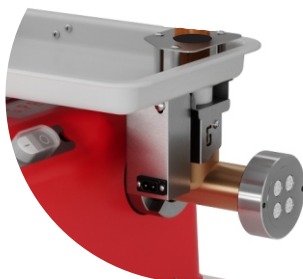
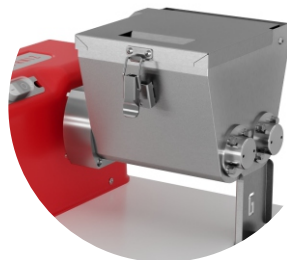


Manual de Instrução



MF 4/1

Multifuncional 4 em 1



[@grupogpaniz](https://www.instagram.com/grupogpaniz)



[gpaniz.equipamentos](https://www.facebook.com/gpaniz.equipamentos)



[G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA](https://www.youtube.com/GPanizInd.deEquip.p/Alim.LTDA)

G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	05
Instalação	06
Características técnicas	07
Instruções de uso.....	09
Manutenção.....	13
Limpeza.....	13
Ocorrência de defeitos.....	13
Esquema Elétrico.....	14
Termo de Garantia.....	15
Lista de Revisões da máquina.....	16
Cronograma de Manutenção.....	17
Lista de Revisões Manual.....	17

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GPANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, GPANIZ.

FINALIDADE DO MANUAL

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

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.



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.

Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

Esquema Elétrico: Para a visualização do esquema do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Monofásico verifique página 14.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

- Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.
- Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.
- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos. Não remova o pino central do plugue.
- 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 60kg 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.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos nos seus componentes.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, verifique página 13.

Atenção

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

RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

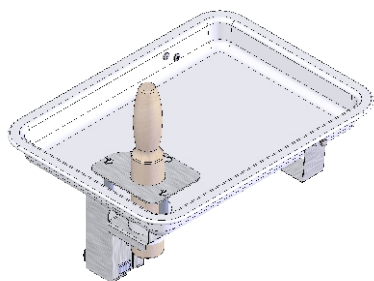
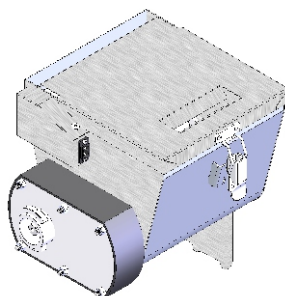
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

OBSERVAÇÃO:

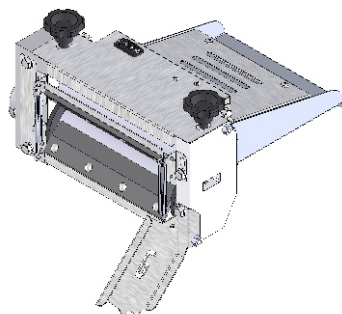
- Em casos de avarias no recebimento seja ele por quaisquer motivos acima mencionados, a fábrica não se responsabiliza.
- Será enviado apenas as peças referente ao modelo/configuração adquirido.



