

GRANO

Manuais de Instruções e Operações

CV40

***Modelos UNIZ
CV40***

Introdução

Caro consumidor,

A GRANO equipamentos é uma empresa especializada na produção de soluções para o seu negócio. Nos orgulhamos em produzir equipamentos que facilitam e contribuem com o desenvolvimento social.

Este equipamento é totalmente construídos em aço inox, com alta tecnologia e baixo consumo de energia. Sendo assim, uma excelente relação entre custo e benefício.

As instruções contidas neste manual trazem todas as informações necessárias para utilização deste produto. É imprescindível seguir corretamente estas instruções para um melhor desempenho do equipamento.

Leia-o atentamente, para evitar danos e preservar sua garantia.

Estamos à disposição para esclarecer dúvidas, receber críticas e/ou sugestões sobre nossos produtos e atendimento, através do **e-mail: assistencia@grano.ind.br** ou **SAC: +55(54)3223-1556** ou site: **www.grano.ind.br**.

Obrigado.

Sumário

| | | |
|----------|--------------------------------|--|
| 1 | Introdução | |
| | | |
| 2 | Características Gerais | |
| 2.1 | Conheça seu Equipamento | |
| 2.2 | Capacidade Produtiva | |
| 2.3 | Dados Técnicos | |
| | | |
| 3 | Instruções de uso | |
| 3.1 | Conheça o Painel de Comando | |
| 3.2 | Modo de Operação | |
| 3.3 | Acessórios | |
| 3.4 | Instruções de limpeza | |
| | | |
| 4 | Assistência Técnica | |
| 4.1 | Problemas e Soluções | |
| 4.2 | Assistência Técnica por Região | |
| 4.3 | Condições da Garantia | |

2. Características Gerais:

2.1. Conheça seu equipamento:



2.2. Capacidade produtiva:

Modelo CONV.35 - pães de queijo e salgado.

Modelo CONV.40 - produções de 240 pães por hora.

2.3. Dados Técnicos:

| TENSÃO- VOLTAGEM | | | 220 MONOFÁSICO | | |
|------------------|--------|----------|----------------|----------|-------|
| MODELO | CAPAC. | POTENCIA | BIT.CABO | CORRENTE | DISJ. |
| CV 35 | ---- | 3.1KV | 3 X 1,5 | 14 A | 15 A |
| CV 40 | 240p/h | 6.3 KV | 3 X 4 | 28 A | 32A |

Dimensões (M/Kg):

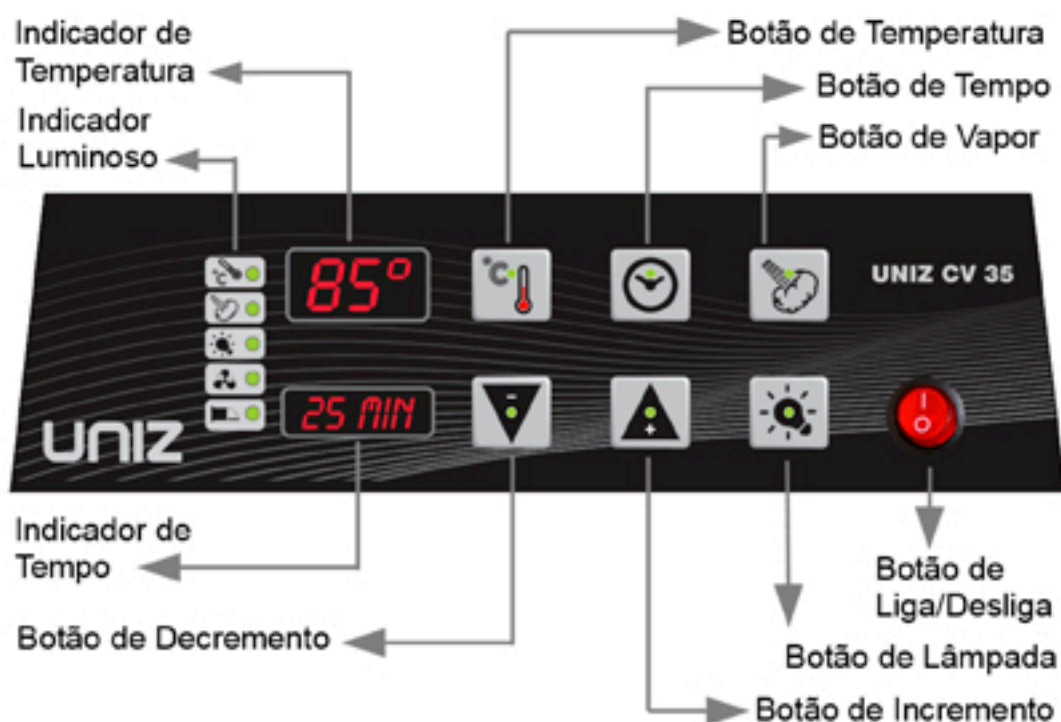
| MODELO | LARGURA | COMPRIMENTO | ALTURA | PESO |
|--------|---------|-------------|--------|-------|
| CV 35 | 0,50 m | 0,72 m | 0,54 m | 25 kg |
| CV 40 | 0,50 m | 0,68 m | 0,50 m | 55 kg |

