CONJUNTO TURBINA	2
11	02669	TUBO REDONDO COBRE	2
12	82349	CONEXÃO "T" 3/8 LATÃO	1
13	10638	FECHAMENTO SUPERIOR	1
14	02669	TUBO REDONDO COBRE 2	2
15	10620	CONJUNTO QUEIMADOR	1
16	70604	PERFIL SILICONE TIPO CHAMA	1
17	06024	PLACA DOBRADIÇA SUPERIOR	1
18	06012	PLACA DOBRADIÇA INFERIOR	1
19	10714	CONJUNTO PORTA	1
20	06011	TUBO SUPERIOR PRINCIPAL	2
21	06313	TRINCO	2
22	10609	CONJUNTO INT/EXT CARRO MONTADO	1
23	10686	TAMPA MANUTENÇÃO MICRO-CHAVE	2
24	10619	CONJUNTO PAINEL ELETRICO	1
25	10623	CALHA LATERAL CHICOTE ELÉTRICO	1
26	10624	CALHA SUPERIOR CHICOTE ELÉTRICO	1
27	10625	CALHA TRASEIRA CHICOTE ELÉTRICO	1
28	10683	TAMPA CALHA LATERAL CHICOTE ELÉTRICO	1
29	10684	TAMPA CALHA SUPERIOR CHICOTE ELÉTRICO	1
30	10685	TAMPA CALHA TRASEIRA CHICOTE ELÉTRICO	1
31	10682	FECHAMENTO PAINEL DE CONTROLE	1
32	02270	TERMOPAR J	1
33	00396	CHAVE MICRO INTERRUPTOR TM	1
34	00685	CONTROLADOR FORNO INV	1
35	02690	TRANSFORMADOR ISOLA MONO	1
36	02620	VALVULA ESFERA 1/4	1
37	02634	UNIÃO 1/4 NPT	1
38	02637	VALVULA 5KPA	1
39	10659	NIPLE ENTRADA GÁS SOLENÓIDE	2
40	10657	NIPLE ENTRADA DE GÁS REGULADOR	1
41	70176	VALVULA SOLENÓIDE	1
42	10610	CONJUNTO NIPLE ENTRADA	1
43	71499	CONJ. MANGUEIRA FLEXÍVEL ENT. GÁS QUEIMADOR	1
44	71499	CONJ. MANG. FLEXÍVEL ENT. GÁS QUEIMADOR 2	1
45	10664	PROTEÇÃO MOTOR	1
46	02598	VALVULA SOLENÓIDE	1
47	10681	SUORTE VALVULA SOLENÓIDE D'ÁGUA	1
48	10678	SUORTE REGISTRO ESFERA	2
49	10630	DUTO REFRIGERAÇÃO MOTOR	2
50	10687	TAMPA VISUALIZAÇÃO QUEIMADOR	1
51	10730	CONJUNTO CARRO EXTERNO	1
52	09465	GUIA RODA FORNO	4
53	02166	USINA ACENDIMENTO	1
54	10739	TAMPA CONEXÃO	1
55	09491	CONJUNTO PROTEÇÃO ARAMADO	2
56	71333	VIDRO FORNO 1810x920x8mm	1

FTG 450S FORNO TURBO A GÁS

CONTROLES

3) CIRCUITO DO VAPOR



ATENÇÃO!

- * Ligar a água para a geração do vapor diretamente da caixa-d'água, de modo a não gerar uma pressão elevada, exceto em caixas instaladas em locais muito altos.
- * Nunca ligar a água diretamente da rede externa de rua, devido a alta pressão gerada.
- * Observar as instruções, pois o excesso de água poderá danificar o equipamento e comprometer a vida útil da solenóide.
- * **A pressão de alimentação de água deve estar entre 0,8 e 2,0 Kgf/cm². Acima de 2,0 Kgf/cm² prever válvula redutora de pressão.**

4) CIRCUITO ELÉTRICO

Na instalação do forno, o electricista deve observar as seguintes indicações:

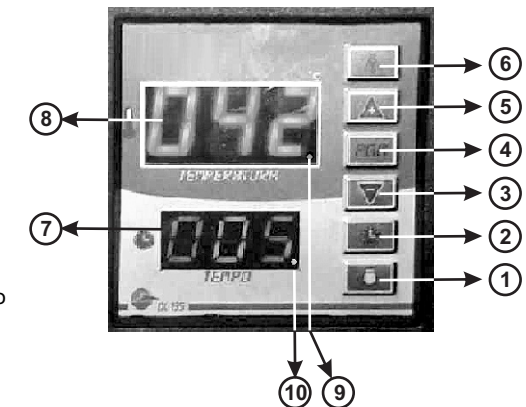
- 1) Recomendamos utilizar disjuntor conforme especificações técnicas.
- 2) O sentido de giro do motor que movimenta a turbina é anti-horário, olhando o forno de frente. Caso o motor girar no sentido horário é necessário inverter uma fase.
- 3) Aterrar o forno (recomendamos utilizar fio de Ø2,5mm). É de responsabilidade do consumidor a impossibilidade de sua ligação.
- 4) A instalação incorreta poderá trazer transtornos ao seu forno

Obs.: O fio terra pode ser encontrado na parte traseira inferior do quadro de comando.

FUNCIONAMENTO DO CONTROLADOR ELETRÔNICO

Após ter observado as recomendações descritas anteriormente para o bom funcionamento do equipamento, o mesmo estará disponível para ser utilizado.