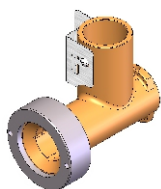
Amassadeira



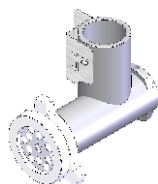
Cilindro



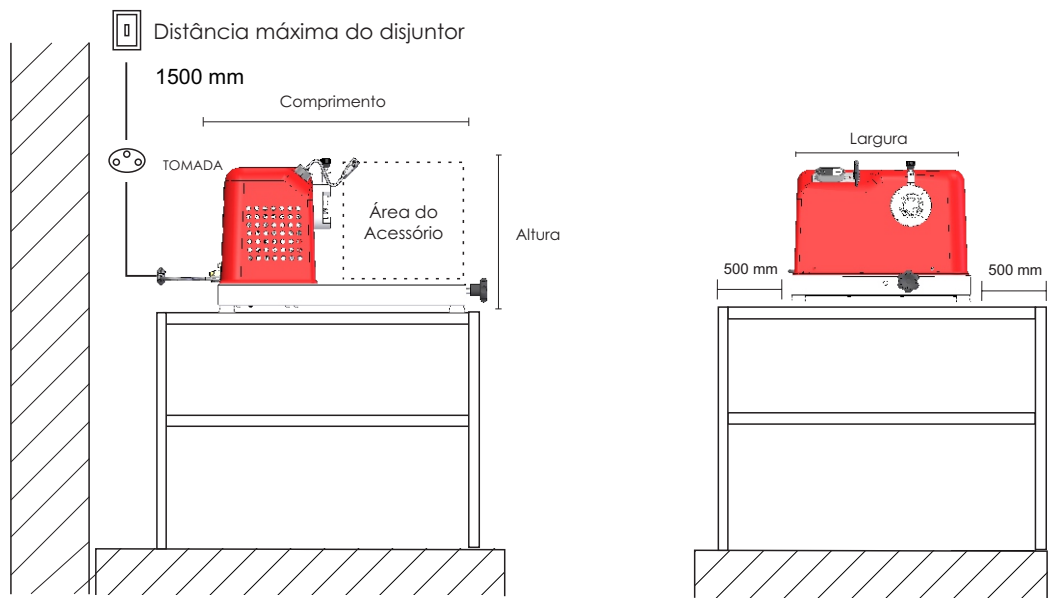
Moedor de Carne



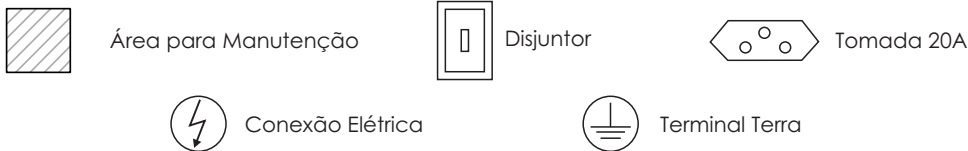
Extrusora



INSTALAÇÃO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



Multifuncional 4/1

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	TENSÃO (V)	POTÊNCIA(kW)	CONSUMO ELÉTRICO (kWh)	CORRENTE NOMINAL (A)	FREQUENCIA (Hz)
Monofásico	127/220V	0,2	0,18	2,6/1,5	50/60

INFORMAÇÕES ACESSÓRIOS

Dimensão/peso

BASE	AMASSADEIRA	CILINDRO	MOEDOR DE CARNE	EXTRUSORA
505 x 360 x 279	504 x 360 x 340	500 x 403 x 337	530 x 360 x 445	530 x 360 x 445
14 kg	4,5 kg	5,6 kg	1,5 kg	1,5 kg

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

- Instale o equipamento em uma superfície plana.
- Deixe um espaço de pelo menos 500 mm em torno do equipamento.
- Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C à 30°C.
- O equipamento deve ser mantido afastado de fontes de calor e subs-tâncias combustáveis.
- Mantenha o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Use tomadas para 20a com pino 4,8mm conforme nbr 6147.
- Não remova o pino terra do cabo elétrico.
- Nunca use extensões ou 't' para a ligação dos equipamentos.
- Faça a conexão do terminal eqüipotencial.
- Certifique-se que as conexões elétricas são acessíveis.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A multifuncional 4 em 1 Conjunto Multifuncional compacto para uso em bancada com funções variadas. Base com caixa de força com estrutura em chapa de aço carbono com pintura epóxi branca e tampa vermelha em polímero de alta resistência. Acoplamento dos acessórios à base através de engate rápido.