Consumo/Hora:

| Modelo | GLP | NATURAL | MANUFATURA | ELETRICO KW |
|--------|-------|---------|------------|---------------|
| CV 35 | ----- | ----- | ----- | 1,5 a 2 k/h |
| CV 40 | ----- | ----- | ----- | 3,9 a 4,2 k/h |

3. Instruções de uso:

3.1. Conheça o Painel de Comando:



3.2. Modo de Operação

Este equipamento tem como função facilitar e padronizar o processo de assamento e finalização do produto.

Passo a passo para utilizar o forno linha CONV.:

1. Ligue o equipamento na tecla liga/desliga.
2. Para configurar o forno pressione a tecla de temperatura até a luz piscar, faça os ajustes desejados, com as teclas de decremento e incremento, e, depois, aperte novamente a temperatura. Automaticamente o forno pedirá o ajuste de tempo. Utilize as mesmas teclas de decremento e incremento para configurar e, após ajustado, aperte novamente a tecla de tempo para confirmar e o forno começar a trabalhar.
Atenção: Desta forma sua configuração estará gravada. Ao desligar e religar o forno, a configuração permanecerá até que seja feita nova configuração.
3. O forno vai iniciar um preaquecimento ou pré resfriamento após a confirmação de configuração

ou, se já configurado, após acionar o botão ligar. Quando aquecido conforme a temperatura solicitada o indicador luminoso da temperatura apagará e emitirá um sinal sonoro.

Existem dois tipos de preparo, o positivo e o negativo.

Positivo: ocorre quando a temperatura solicitada é maior que a real, o equipamento inicia um preaquecimento.

Negativo: ocorre quando a temperatura solicitada é menor que a externa/real. Sendo assim, o equipamento iniciará o pré resfriamento, diminuindo a temperatura interna com o auxílio da vaporização.

Para configuração do vapor basta apertar e segurar a tecla de vaporização e selecionar o tempo com os botões de incremento e decremento e pressionar novamente a tecla de vapor para confirmar.

Ajustar temperatura e tempo durante o processo:

Durante o processo é permitido o acréscimo ou redução da temperatura e de tempo, pressione a tecla que deseja modificar e confirme novamente na

mesma tecla. **IMPORTANTE**, sempre que um valor for inserido, depois que o processo foi iniciado, os valores funcionarão somente naquele momento, o que vai prevalecerá serão os parâmetros que estavam gravados. Ou seja, incrementos e decrementos configurados definitivamente somente serão possíveis no ajuste inicial.

Adição de vapor durante o processo

Durante o processo de assamento é possível uma nova vaporização, caso necessário. Basta pressionar uma vez a tecla de vapor, e ela vai pulverizar novamente.