- 1) Tecla lâmpada
- 2) Tecla iniciar "Timer"
- 3) Tecla Decremento (-)
- 4) (PGM) Programação
- 5) Tecla Incremento (+)
- 6) Tecla Vapor
- 7) Display Tempo
- 8) Display Temperatura
- 9) Indicador de Presença de Chama
- 10) Indicador de Tempo Decrementando



FTG 450S FORNO TURBO A GÁS

FUNCIONAMENTO DO FORNO

Acendimento Automático: Ao ser energizado inicia o acendimento automático, onde são realizadas três tentativas de acendimento. Caso não seja detectado a presença de chama ao fim do ciclo de acendimento, aparecerá nos displays a inscrição “APAGOU”. Para realizar uma nova tentativa de acendimento pressione a tecla 4 durante 3 segundos.

Vapor: Poderá ser acionado através da tecla 6. O vapor será acionado durante o tempo programado com um intervalo de 10 segundos entre acionamentos.

Luz: Poderá ser acionado através da tecla 1, uma vez acionada só desligará a luz após 8 segundos.

Chama: A presença de chama será indicada por um ponto piscando ao lado dos displays superiores. Se durante o cozimento a chama for apagada, o aparelho irá parar e indicar nos displays “APAGOU”, será emitido um sinal sonoro. Para acender novamente a chama, pressione a tecla 4 durante 3 segundos, então se iniciando novamente o processo de acendimento.

Abertura da Porta: Caso a porta permaneça aberta por mais de 3 minutos, irá aparecer a mensagem “PORTA” nos displays e emitido um sinal sonoro. Ao ser fechada a porta inicia-se novamente o processo de acendimento automático da chama.

Final do Cozimento: Ao finalizar o cozimento, o aparelho irá emitir um alarme sonoro e os displays de tempo ficarão piscando. O mesmo será desligado através da tecla 2. Nota: O forno não se autodesligará. Para desligar o forno após término do tempo é necessário pressionar o botão **liga /desliga**.

SEQÜENCIA PARA LIGAR FORNO

- 1- Primeiramente verificar se as torneiras nos botijões estão abertas, e se o forno esta conectado a tomada de energia elétrica.
- 2- Coloque a alavanca de gás na posição “**Liga**”
- 3- Gire o botão de emergência e acione o botão “**Liga/Desliga**”
- 4- Neste momento o controlador fará o acendimento automático do queimador, e aparecerá nos displays as configurações iniciais feitas pela fábrica.

Para definir uma nova configuração proceda de seguinte forma:

Tempo e Temperatura: Para Programar a temperatura, pressione a tecla 4 por aproximadamente 3 segundos, logo após o display indicador irá piscar indicando que a temperatura já pode ser programada através das teclas 3 e 5. Após programar a temperatura, pressione a tecla 4 novamente, o display indicador de tempo irá piscar, isso indica que o tempo poderá ser programado, utilizando as teclas 3 e 5, após programar pressione a tecla novamente e o aparelho voltará ao estado normal de controle. **OBS:** Durante a programação, se houver uma pausa maior que 3 segundos, o aparelho voltará ao estado normal de controle.

Tempo de Vapor: Para ajustar o tempo de vapor, ligue o forno com a tecla 6 pressionada, aparecerá no display superior a inscrição VAP e no display inferior o valor a ser programado. Ajustar os valores através das teclas 3 e 5. O valor será salvo após 3 segundos sem utilização das teclas.

Turbina: A turbina se auto acionará três segundos após o acionamento do **Botão de Emergência** e do **Botão Liga/Desliga**.

* Após a sequência acima descrita, a chama dos queimadores irá ligar e desligar automaticamente, mantendo sempre a temperatura programada.

GAS TURBO OVEN FTG 450S

COOKING

When oven has reached the temperature desired, proceed as follows:

- 1- Open oven door. At this moment, micro switch key will automatically turn turbine off.
- 2- Load batch and close the door. 3 seconds after you have closed the door, turbine will turn on.
- 3- Press “STEAM” switch key 6. At this moment, solenoid valve will open letting water into the chamber for the time programmed.
- 4- Program cooking time on the display.
- 5- Activate switch key 2.
- 6- Wait for sound signal given by the alarm, which should signalize cooking time determined on the “timer” is over.

TEMPERATURES

ATTENTION: Temperatures should not be higher than the ones specified below; otherwise you might not reach the results you expected.

PASTRY:.....120 A 180°C
SWEET ROLLS:150°C
FRENCH ROLLS:.....175°C

For good functioning and long useful life do not use your oven at temperatures higher than 250°C.

CLEANING THE OVEN

ATTENTION! Never clean glass pane of the door when oven is still warm because that can cause it to break.

Perform external cleaning of the oven with mild soap and clean water. Never use products that may damage painting of the oven such as solvents, chemical products, steel wool, etc.

TROUBLESHOOTING AND POSSIBLE SOLUTIONS

1- Oven doesn't turn on:

- » Check if emergency switch key is unlocked;
- » Check fuse;
- » Check if oven is connected to power supply;
- » Check if there is electric energy being supplied.

2- Steam doesn't work:

- » Check if water valve is open;
- » Check if there is water being supplied;

3- Oven doesn't heat up:

- » Check if there is gas in the cylinders;
- » Check if gas valve is open;

4- Turbine doesn't turn on:

- » Check if door is completely shut;
- » With door open press micro switch key for 5 seconds; if turbine does not turn on, contact G. Paniz Authorized Service.