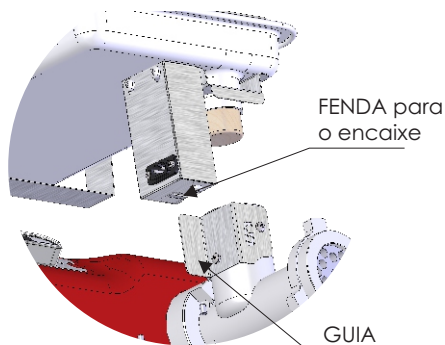
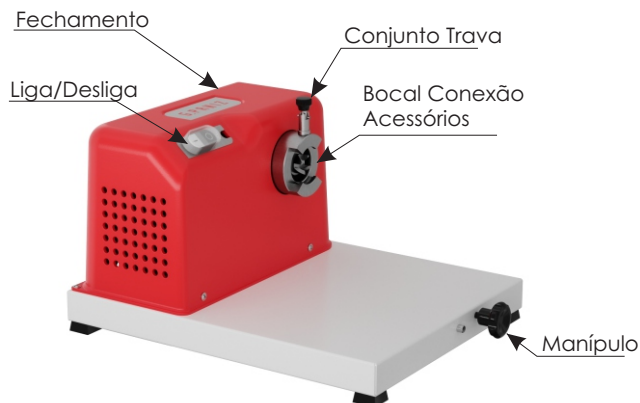
Amassadeira: Possui cuba em aço inox 304, batedores em ferro fundido com banho de estanho. Capacidade de 1,5 kg de massa pronta e de produção de massa/hora 3 kg/h.

Cilindro laminador: Possui bandeja em aço inox 430, cilindro com banho de estanho, uma abertura máxima de 3mm e comprimento de 180mm.

Extrusora de massa: Corpo em bronze, acompanha 8 trefilas em plástico mais bandeja plástica. Sua capacidade de extrusão é de 3 kg/h.

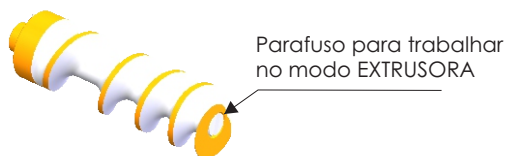
Moedor de carne: Corpo em alumínio, Acompanha faca cruzeta e disco nº8 e uma bandeja plástica que atende tanto para moedor quanto para extrusor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Atenção!

- O encaixe entre a bandeja e a estrutura maior do acessório deve ser feita corretamente através da fenda que serve como guia.



Atenção!

- A furação do caracol nunca deve ficar exposta, para evitar a entrada de restos de massas ou sujeiras;

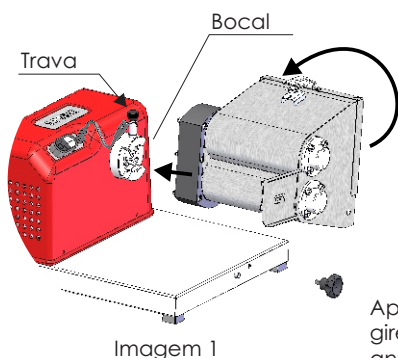
- Utilize a chave que acompanha o equipamento para aperto e remoção de ambos os parafusos;

INSTRUÇÕES DE USO

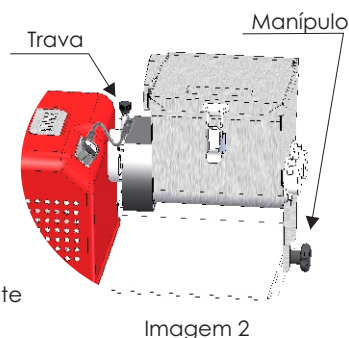
BASE + AMASSADEIRA

Antes de ligar seu equipamento na rede elétrica execute os seguintes passos:

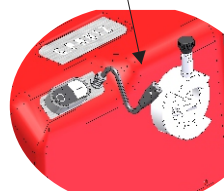
- Posicione o acessório AMASSADEIRA no bocal da base conforme imagem 1;
- Gire o acessório no sentido anti horário até o fim, certifique-se de que o acessório esta seguro pela trava imagem 2;
- Aperte o manípulo imagem 2;
- Conecte o cabo de comunicação entre base e acessório no local indicado imagem 3 e 4;
- Ligue seu equipamento (Base) na tomada.
- Abra o fecho localizado caçamba e abra a tampa imagem 5;
- Coloque os ingredientes;
- Feche a tampa e o fecho;
- Pressione a tecla ligar.



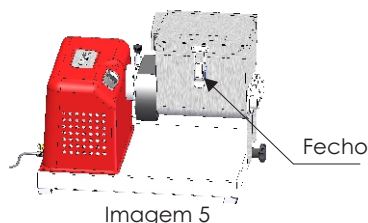
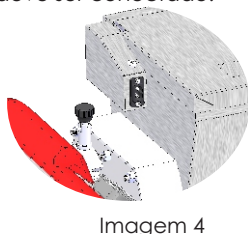
Após encaixar corretamente gire a caçamba sentido anti horário até escutar o clique da trava.



