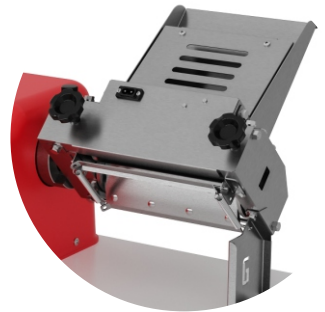
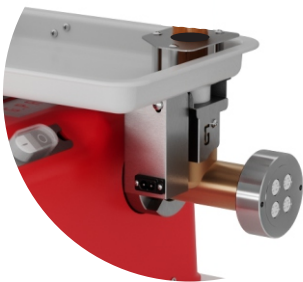
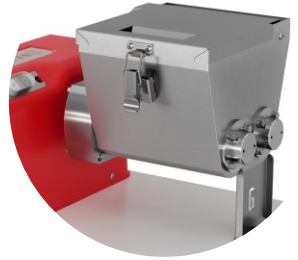


# Manual de Instrução



Multifuncional 4 em 1

MF 4/1

 @grupogpaniz

 gpaniz.equipamentos

 G.Paniz Ind. de Equip. 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 |
| Notas de atenção.....             | 08 |
| Instruções de uso.....            | 09 |
| Manutenção.....                   | 13 |
| Limpeza.....                      | 13 |
| Ocorrência de defeitos.....       | 14 |
| Esquema Elétrico.....             | 15 |
| Termo de Garantia.....            | 16 |
| Lista de Revisões da máquina..... | 18 |
| Cronograma de Manutenção.....     | 18 |
| Lista de Revisões Manual.....     | 19 |

# APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos que atende 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 inclusive para cozinhas residenciais e industriais.

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

## FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para 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.

Crianças devem ser vigiadas para garantir que não estejam brincando com o equipamento.

**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 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.

## 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 15.

**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 no seus componentes.

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, verifique página 13.

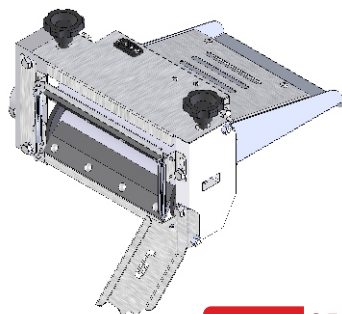
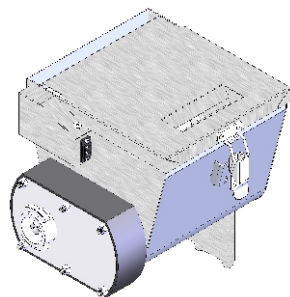
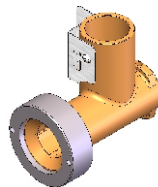
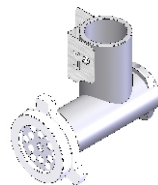
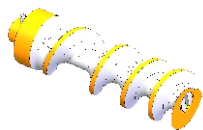
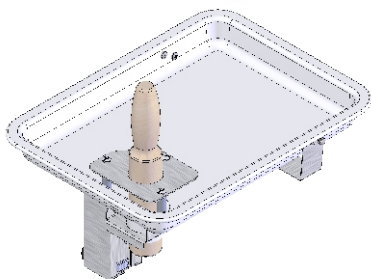
## RECEBIMENTO DO PRODUTO

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.