5- Lamp doesn't turn on:

- » Check if control switch key has been activated by sound signal (1 beep);
- » Replace bulbs;

*** Should any of the problems persist, please contact one of G. Paniz authorized service offices.

GAS TURBO OVEN FTG 450S

FUNCTIONING

Automatic Igniting: When equipment is turned on, it ignites automatically, with three attempts to light up the flame. Should flame not be detected at the end of the igniting cycle, display will show "FLAME OUT". To try lighting up the flame again, press switch key 4 for 3 seconds.

Steam: It can be activated by pressing switch key 6. Steam will be activated for time programmed with 10-second intervals between activations.

Lamp: Can be activated by pressing switch key 1; once it has been activated light will only turn off after 8 seconds.

Flame: The presence of flame will be indicated by a LED flashing on one side of the display on the top. If, during cooking, flame goes off, the equipment will stop working and display message "FLAME OUT", and a sound signal will go off. To light up the flame again, press switch key 4 for 3 seconds; then ignition process will start again.

Door Opening: Should the door remain open for more than 3 minutes, a message saying "DOOR" will be displayed and a sound signal will go off. As soon as the door is closed, automatic ignition of the flame will take place.

End of Cooking: As soon as cooking process is over, the equipment will sound an alarm and time displays will start flashing. To turn it off, press switch key 2. Note: Oven doesn't turn off by itself. To turn the equipment off after cooking time is over it is necessary to press

On /Off switch key.

SEQUENCE TO TURN OVEN ON

1- First check whether gas valves on the cylinder are open, and if the oven is plugged into the electrical wall socket.

2- Set gas valve to "On".

3- Turn emergency switch key and press "On/Off".

4- At this moment, controller will proceed automatic ignition of the burner, and display will exhibit the configurations set at the factory.

To set a new configuration, proceed as follows:

Time and Temperature: To program the temperature, press switch key 4 for approximately 3 seconds; indicator display should start flashing indicating that the temperature can be programmed by pressing switch keys 3 and 5. After you have set the temperature program, press switch key 4 again, and time indicator will start flashing. That indicates time can be set by pressing switch keys 3 and 5. After that, press switch key 4 again, and the equipment will be back to regular control condition. **NOTE:** During programming, if there is a pause longer than 3 seconds, equipment will resume regular control condition.

Steam Time: To adjust steam time, turn oven on pressing key 6, and display on the top will show VAP while display on the bottom will show the amount to be programmed. Adjust amount with keys 3 and 5. Programmed value will be saved after 3 seconds without pressing the keys.

Turbine: Turbine will activate itself 3 seconds after **Emergency Switch key** and **ON / OFF Switch key** have been pressed.

* Following sequence described above, burner flame will light up and go out automatically, always keeping temperature that was programmed.

FTG 450S FORNO TURBO A GÁS

COZIMENTO

Quando o forno atingir a temperatura desejada, proceda da seguinte maneira:

1 - Abra a porta do forno. Neste instante a microchave irá desligar automaticamente a turbina.

2 - Enfornar e fechar a porta. Ao fechar a porta, a turbina ligará automaticamente após 3 segundos.

3- Pressionar o botão "VAPOR" (6). Neste instante a válvula solenóide abrirá dando passagem necessária de água no interior da câmara, no tempo programado.

4- Programar no display o tempo de cozimento.

5- Acionar a tecla (2)

6- Aguardar o sinal sonoro emitido pelo sonorizador, que avisará o término do cozimento determinado no "timer".

TEMPERATURAS

ATENÇÃO: As temperaturas não devem ser superiores que as especificadas abaixo, caso contrário poderá não atingir o resultado esperado:

CONFEITARIA:.....120 A 180°C

PÃO DOCE:.....150°C

PÃO FRANCÊS:.....175°C

Para o bom funcionamento e longa vida útil não utilize seu forno em temperatura acima de 250°C.

LIMPEZA DO FORNO

ATENÇÃO: Nunca limpe o vidro com a porta do forno quente porque poderá ocorrer a quebra do mesmo.

Efetuar a limpeza externa do forno com sabão neutro e água limpa. Nunca utilizar produtos que possam prejudicar a pintura do forno, tais como solventes, produtos químicos, palhas de aço, bombril, etc...

POSSÍVEIS PROBLEMAS E SOLUÇÕES

1- O forno não liga:

- » Verificar se o botão de emergência está destravado;
- » Verificar o fusível;
- » Verificar se o forno está conectado a rede;
- » Verificar se tem energia na rede;

2- O vapor não funciona:

- » Verificar se o registro de água está aberto;
- » Verificar se tem água na rede hidráulica;

3- O forno não aquece:

- » Verificar se tem gás nos botijões;
- » Verificar se o registro de gás está aberto;

4- A turbina não liga:

- » Verificar se a porta está completamente fechada;
- » Com a porta aberta pressione o micro interruptor durante 5 segundos, se a turbina não ligar, entre em contato com um posto autorizado G. Paniz.

5- A lâmpada não liga:

- » Verificar se o botão do controlador está acionado através do sinal sonoro (1 bip);
- » Trocar as lâmpadas.

Se algum dos problemas persistirem, entrar em contato com um posto autorizado G. Paniz.

FTG 450S HORNO TURBO A GÁS

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar con cuidado este Manual para cualquier otra consulta.
- La instalación debe ser hecha de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personas calificadas y competentes.
- Para eventuales reparos, dirigir-se exclusivamente a un centro de servicios autorizado por el fabricante y solicitar piezas de reposición originales.
- El no entendimiento de estos avisos puede comprometer la seguridad del operador.
- Entre en contacto con el distribuidor de su confianza para conseguir la dirección de la autorizada más próxima de usted.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento y sin previo aviso el contenido de este manual.