Cabo de Comunicação



Local onde o cabo de comunicação deve ser conectado.

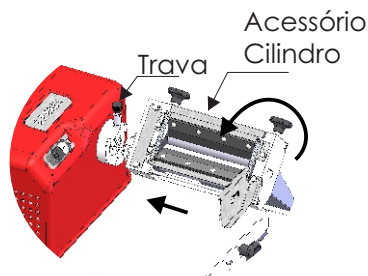


INSTRUÇÕES DE USO

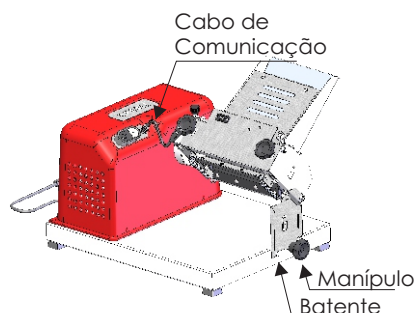
BASE + CILINDRO

Antes de ligar seu equipamento na rede elétrica execute os seguintes passos:

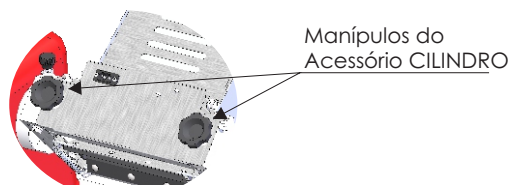
- Posicione o acessório CILINDRO no bocal da base conforme imagem 1;
- Gire o acessório no sentido anti horário até o fim, certifique-se de que o acessório esta seguro pela trava;
- Aperte o manípulo imagem 2;
- Conecte o cabo de comunicação entre base e acessório no local indicado imagem 2;
- Ligue seu equipamento (Base) na tomada.
- Pressione a tecla ligar no momento que for trabalhar com o equipamento.



Após encaixar corretamente gire a caçamba sentido anti horário até escutar o clique da trava.



Após o acessório estiver encostado no batente, aperte o manípulo. Conecte o cabo de comunicação



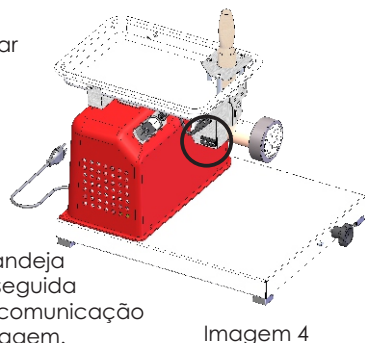
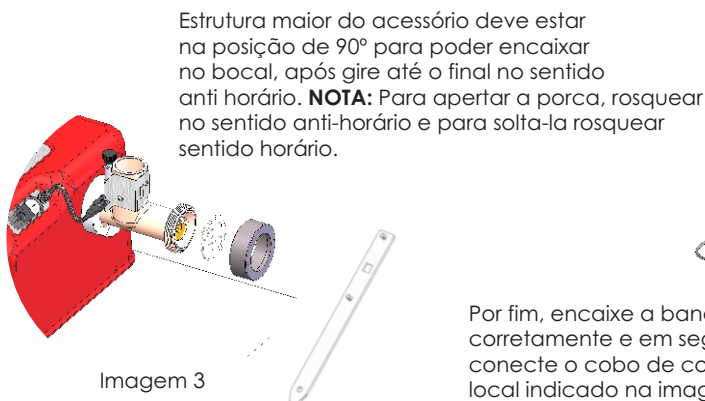
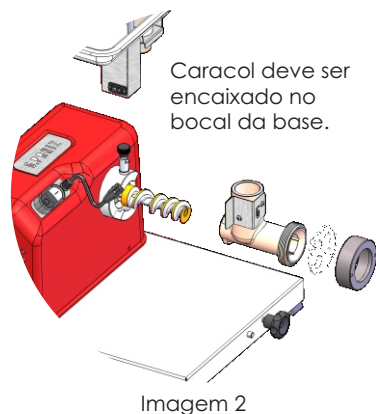
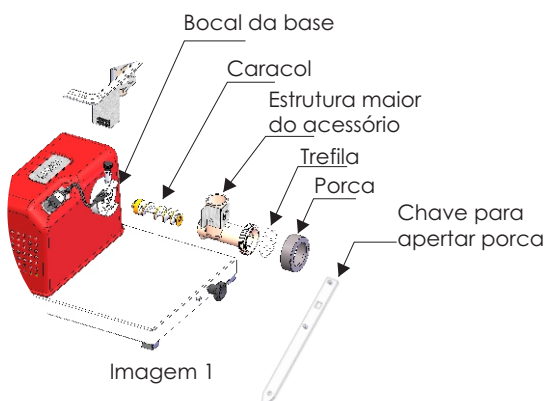
Manípulos do acessório são utilizados para o ajuste da altura entre os cilindros

