

GRANO

www.grano.ind.br

FCV35 | FSV35

FORNO CONVECTOR UNIZ

Endereço da fábrica:

Estrada Vereador Vicente Menezes, s/n
Linha 40 | Caxias do Sul - RS
95044-030
(54) 3223-1556

Endereço para correspondências:

95034-970
Caixa postal 8012



GRANO

GRANO

GRANO EQUIPAMENTOS Modelos FCV 35

Sumário

1. APRESENTAÇÃO	2
2. TERMO DE GARANTIA	3
2.1. CONDIÇÕES DA GARANTIA:	3
2.2. EXCLUSÃO DA GARANTIA	4
3. CARACTERÍSTICAS GERAIS:	5
3.1. CONHEÇA SEU EQUIPAMENTO:	5
3.1.1. DADOS TÉCNICOS:	5
3.1.2. DIMENSÕES (MEDIDAS EM MILÍMETROS):	5
3.2. INSTRUÇÕES DE USO:	6
3.2.1. CONHEÇA O PAINEL DE COMANDO:	6
3.3. MODO DE OPERAÇÃO	7
3.3.1. PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA:	7
3.3.2. PROGRAMAÇÃO DO TEMPO:	7
3.3.3. PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE VAPOR:	7
3.3.4. PROGRAMAÇÃO DE RECEITAS:	8
3.4. FUNCIONAMENTO:	8
3.4.1. AJUSTAR TEMPERATURA E TEMPO DURANTE O PROCESSO:	8
3.4.2. ADIÇÃO DE VAPOR DURANTE O PROCESSO	9
3.5. ACESSÓRIOS:	9
3.6. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA:	9
4. ASSISTÊNCIA TÉCNICA:	10
4.1. PROBLEMAS E SOLUÇÕES:	10
4.2. ASSISTÊNCIA TÉCNICA POR REGIÃO:	10
4.3. SUGESTÕES PARA OPERAÇÕES	10
4.4. DIAGRAMA ELÉTRICO	11

ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

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	Microrruptor (porta/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.

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.

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.

ADIÇÃO DE VAPOR DURANTE O PROCESSO

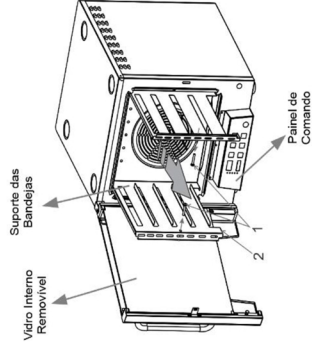
Durante o processo de assamento é possível uma nova vaporização, caso necessário. Basta pressionar uma vez a tecla de vapor, e ela vai pulverizar novamente.

ACESSÓRIOS:

Mangueira de entrada de água
Kit 4 bandejas 35x35

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.



APRESENTAÇÃO

Prezado cliente,

Nós da GRANO EQUIPAMENTOS estamos muito felizes pela sua escolha, somos 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 construído com alta tecnologia e materiais nobres. Estudado para ter um baixo consumo de energia. Sendo assim, uma excelente relação entre custo-benefício e eficiência energética.

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

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

Recomendamos que você o leia atentamente para evitar danos e preservar sua garantia. Siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

Estamos à disposição para esclarecer dúvidas, receber críticas e/ou sugestões sobre nossos produtos e atendimento.

E-mail: assistencia@grano.ind.br

SAC: +55 (54) 3223-1556

Site: www.grano.ind.br

TERMO DE GARANTIA

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.

PROGRAMAÇÃO DE RECEITAS:


SELEÇÃO DE RECEITAS

Para a seleção das receitas, pressione a tecla  e então o controlador irá exibir REC 1. Para navegar entre as receitas, utilize as teclas  . Para iniciar, basta eleger a receita desejada e pressionar  para iniciar o pré aquecimento e preparação da receita.


EDIÇÃO DE RECEITAS

Para a seleção das receitas, pressione a tecla  e então o controlador irá exibir REC 1. Para navegar entre as receitas, utilize as teclas  . Para editar a receita selecionada, mantenha a tecla  pressionada até o display exibir REC EDIT.

Pressionar a tecla  para programar o setpoint (SP-t) e pressione novamente para programar o pré aquecimento (PrE).

Pressionar a tecla  para programar o tempo do assamento.