INTRODUCCIÓN AL MANUAL DE USO Y MANUTENCIÓN

- El fabricante, con este manual de uso y mantenimiento, quiere proporcionar las informaciones técnicas para una correcta instalación y un correcto funcionamiento de su equipamiento. El usuario tiene el deber y la responsabilidad de guiarse por este. Junto con la descripción y las características del funcionamiento, de la instalación y de la mantenimiento, se evidencian aspectos que se refieren a la seguridad del operador.
- Antes de usar la máquina es necesario consultar este manual, aconsejamos leerlo con atención y seguir rigurosamente las instrucciones recomendadas. En lo que se refiere a la seguridad del operador, la máquina debe estar siempre en perfectas condiciones.
- Este manual, es parte integrante de la máquina, y debe ser conservado en lugares de fácil acceso, conocido por todos los operadores y colocado a la disposición de las personas que se encargan de las operaciones y de las reparaciones de la máquina.



NORMAS DE SEGURIDAD

- Antes de colocar en funcionamiento la máquina, y cuando haya alguna duda sobre el mismo, cada operador tiene el deber de leer detalladamente este manual de uso.
- En fase de localización y mantenimiento de averías, tome todas las medidas idóneas para prevenir cualquier daño a las personas y a la máquina.
- Al terminar cualquier operación de remoción o neutralización de cualquier parte relacionada a la seguridad (sensores, protecciones, etc), repóngalos en su lugar y revise si los mecanismos de seguridad están en las posiciones correctas.



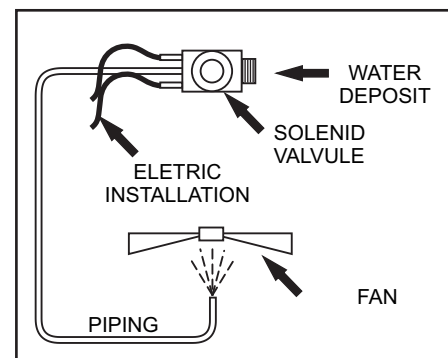
TRANSPORTE

- La mercadería viaja a riesgo del cliente. Eventuales contestaciones sobre el estado defectuoso de la máquina deberá ser evidenciado al transportador en el momento de la entrega.

GAS TURBO OVEN FTG 450S

CONTROLS

3) STEM CIECUIT



ATTENTION !

- * Open water supply to generate steam directly from the water deposit, so as not to generate excessive pressure, except for deposits that have been installed in places that are too high.
- * Never allow water to come in directly from outdoor water supply, because of the pressure that can be generated. Observe instructions carefully, because too much water can damage the equipment and compromise useful life of the solenoid valve.
- * **Pressure from water supply should be within 0.8 and 2.0 Kgf / cm². Above 2.0 Kgf / cm² anticipate using a pressure reducing valve.**

4) ELETIC CIRCUIT

When installing the equipment, electrician should bear in mind the following:

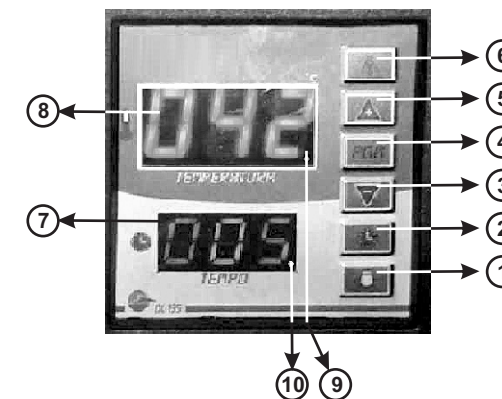
- 1) We recommend using a circuit breaker in accordance with technical specifications.
- 2) Direction that the motor should turn to move the turbine is counterclockwise, when facing front of the oven. Should engine start turning the other way around, it is necessary to reverse a phase.
- 3) Provide ground wiring for the oven (we recommend using 2.5mm² wires). It is the customer's responsibility if it is not possible to install it.
- 4) Incorrect installation can cause malfunctioning to your oven.

Note: Grounding wire can be found at the rear side of the switchboard.

HOW TO PUT YOUR EQUIPMENT INTO OPERATION

After observing recommendations described previously as for proper functioning of the equipment, it will be ready to be used.

- 1) Lamp Switch Key
- 2) Timer Start Switch Key
- 3) Decrease Switch Key (-)
- 4) (PGM) Programming
- 5) Increase Switch Key (+)
- 6) Steam Switch Key
- 7) Time Display
- 8) Temperature Display
- 9) Flame Indicator
- 10) Indicator for Time Decreasing



GAS TURBO OVEN FTG 450S

CONTROLS

1) LEVELING

The oven is equipped with casters so that it is easier to move it around, and a screw to adjust height.

2) GAS CIRCUIT (LPG)

WARNING !

Liquefied petrol gas is a dangerous substance, being flammable, asphyxiating, and explosive, and it requires maximum attention when being installed. Pressure valve, which is installed on to the equipment with the hose assembly, is a low-pressure valve.

Pressure valve cannot be violated, since it is supplied tested and adjusted from the factory in order to provide flow that should be enough for the performance of the oven. Otherwise, there might be some trouble with efficiency of the burners.

Gas valves of the hoses should be installed onto the gas cylinders. We recommend using two 13-kg gas cylinders SIMULTANEOUSLY; otherwise there is a risk of the gas freezing.