INSTRUÇÕES DE USO

BASE + EXTRUSORA

Antes de ligar seu equipamento na rede elétrica execute os seguintes passos:

- Encaixe o caracol no bocal da base conforme imagem 2;
- Encaixe a estrutura maior do acessório conforme imagem 3;
- Posicione a trefila, e a porca na sequência conforme imagem 3;
- Aperte a porca ;
- Encaixe a bandeja e conecte o cabo de comunicação imagem 4;
- Ligue seu equipamento (Base) na tomada.
- Abra o fecho localizado caçamba e abra a tampa imagem 5;
- Coloque os ingredientes;
- Feche a tampa e o fecho;
- Pressione a tecla ligar.



INSTRUÇÕES DE USO

BASE + MOEDOR DE CARNE

Antes de ligar seu equipamento na rede elétrica execute os seguintes passos:

- Encaixe o caracol no bocal da base conforme imagem 2;
- Utilizando a chave que acompanha o produto, aperte o parafuso de arraste conforme imagem 2;
- Encaixe a estrutura maior, girando 90° no sentido anti horário;
- Encaixe no *parafuso de arraste* a *faca cruzeta* e o *disco* imagem 4;
- Na sequência coloque a porta e dê o aperto com as mãos imagem 5.
- Encaixe a bandeja e em seguida conecte o cabo de comunicação ;
- Ligue o equipamento na tomada;
- Coloque os ingredientes;
- Pressione a tecla ligar.

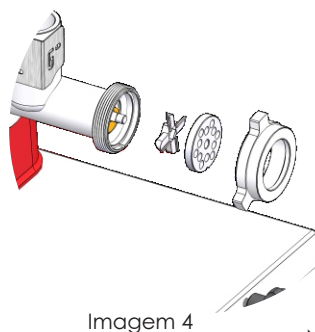
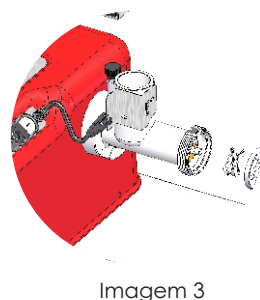
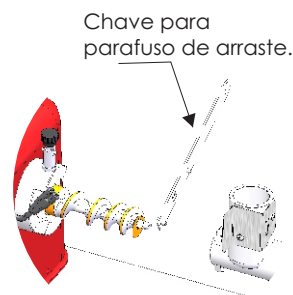
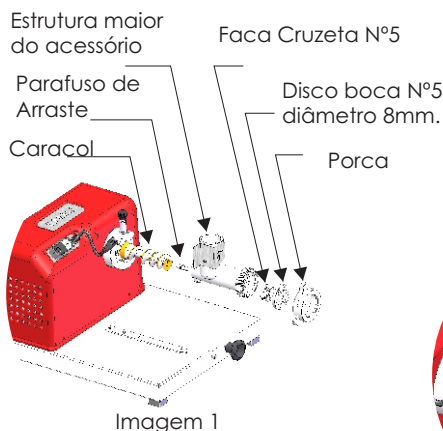


Imagem 2

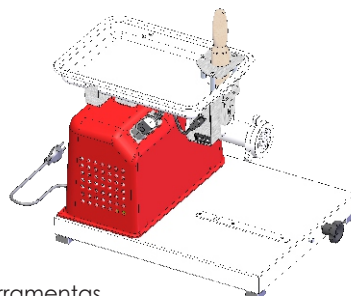


Imagem 5

Não indicamos a utilização de ferramentas para apertar a Porca.