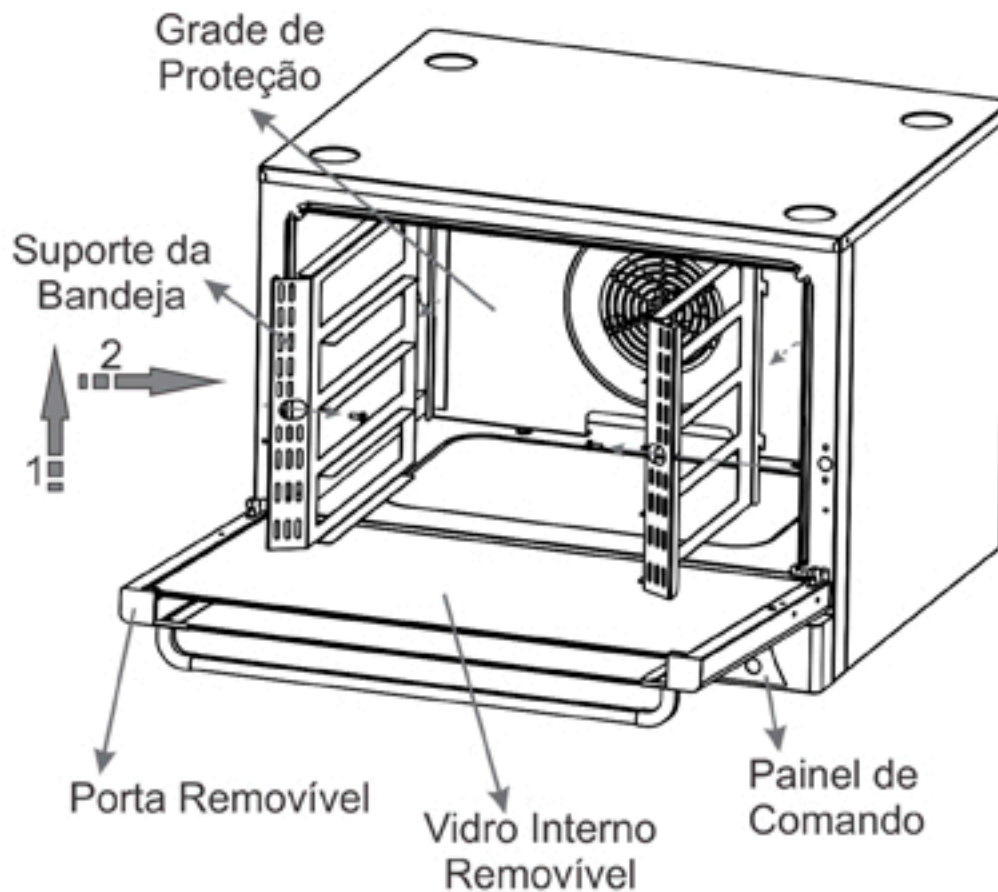
3.3. Acessórios:

Mangueira de entrada de água
Kit 4 bandejas 35x35 (versão CV35)

3.4. Instruções de limpeza:

Quando for executar a limpeza da parte interna do forno, para sua segurança, desligue o equipamento da energia. Somente depois, solte os

dois parafusos que fixam o suporte das bandejas na câmara e puxe para fora. Feito isso, utilize um pano umedecido com detergente neutro para completar a limpeza.



4. Assistência Técnica:

4.1. Problemas e soluções:

| Possíveis problemas: | Dicas de verificações/soluções: |
|--------------------------|--|
| Forno não liga | Falta de energia. Disjuntor desarmado. Fiação solta no disjuntor. Falta de fase da rede. |
| Forno não libera vapor | Registro fechado. Falta de água. |
| Hélice não funciona | Micro-ruptor (portal/porta) quebrado ou com poeiras causando travamento, neste caso contatar assistência técnica. Falta de fase no disjuntor. |
| Forno não aquece | Set-point errado, deve ser reprogramado. Falta de fase no disjuntor. |
| Lâmpada não liga | Trocar a lâmpada. |
| Forno assando desparelho | Temperatura alta, será necessário reduzi-la. |

4.2. Assistência técnica por região:

Toda a solicitação de assistência técnica deve ser encaminhada a GRANO através do atendimento ao cliente no SAC Tel: +55(54)3223-1556 ou e-mail: atendimento@grano.ind.br.

4.3. Condições da garantia:

- Devido a confiança que temos na qualidade dos nossos produtos disponibilizamos, além da garantia legal de 90(noventa) dias, nos termos da lei nº. 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia adicional contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1(um) ano de garantia do produto.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente caracterizados no projeto, na fabricação, montagem ou nas peças.
- As peças e componentes substituídos em decorrência da garantia serão de propriedade da GRANO equipamentos.
- A reparação, modificação ou substituição de peças e/ou componentes durante este período não prorrogará o seu prazo original.