Should it be necessary to use 45-kg cylinders, check with companies specialized in gas installations in your city. It is possible to use a P45 cylinder. **When installing gas cylinders, keep maximum distance from the equipment, and be sure cylinder is in upright position.**

ATTENTION !

* Do not use any pressure adjustment valve that has not been specified by the manufacturer. Otherwise, you might have problems with burners, such as maladjusted flames, clogged burners, etc.

* Do not try to adjust pressure adjustment valve on your own. Should any adjustment be necessary, contact manufacturer or an Authorized Service.

* Any adulteration on the gas adjustment valve can compromise the whole functioning of the system, and it characterizes unsafe action, with a risk of causing an accident.

* Any accident caused by misuse, improper use or adulteration of any original features of the equipment is the user's responsibility and the manufacturing company is considered exempt from any liabilities on damages that may have resulted from that. Therefore the importance of reading the information contained in this manual.

3) STEAM CIRCUIT

The electronic controller is equipped with a "timer" that controls how long the solenoid valve should stay open when controlled manually. Time is programmed by the user. (Check electronic controller configurations steam time).

When time controlled by the "timer" is over, LED turns off automatically, indicating that the solenoid valve is shut, and no more water is allowed to come in. Press steam switch key again to repeat steam cycle. If water pressure is too high, more water than necessary will come in.

FTG 450S HORNO TURBO A GAS

CARACTERISTICAS TECNICAS

MODEL	FTG 450S
MOTOR	2 x 1,0 Cv
PRESSION DE TRABAJO	13,2 KPA
CONSUMO DE GAS	3Kg/h
CONSUMO ELECTRICO	0,8Kw/h
TIEMPO DE CALIENTAMIENTO	20 minutos
QTD DE PAN DE 50g	450
DIMENSIONES DE LAS ASSADERAS	58 x 70
QTD DE ASSADERAS	15
PRODUCCION HORA	1125 a 1350 panes de 50g
TIEMPO DE COZIMIENTO	15 a 18 minutos
PESO NETO	
PESO BRUTO	
DIMENSIONES (A x L x C)	2,06 x 1,13 x 1,41m

REDE ELECTRICA

Voltaje del horno: verifique si el voltaje del equipamiento es el mismo que el de la red eléctrica.

Enchufe: será conectado el horno debe ser monofásico o trifásico tipo fijo dimensionado para la corriente nominal del circuito de protección (disyuntor termo-eléctrico), que permite el encaje completo de los pines del plug, sin presentar juego ni luz, de forma que las partes vivas sin protección no estén accesibles al toque.

Cables que alimentan al enchufe: deben respetar rigurosamente las secciones mínimas y las respectivas compensaciones de acuerdo con lo que establece la norma NBR 5410 - ABNT (Asociación Brasileña de Normas Técnicas). En caso de dudas, consulte un electricista especializado.

Protección: disyuntor: en el circuito en que el horno será conectado debe existir un disyuntor termo-eléctrico de protección. Utilizar disyuntor termo-eléctrico de acuerdo con la siguiente tabla.

MODEL	VOLTAGE	POTENCIA DEL MOTOR	DISYUNTOR DE PROTECCION RECOMENDADO
FTG 450S	220 V	2 x 1,0 Cv	10A / 15A

FTG 450S HORNO TURBO A GAS

RED ELÉTRICA

Conexión cable a tierra: el cable a tierra de su horno debe ser conectado a una conexión a tierra eficiente, evitando riesgos personales. La conexión del cable a tierra es necesaria en cualquier tensión, no debiendo ser conectado al cable neutro de la red eléctrica, ni a tuberías hidráulicas, eléctricas, de gas, etc. Para una conexión a tierra correcta, observe las instrucciones de la norma NBR 5410 - ABNT, "Sección conexión a tierra".

Es de responsabilidad del consumidor la imposibilidad de su conexión.

ES INDISPENSABLE LA CONEXIÓN DEL CABLE A TIERRA.

Extensiones eléctricas, pinos T, benjamines o similares: no utilice, en hipótesis alguna, para conexión de otros aparatos en la misma tomada de energía. Esto podrá ocasionar sobrecargas en la instalación eléctrica y/o mal contacto. Las sobrecargas pueden provocar un calentamiento perjudicial al aislamiento, a las conexiones, a los terminales o en las proximidades de los conductores, ocasionando daños y hasta la quema de las instalaciones y del producto.

Oscilación de tensión: si la tensión de su establecimiento presentar oscilaciones en desacuerdo con la variación permitida, recurra a la concesionaria de energía para la regularización o, en los casos de imposibilidad, instale un estabilizador automático de acuerdo con la potencia nominal máxima.

RED HIDRÁULICA

Entrada de agua: es necesario un punto fijo de entrada de agua, de preferencia exclusivo, que obedezca las especificaciones técnicas de presión. Adapte registro o canilla tipo jardín con rosca de 3/4" BSP.

INSTALACIÓN

1. Providenciar en el local de instalación:

- Caja con disyuntor y fusible.
- Enchufe de energía eléctrica - ver red eléctrica: enchufe.
- Enchufe de cable a tierra - ver red eléctrica: enchufe.
- Punto de alimentación de agua con registro.

2. Deberá ser observado la perfecta nivelación del horno.

ATENCIÓN!

- Siempre deje luz de 20cm entre el horno y las paredes a fin de obtener un buen desempeño del horno y para que no haya un súper calentamiento en el motor
- Observar el sentido de rotación del motor. Lo correcto es el sentido anti horario.