NOTA: Para apertar a porca, rosquear no sentido anti-horário e para solta-la rosquear sentido horário

MANUTENÇÃO

- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Caso o cordão de alimentação esteja danificado deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado por um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado com o objetivo de prevenir acidentes.
- Partes metálicas são condutoras de calor portanto antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza retire o plugue da tomada.
- 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.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.
- Não utilize produto químico para limpeza externa ou interna, tanto da base quanto dos acessórios.

Importante: Evitar deixar a base ou os acessórios com resíduos ou sobras de alimentos.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Se houver 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 em mãos e entre em contato com o serviço de atendimento G.Paniz que prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e indicará o assistente técnico mais próximo.

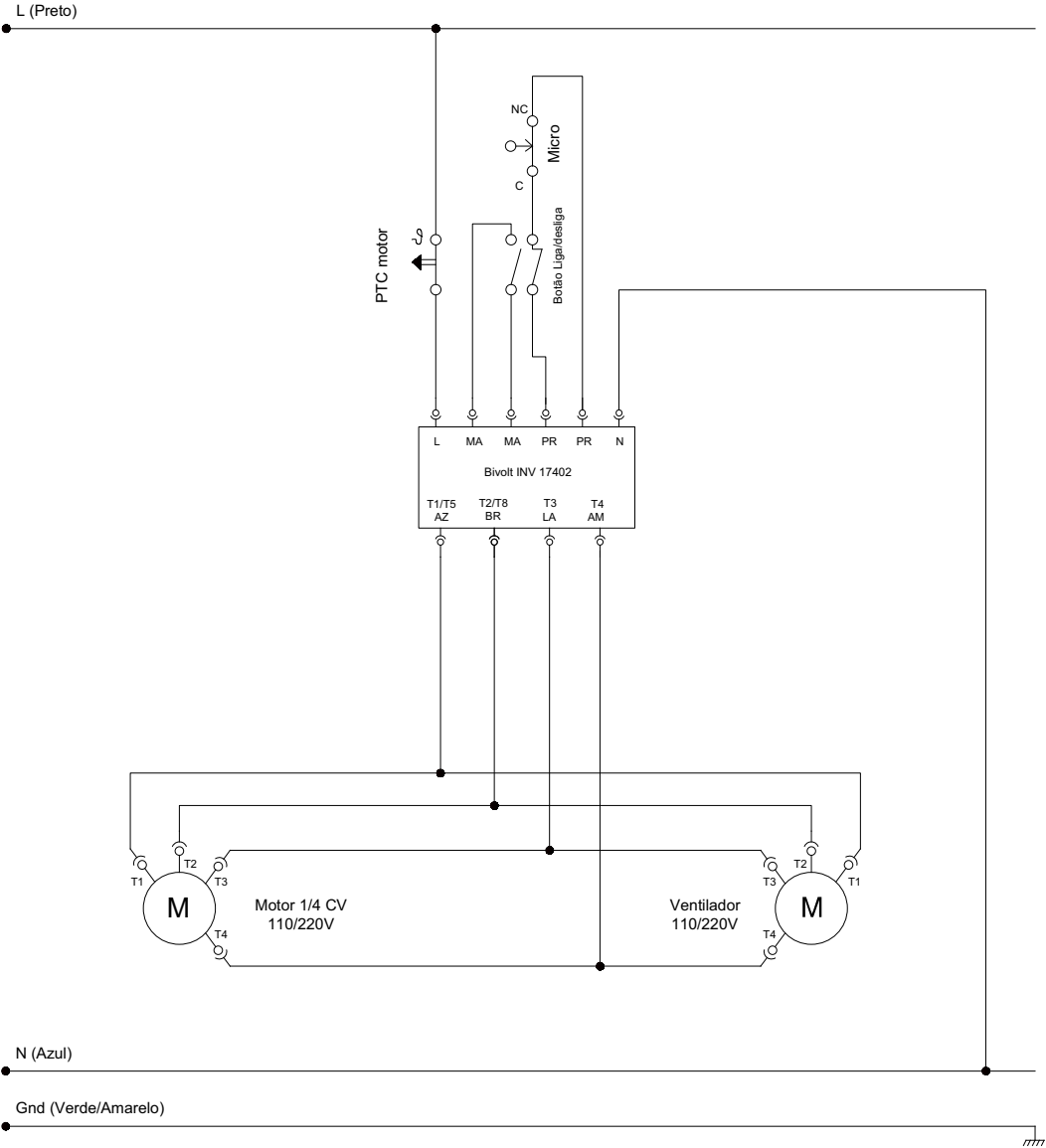
Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência do equipamento.