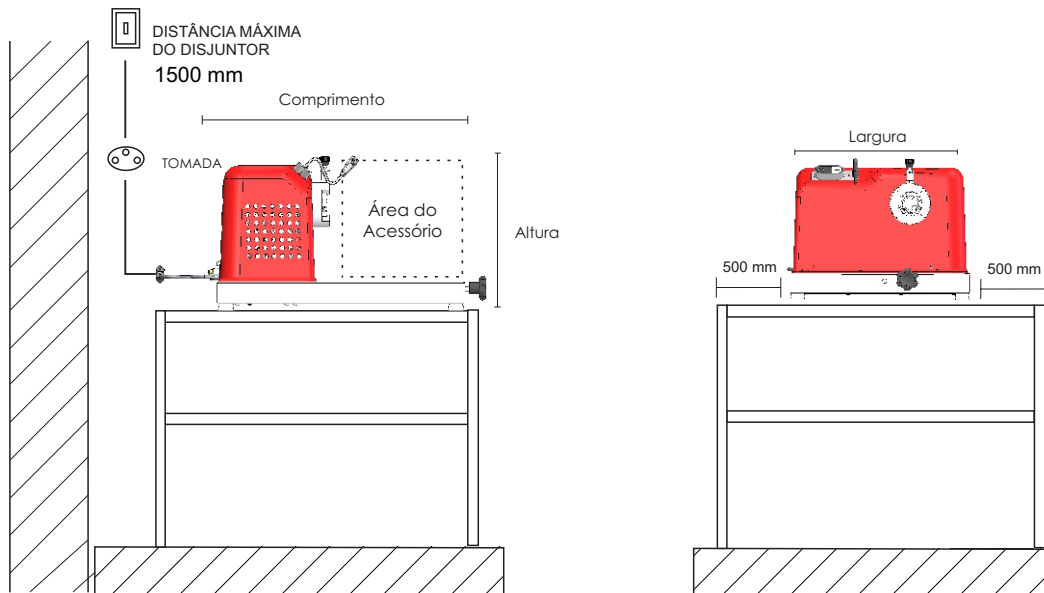
**OBSERVAÇÃO:** Em casos de avarias no recebimento seja ele por quaisquer motivos acima mencionados, a fábrica não se responsabiliza.

**ATENÇÃO:** Será enviado apenas as peças referente ao modelo/configuração adquirido.



- 36290 Amassadeira + Cilindro + Moedor de Carne
- 36289 Amassadeira + Cilindro
- 36293 Amassadeira + Extrusora + Cilindro + Moedor de Carne
- 36292 Amassadeira + Extrusora + Cilindro
- 36291 Amassadeira + Extrusora
- 36287 Amassadeira
- 36294 Extrusora

# INSTALAÇÃO MULTIFUNCIONAL 4/1



## 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                   | 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          |

\*Nota: Dimensão total Equipamento + Acessório

## 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 substâncias combustíveis.
- 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 equipotencial.
- Certifique-se que as conexões elétricas são acessíveis.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

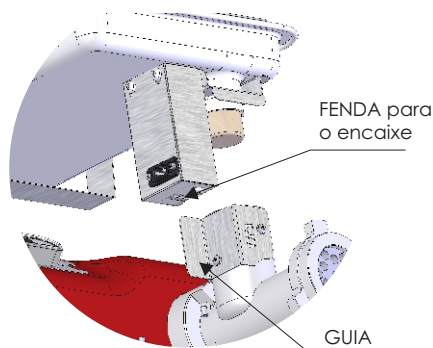
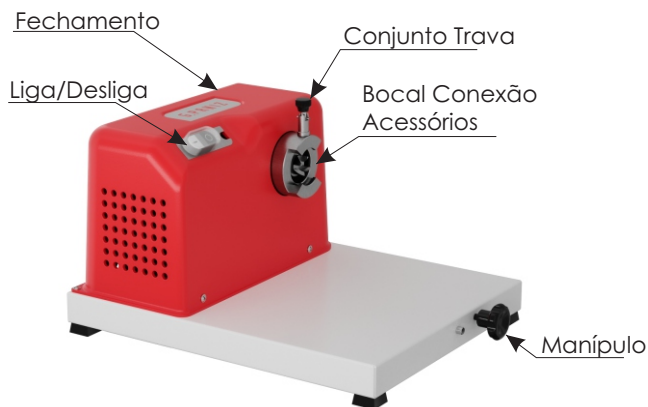
A multifuncional 4 em 1 Conjunto Multifuncional compacto para uso em bancada com funções variadas. Base com caixa de força com estrutura em chapa de aço carbono com pintura epóxi branca e tampa vermelha em polímero de alta resistência. Acoplamento dos acessórios à base através de engate rápido.