GAS TURBO OVEN FTG 450S

ELETRIC CIRCUIT

Aterramento ou fio terra: o fio terra de seu forno deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando riscos pessoais. A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede, torneiras, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc. Para um aterramento correto, observe as instruções da norma NBR 5410 - ABNT, "Seção Aterramento".

É de responsabilidade do consumidor a impossibilidade de sua ligação.

É INDISPENSÁVEL A LIGAÇÃO DO FIO TERRA.

Electrical extension cords or the like: for no reason whatsoever should you connect any other equipment to the same wall socket. That can cause an overload on the electrical supply and/or bad contact. Overloads can cause prejudicial heating to insulation of the connections, the terminals or surroundings of the conductors, and cause damages and it may even burn the installations or the product.

Power oscillations: if power supply in your establishment presents any oscillations that are not compliant with the variations allowed, contact your power supplier and ask for its regularization. If that is not possible, install an automatic stabilizer according to the maximum nominal power.

HYDRAULIC SUPPLY

Water supply: it is necessary to have a fix point for the water supply, preferably an exclusive one and that meets technical specifications for pressure. Adapt a valve or a garden-like faucet with a 3/4" BSP thread.

INSTALING

1. Provide for installation site:

- Box with fuse and circuit breaker
- Electric wall socket check power supply: wall socket.
- Grounding wire check power supply: wall socket.
- Water supply point with valve

2. Perfect leveling of the equipment should be observed.

ATTENTION!

- Always allow a 20-cm clearance between oven and walls in order to obtain a good performance from your oven and to make sure there is no overheating of the motor.
- Observe direction of motor rotation. Correct direction is counterclockwise.

GAS TURBO OVEN FTG 450S

TECHNICAL CHARACTERISTICS

MODEL	FTG 450S
MOTOR	2 x 1,0 Cv
WORKING PRESSURE	13,2 KPA
CONSUPTION OF GAS	3 Kg/h
CONSUPTION OF ELETIC	0,8 Kw/h
TIME OF HEATING	20 minutes
QTD OF BREAD 50g	450
DIMENSIONS OF ROASTERS	58 x 70
QTD OF ROASTERS	15
HOUR PRODUCTION	1125 a 1350 bread 50g
TIME OF COOKING	15 a 18 minutes
NET WEIGHT	
GROSS WEIGHT	
DIMENSIONS (A x L x C)	2,06 x 1,13 x 1,41m

ELETRIC CIRCUIT

Voltage of the oven: check whether voltage of the equipment is the same of your electric supply.

Wall socket: socket where oven is to be connected should be a monophase or 3-phase fix plug, dimensioned for the nominal current of the protection circuit (thermal-electrical breaker), allowing full exemption of plug pins, without any clearances, so that sharp live parts cannot be touched by human hand.

Socket wiring: they should be rigorously in accordance with their respective compensations as described in the Brazilian Standard NBR 5410 - ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas - the Brazilian Association for Technical Standards). Should you have any doubts consult a specialized electrician.

Protection: at the circuit where oven is to be plugged to, there must be a thermal-electrical circuit breaker as per the table below.

MODEL	VOLTAGE	POWER OF MOTOR	SWITCH BREAKER RECOMMENDED FOR PROTECTION
FTG 450S	220 V	2 x 1,0 Cv	10A / 15A

FTG 450S HORNO TURBO A GÁS

CONTROL

1) NIVELACIÓN

O forno possui rodízios giratórios para facilitar seu deslocamento e parafuso para regulagem de altura.

2) CIRCUITO DEL GÁS (GLP)

CUIDADO !

El gas licuado de petróleo es una sustancia peligrosa, inflamable, asfixiante y explosiva, requiriendo el máximo cuidado en su instalación. El regulador de presión no debe ser violado, pues ya viene probado y regulado de fábrica para proporcionar el flujo suficiente que el horno necesita para su desempeño. En caso contrario, podrá haber problemas con la eficiencia de los quemadores. Los registros de las mangueras del gas deben ser conectados en las garrafas de gas. Re-comendamos utilizar dos garrafas de 13Kg de gas SIMULTÁNEAMENTE, en caso contrario tendrá el riesgo de que el gas se congele. En caso que necesite utilizar garrafas de 45Kg, consulte compañías especializadas en instalaciones de gas en su ciudad. Es posible utilizar una garrafa P 45. **Al instalar la garrafa apártela lo máximo posible del equipamiento, manteniéndolo siempre en la posición vertical.**

ATENCIÓN !

- * No utilizar la válvula reguladora de presión sin ser la especificada por la fábrica. En caso contrario, habrá problemas con los quemadores, tales como llama no regulada, quemadores tapados, etc.
- * No intente regular la válvula reguladora de presión. En caso que necesite, entre en contacto con la fábrica o con nuestra Asistencia técnica.
- * La adulteración de la válvula reguladora de gas compromete el funcionamiento del sistema y acarrea acto inseguro, pudiendo provocar accidentes.
- * Todo y cualquier accidente provocado por mal uso, uso indebido o adulteración de las características del equipamiento es de responsabilidad del usuario, quedando la empresa fabricante exenta de cualquier culpa por daños causados. Por eso la importancia de leer las informaciones contenidas en este manual.