Em caso de não funcionamento antes de chamar a assistência técnica, observe se apresenta os seguintes problemas:

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Problema	Possíveis Causas	Procedimento
Produto não funciona/ Não liga	A) Falta de energia elétrica. B) Tensão muito alta ou muito baixa. C) Cabo elétrico danificado.	A) Ligue o plugue na tomada. B) Instale um estabilizador de tensão. C) Contate assistência técnica.
Barulho/ Ruído	A) Piso desnivelado B) Verificar lubrificação da corrente C) Desgaste de rolamentos D) Verificar lubrificação das engrenagens E) Desgaste das correias	A) Instale o equipamento em um piso nivelado B) Lubrificar correntes C) Contate assistência técnica. D) Lubrificar as engrenagens E) Contate assistência técnica.
Falta de potência	A) Verificar se não esta excedendo a capacidade máxima do equipamento	A) Contate assistência técnica.

ESQUEMA ELÉTRICO MULTIFUNCIONAL 4/1 BIVOLT AUTOMATICO



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 GPANIZ.

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que $0,360\text{m}^3$ 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.

TERMO DE GARANTIA

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 consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Data de Intervenções	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>
Serviço realizado	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Peças reparadas ou substituídas	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Condições de segurança do equipamento	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>
Responsável	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
2	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
3	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	240323XXXXXX			

G.PANIZ

MAIS DO QUE AMPLIAÇÃO DE LINHA, A G.PANIZ APRESENTA UMA MUDANÇA DE ERA.

Novos produtos, novas soluções,
mas a mesma certeza de sempre.
A de que Gastronomia com garantia
de resultados, começa pela escolha
de um produto com a grife G. Paniz.



AE-05 CR G2 e AE-10 CR G2

- Painel frontal com 3 velocidades
- Separador e batedor desmontável
- Cuba removível
- Fácil acesso para limpeza
- Baixo nível de ruído



BP-18 G2; BP-30 G2 e BP-38G2

- Painel frontal
- Pés de borracha e com regulagem
- 4 velocidades e 3 batedores
- Sistema de abertura lateral do aramado
- BP 30 e BP 38 possui sensor na cuba



FTG-1500; FTG-2400 e FTG-3000 FTE-1500; FTE-2400 e FTE-3000

- Câmara maior que proporciona assamento uniforme
- Porta-esteiras ajustável em aço inox (comporta esteiras de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 e 58 x 70)
- Consumo reduzido por isolamento em lã de rocha de 75 mm
- Porta com vidro duplo, menor perda de temperatura
- Controlador na porta, menor espaço externo e maior interação com o usuário
- Possui 10 receitas pré-programada



PICCOLA AM-03

- Bivolt automático
- Cuba em aço inox 304
- Tampa com fixação e sensor
- Basculante
- Mecânica robusta com redutor
- Batedor em ferro fundido



MPS-500 G2

- Maior velocidade
- Capacidade até 800g
- Troca de feltro fácil
- Engrenagens de metal
- Para uso em mesa ou com pedestal



Etiqueta do produto



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

G.PANIZ

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101-3400
0800-704-2366



www.gpaniz.com.br
G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.
Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Cx. Postal 8012 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS
CNPJ 90.771.833/0001-49