Depois de transcorrido o prazo da garantia legal de 90 dias, não estarão cobertos pela garantia contratual:

- Peças sujeitas ao desgaste natural.
- Peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como lâmpadas, botões de comando, puxadores e etc.
- Componentes elétricos.
- Perfil de silicone.
- A utilização do equipamento GRANO é exclusivamente para fim Gastronômico, outras formas de uso ocasionarão a **perda da garantia**.
- **Não fazem parte da garantia os seguintes componentes: vidros, mangueiras de água e lâmpada.**
- Para a comprovação do prazo, o cliente deverá apresentar uma via da nota fiscal de compra. Na falta desta, o prazo será contado a partir da data de fabricação constante na etiqueta de identificação do equipamento (esta etiqueta se encontra do lado direito do forno).
- Em cidades onde a GRANO equipamentos não disponha de assistência técnica autorizada, será

cobrado do **cliente** o deslocamento, hospedagem e alimentação do técnico.

- Em caso de pane no equipamento, o cliente deve enviar o equipamento a uma rede autorizada, caso queira atendimento em seu local, o deslocamento do técnico será cobrado conforme tabela da empresa.

Exclusão da garantia

A GRANO equipamentos reserva-se no direito de excluir da garantia a reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza originadas devido:

- Quedas ou batidas.
- Exposição em ambientes desfavoráveis ao equipamento.
- Armazenagem inadequada.
- Uso de gás de má qualidade (quando equipamento à gás).
- Inobservância das normas de instalação (conforme layout fornecido), uso, manutenção e segurança contida neste manual.
- Não utilização do equipamento para os fins que se destina.

- Danos por mau uso, uso inadequado ou, ainda, alterações técnicas e/ou funcionais sem autorização técnica da empresa.
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás, tais como: oscilações de energia elétrica, conforme descrito na norma.
- Conserto realizado por pessoas ou entidades não credenciadas ou autorizadas pela GRANO equipamentos.
- Sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- Falhas no funcionamento normal do produto, decorrentes da falta de limpeza, excesso de resíduos e calcificações ou decorrentes da existência de objetos em seu interior que não fazem parte do produto.
- **Instalar o equipamento próximo a fogões ou máquinas onde transitam gorduras e/ou calor sem uma placa de pedra, como proteção, separando-o dos outros equipamentos.**

- Defeitos e danos causados por agentes naturais, tais como: enchentes, maresias, descargas elétricas e outros.
- Casos de corrosão provocados por riscos, deformações ou similares, decorrentes da má utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos (**esponja de aço**) ou similares que provoquem eventuais danos à qualidade do material.
- Falta de aterramento individual do equipamento e de disjuntores ou do quadro de distribuição adequado indicados no esquema da instalação.

Sugestões para operações

| Produto | Primeira Etapa |
|----------------|-----------------------------|
| Pão Frances | 180° c/vapor/ 15 min. |
| Salgados | 180° s/vapor/ 12min. |
| Baguetes | 180° c/vapor/ 20 min. |
| Pão italiano | 200° c/vapor/ 20 min. |
| Bolo sabores | 145° s/vapor / 45 min. |
| Rosca | 145° s/vapor / 30 min. |
| Pão doce | 145° s/vapor/ 30 min. |
| Pão hambúrguer | 170° s/vapor/ 30 min. |
| Croissant | 150 a 165° s/vapor/ 12 min. |
| Pão de queijo | 150 a 160° s/vapor/ 25 min. |