**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.

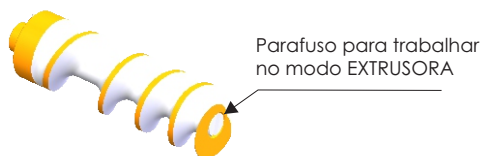
**Extrusora de massa:** Corpo em bronze, acompanha 8 trefilas em plástico mais bandeja plástica. Sua capacidade de extrusão é de 3 kg/h.

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



### 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.

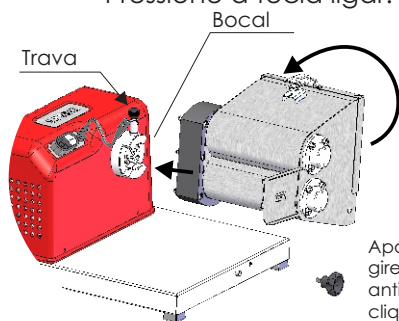


Imagem 1

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

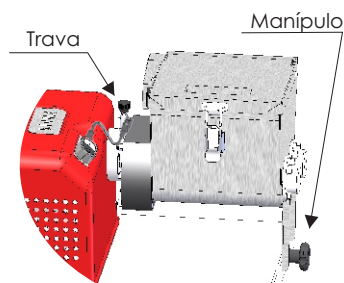


Imagem 2

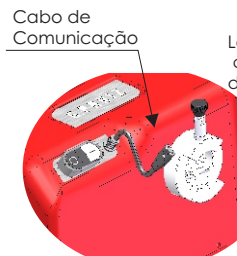


Imagem 3

Local onde o cabo de comunicação deve ser conectado.

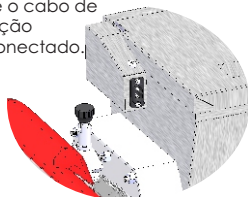


Imagem 4

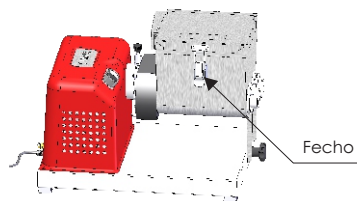


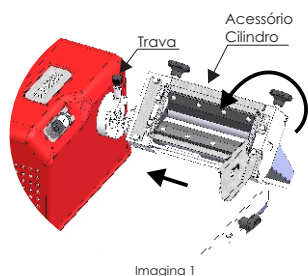
Imagem 5

# INSTRUÇÕES DE USO

## BASE + CILINDRO

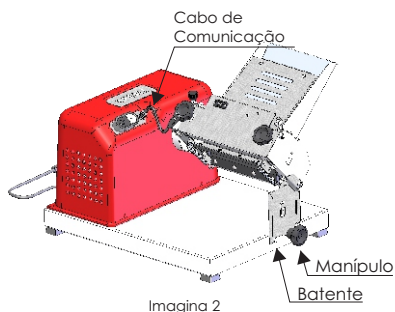
Antes de ligar seu equipamento na rede elétrica execute os seguintes passos:

- 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.