3) CIRCUITO DEL VAPOR

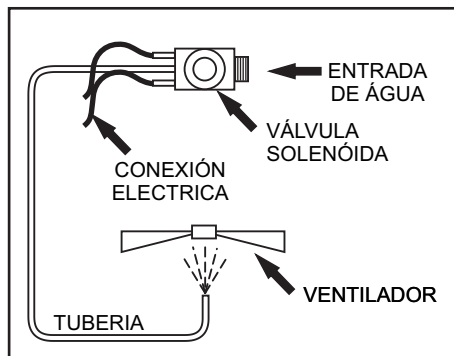
El controlador electrónico posee un "timer" que controla el tiempo que la válvula solenoide quedará abierta cuando sea solicitada manualmente. El tiempo programado por el usuario. (Ver controlador electrónico configuraciones tiempo de vapor)

Después del término del tiempo controlado por el "timer", el marcador se apaga automáticamente, indicando que la válvula solenoide se cerró, no permitiendo más la entrada de agua. Presionar nuevamente el botón del vapor para repetir el ciclo de vapor. Si la presión del agua es muy elevada, entrará un volumen de agua superior a lo necesario.

FTG 450S HORNO TURBO A GÁS

CONTROL

3) CIRCUITO DEL VAPOR



ATENCIÓN!

- * Conectar el agua para la generación del vapor directamente de la caja de agua, de modo que no genere una presión elevada, excepto en cajas instaladas en locales muy altos.
- * Nunca conecte el agua directamente de la red externa de la calle, debido a la alta presión generada.
- * Observar las instrucciones, pues el exceso de agua podrá dañar el equipamiento y comprometer la vida útil de la válvula solenoide.
- * **La presión de alimentación del agua debe estar entre 0,8 y 2,0 Kg/cm². Por encima de 2,0 Kg/cm² prever válvula reductora de presión.**

4) CIRCUITO ELECTRICO

En la instalación del horno, el electricista debe observar las siguientes indicaciones:

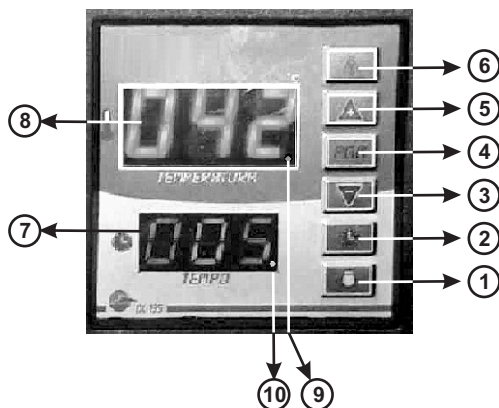
- 1) Recomendamos utilizar disyuntor de acuerdo con las especificaciones técnicas.
- 2) El sentido de giro del motor que mueve la turbina es anti-horario, mirando el horno frente. En caso que el motor gire en el sentido horario es necesario invertir una fase.
- 3) Conectar a tierra el horno (recomendamos utilizar cable de 2,5mm²). Es de responsabilidad del consumidor la imposibilidad de su conexión.
- 4) La instalación incorrecta podrá traer trastornos a su horno.

Obs.: Cable a tierra puede ser encontrado en la parte trasera inferior del cuadro de comando.

FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL ELECTRONICO

Después de haber observado las recomendaciones descritas anteriormente para el buen funcionamiento del equipamiento, el mismo estará disponible para ser utilizado.

- 1) Tecla lámpara
- 2) Tecla iniciar "Timer"
- 3) Tecla de disminución (-)
- 4) (PGM) Programación
- 5) Tecla incremento (+)
- 6) Tecla Vapor
- 7) Visor Tiempo
- 8) Visor Temperatura
- 9) Indicador de Presencia de Llama
- 10) Indicador de Tiempo Disminuyendo



GAS TURBO OVEN FTG 450S

IMPORTANT INFORMATION

- Be sure to keep this manual for future reference.
- Installation should be done in accordance with the manufacturer's directions by qualified and component people.
- In case of repairs, use exclusively technical assistance authorized manufacturer, requesting original replacement parts.
- Failure to follow directives may put in risk operator's safety.
- Make contact with distributor whom you trust to obtain the authorized assistance center nearest you.
- The manufacturer reserves the right to alter, any moment, and without prior notice the contents of this manual.



INTRODUCTION TO OPERATOR AND MAINTENANCE MANUAL

- This manual provides technical information for a correct installation and functioning of the equipment. The operator has the duty and responsibility to be guided by it. Contents include a description of the characteristics, functioning, installation and maintenance, as well as aspect pertaining to operator safety.
- Before using the equipment, it is necessary to consult this manual. We recommend that it be read carefully and that its instruction be followed rigorously. To preserve operator safety, the equipment should be maintained in perfect condition.
- This manual is an integral part of the equipment, and should be kept in a place of easy access, known by all of its operators, and made available to all persons responsible for its functioning and repair.



SAFETY NORMS

- Before using the equipment, and each time that a doubt arises about its functioning, each operator has the responsibility of reading carefully this manual.
- In the process of product installation or during maintenance, use all responsible means necessary to prevent injury to people and to the machine.
- Upon finishing the removal or neutralization of any part related to the safe use of the machine (sensors protective parts, etc.) Replacethem in their proper place and make sure that the security mechanisms are correctly positioned.



SHIPPING

- The merchandise is shipped at the client's risk. Any claims that may be made concerning a defective condition of the machine should be presented to the shipper at the time of delivery.

FTG 450S FORNO TURBO A GÁS

COZIMENTO

Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, proceda de la siguiente manera:

- 1- Abra la puerta del horno. En este instante la micro-llave apagará automáticamente la turbina.
- 2- Entornar y cerrar la puerta. Al cerrar la puerta, la turbina se encenderá automáticamente después de tres segundos.
- 3- Presionar el botón "VAPOR" (6) . En este instante la válvula solenoide abrirá dando el pasaje necesario de agua en el interior de la cámara, en el tiempo programado.
- 4- Programar en el visor el tiempo de cocción.
- 5- Accionar la tecla 2 .
- 6- Aguardar la señal sonora emitida por el sonorizador, que avisará la conclusión de la cocción terminado en el visor "timer".