Esquema do módulo de comandos

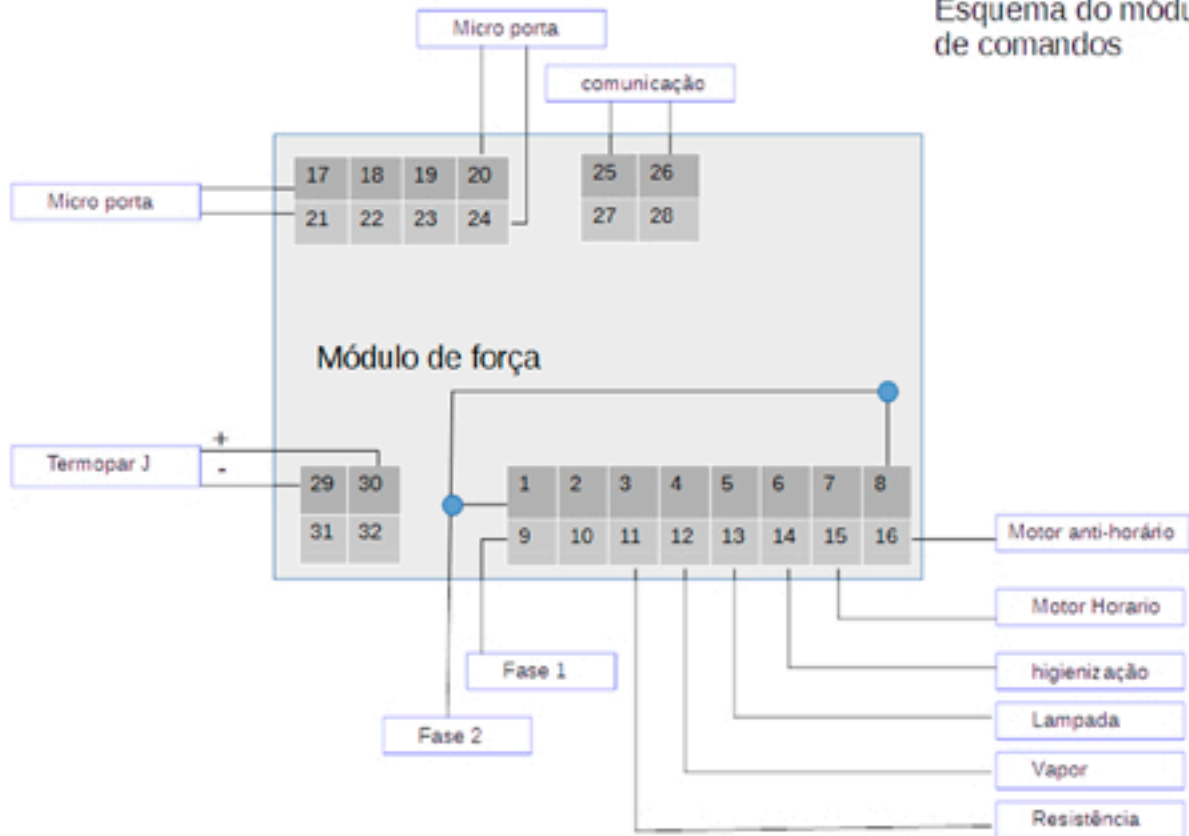
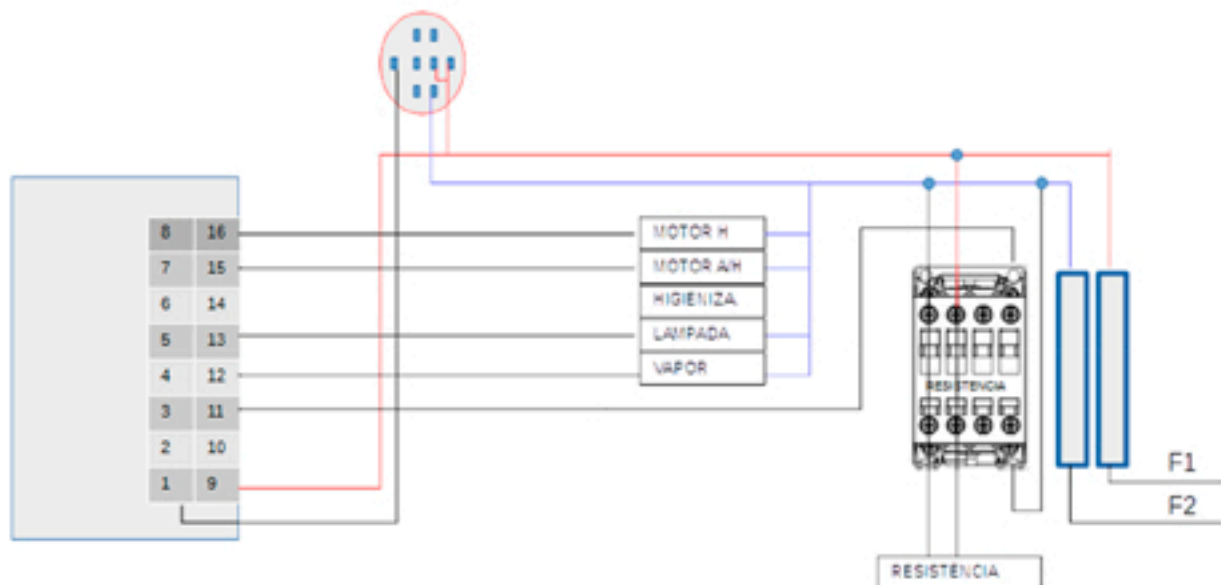


DIAGRAMA ELÉTRICO CV35



GRANO EQUIPAMENTOS

www.grano.ind.br

FALE CONOSCO

Assistencia@grano.ind.br