Pressionar a tecla  para programar o acionamento do vapor no início do assamento (ON), ou pressionar novamente para desativar o vapor (OFF).

Pressionar  para salvar a receita e sair.

FUNCIONAMENTO:

Quando ligado, o forno vai iniciar o pré aquecimento e o indicador luminoso da temperatura acenderá. Quando aquecido conforme a temperatura solicitada o indicador luminoso da temperatura apagará, indicando que o forno está aquecido.

Para acionar o vapor basta apertar a tecla . O vapor será injetado de acordo com o tempo programado.

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 prevalecer serão os parâmetros que estavam gravados. Ou seja, incrementos e decrementos configurados definitivamente somente serão possíveis no ajuste inicial.



Indicador de temperatura

Indicador de tempo

MODO DE OPERAÇÃO

Passo a passo para utilizar os fornos da linha FCV:

PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA:

Para programar a temperatura, pressionar a tecla a mantendo pressionada por 5 segundos até que o display mostre o setup. Utilizar as teclas para alterar o valor e acionar a tecla para confirmar os ajustes desejados.

PROGRAMAÇÃO DO TEMPO:

Para a programação do tempo, pressionar a tecla a mantendo pressionada por 5 segundos até que o display mostre o setup. Utilizar as teclas para alterar o valor e acionar a tecla para confirmar os ajustes desejados e iniciar o processo de aquecimento.

PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE VAPOR:

Pressione a tecla por 05 segundos para ter acesso a programação, utilize as teclas para alterar o valor e acionar a tecla novamente para confirmar os ajustes desejados. Para dar vapor basta acionar a tecla sempre que desejar injetar vapor.

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 a gás).
- Inobservância das normas de instalação (conforme layout fornecido), uso, manutenção e segurança contida neste manual.
- Não utilização do equipamento para os a 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.

CARACTERÍSTICAS GERAIS:

CONHEÇA SEU EQUIPAMENTO: DADOS TÉCNICOS:



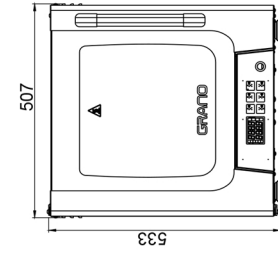
FSV35



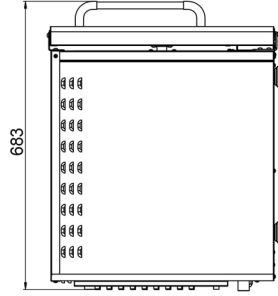
FCV35

MODELO	CAPACIDADE	POTÊNCIA	VOLTAGEM	CORRENTE	BITOLA CABO	CONSUMO
FCV 35	04 SSAD.35X35CM	3,1KW	220 MONO	14 A	3 X 1,5MM ²	2KWH
FSV 35	04 SSAD.35X35CM	3,1 KW	220 MONO	14 A	3 X 1,5MM ²	2KWH

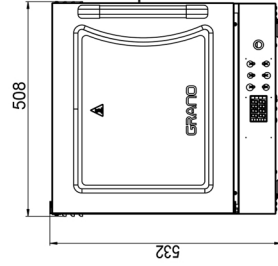
DIMENSÕES (MEDIDAS EM MILÍMETROS):



FCV35



FSV35

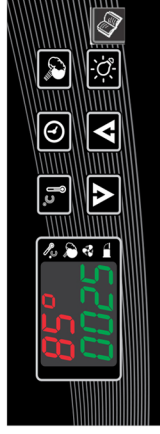


MODELO	PESO
FCV 35	25 kg
FSV 35	23KG

INSTRUÇÕES DE USO:

CONHEÇA O PAINEL DE COMANDO:

Forno FCV35:



- Tecla de visualização da temperatura e acendimento da lâmpada
- Tecla de Play /Pause do temporizador
- Tecla de acionamento do vapor
- Tecla Down: diminui o valor programado
- Tecla UP: aumenta o valor programado
- Tecla para acionamento ou programação de receitas

Forno FSV35:



- Tecla de visualização da temperatura e acendimento da lâmpada
- Tecla de Play /Pause do temporizador
- Tecla de Play /Pause da Operação
- Tecla Down: diminui o valor programado
- Tecla UP: aumenta o valor programado
- Tecla para acionamento ou programação de receitas