TEMPERATURAS

ATENCIÓN: Las temperaturas no deben ser superiores a las especificadas a continuación, en caso contrario podrá no alcanzar el resultado esperado.

CONFITERÍA:.....120 A 180°C
PAN DULCE:.....150°C
PAN FRANCÉS:.....175°C

Para el buen funcionamiento y una larga vida útil no utilice su horno en temperatura superior a los 250° C.

LIMPIEZA DEL HORNO

ATENCIÓN: Nunca limpie el vidrio de la puerta con el horno caliente porque se podrá quebrar el mismo. Efectuar la limpieza externa del horno con jabón neutro y agua limpia. Nunca utilizar productos que puedan perjudicar la pintura del horno, tales como solventes, productos químicos, esponjas de acero, etc.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

1- El Horno no enciende:

- » Verificar si la garrafa de emergencia está destrabada;
- » Verificar el fusible;
- » Verificar si el horno está conectado a la red;
- » Verificar si hay energía eléctrica en la red.

2- El vapor no funciona:

- » Verificar si el registro de agua está abierto;
- » Verificar si hay agua en la red hidráulica;

3- El horno no calienta:

- » Verificar si hay gas en las garrafas;
- » Verificar si hay agua en la red hidráulica;
- » Verificar si el registro de gas está abierto;

4- La turbina no enciende:

- » Verifique si la puerta está completamente cerrada;
- » Con la puerta abierta presione el micro interruptor durante cinco segundos; si la turbina no enciende, entre en contacto con un puesto autorizado G.Paniz;

5- La lámpara no enciende:

- » Verifique si el botón del controlador está accionado a través de la señal sonora (1 bip);
- » Cambiar las lámparas

.*** Si alguno de los problemas persiste, entre en contacto con un puesto autorizado G. Paniz.

FTG 450S HORNO TURBO A GAS

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Encendido automático: Al ser conectado a la fuente de energía inicia el encendido automático, en el cual son realizados tres intentos de encendido. En caso que no sea detectada la presencia de llama al fin del ciclo de encendido, aparecerá en los visores la inscripción "APAGOU" (Apagó). Para realizar un nuevo intento de encendido presione la tecla 4 durante tres segundos.

Vapor: Podrá ser accionado a través de la tecla 6 . El vapor será accionado durante el tiempo programado con un intervalo de diez segundos entre encendidos.

Luz: : Podrá ser accionado a través de la tecla 1, una vez accionada sólo deslizará la luz después de ocho segundos

Llama: La presencia de llama será indicada por un punto titilando al lado de los visores superiores. Si durante la cocción la llama se apaga, el aparato parará e indicará en los visores "APAGOU" (Apagó), será emitido una señal sonora. Para encender nuevamente las llamas, presione la tecla 4 durante tres segundos, entonces se iniciará nuevamente el proceso de encendido.

Apertura de la Puerta: En caso que la puerta permanezca abierta por más de tres minutos, aparecerá el mensaje "PORTA" (Puerta) en los visores y será emitida una señal sonora. Al ser cerrada la puerta se inicia nuevamente el proceso de encendido automático de la llama.

Final de la Cocción: Al finalizar la cocción, el aparato emitirá una alarma sonora y los visores de tiempo quedarán titilando. El mismo será apagado a través de la tecla 2 . Nota: El horno se apagará automáticamente. Para apagar el horno después del final del tiempo es necesario presionar el botón **enciende / apaga**.

SECUENCIA PARA ENCENDER EL HORNO

- 1- Primero verificar si los pasos de gas en las garrafas están abiertos y si el horno está conectado a la tomada de energía eléctrica.
- 2- Coloque la palanca del gas en la posición "**Enciende**"
- 3- Gire el botón de emergencia y accione el botón "**Enciende / Apaga**"
- 4- En este momento el controlador realizará el encendido automático del quemador, y aparecerán en los visores las configuraciones iniciales realizadas por la fábrica.

Para definir una nueva configuración proceda de la siguiente manera:

Tiempo y temperatura: Para programar la temperatura, presione la tecla 4 por aproximadamente tres segundos, luego el visor indicador titilará indicando que la temperatura ya puede ser programada a través de las teclas 3 y 5 . Después de programar la temperatura, presione la tecla 4 nuevamente, el visor indicador de tiempo titilará, eso indica que el tiempo podrá ser programado, utilizando las teclas 3 y 5 , después de programar presione la tecla 4 nuevamente y el aparato volverá al estado normal de control. **Observación:** Durante la programación, si hubiera una pausa mayor a los tres segundos, el aparato volverá al estado normal de control.

Tiempo de vapor: Para ajustar el tiempo de vapor, encienda el horno con la tecla 6 presionada, aparecerá en el visor superior la inscripción VAP y en el visor inferior el valor a ser programado. Ajustar los valores a través de las teclas 3 y 5 . El valor será salvo después de tres segundos sin utilización de las teclas.

Turbina: La turbina se encenderá automáticamente tres segundos después del encendido del **Botón de emergencia** y del **Botón Enciende / Apaga**.

* Después de la secuencia antes descrita, la llama de los quemadores se encenderá y apagará automáticamente, manteniendo siempre la temperatura programada.

FORNO TURBO A GÁS FTG 450S