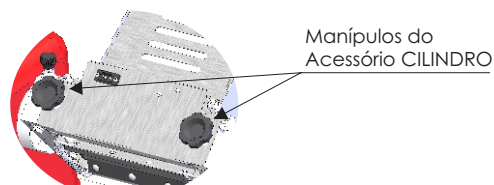
Imagina 1

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



Imagina 2

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



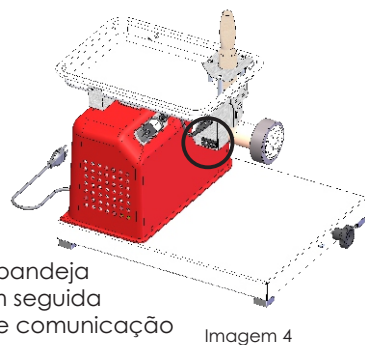
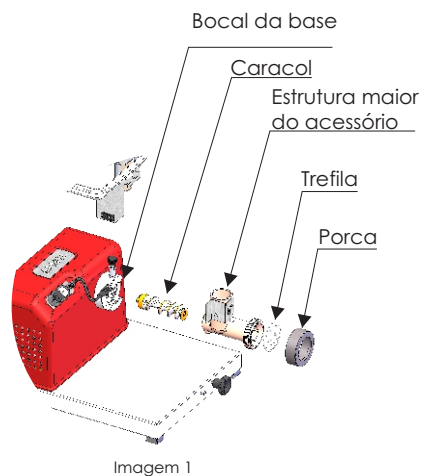
Manípulos do acessório são utilizados para o ajuste da altura entre os cilindros

# 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.



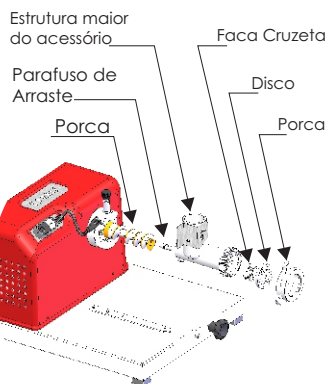
Por fim, encaixe a bandeja corretamente e em seguida conecte o cabo de comunicação local indicado na imagem.

# INSTRUÇÕES DE USO

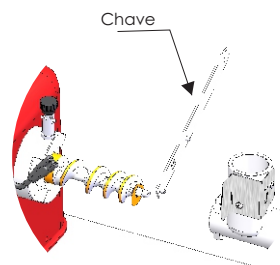
## BASE + MOEDOR DE CARNE

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

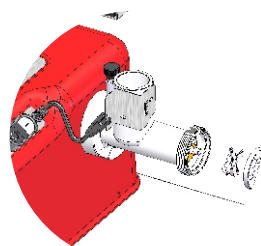
- Encaixe o caracol no bocal da base conforme imagem 2;
- Utilizando a chave que acompanha o produto, aperte o parafuso de arraste conforme imagem 2 ;
- Encaixe a estrutura maior, girando 90° no sentido anti horário;
- Encaixe no *parafuso de arraste* a *faca cruzeta* e o *disco* imagem 4;
- Na sequencia 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.



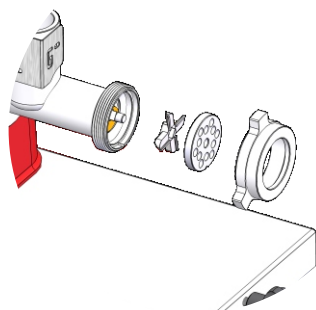
Imagina 1



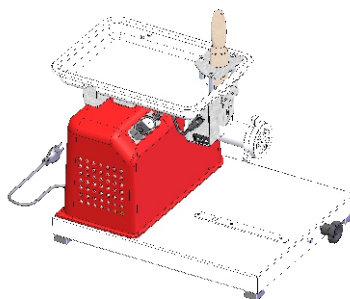
Imagina 2



Imagina 3



Imagina 4



Imagina 5

## 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

## PROBLEMAS ANÁLISE

**Não funciona.  
Não liga.**

Falta de energia elétrica

Variação na tensão

Cabo de força com defeito

**Ruídos**

Piso desnivelado

**Barulho**

Verificar se a corrente está lubrificada.

Desgaste de rolamentos

Verificar se as engrenagens estão lubrificadas.

Verificar se as correias estão desgastadas

**Falta de Potência**

Verificar se não está excedendo a capacidade máxima do equipamento.

## SOLUÇÃO

Verifique a rede elétrica.

Instale um regulador de tensão de núcleo saturado. Verifique a potência adequada. Substitua ou verifique as condições do controlador e as suas configurações corretas.

Substitua o cabo de força.

Instale o equipamento em um piso nivelado.

Lubrificar as correntes.

Entrar em contato com a Assistência Técnica.

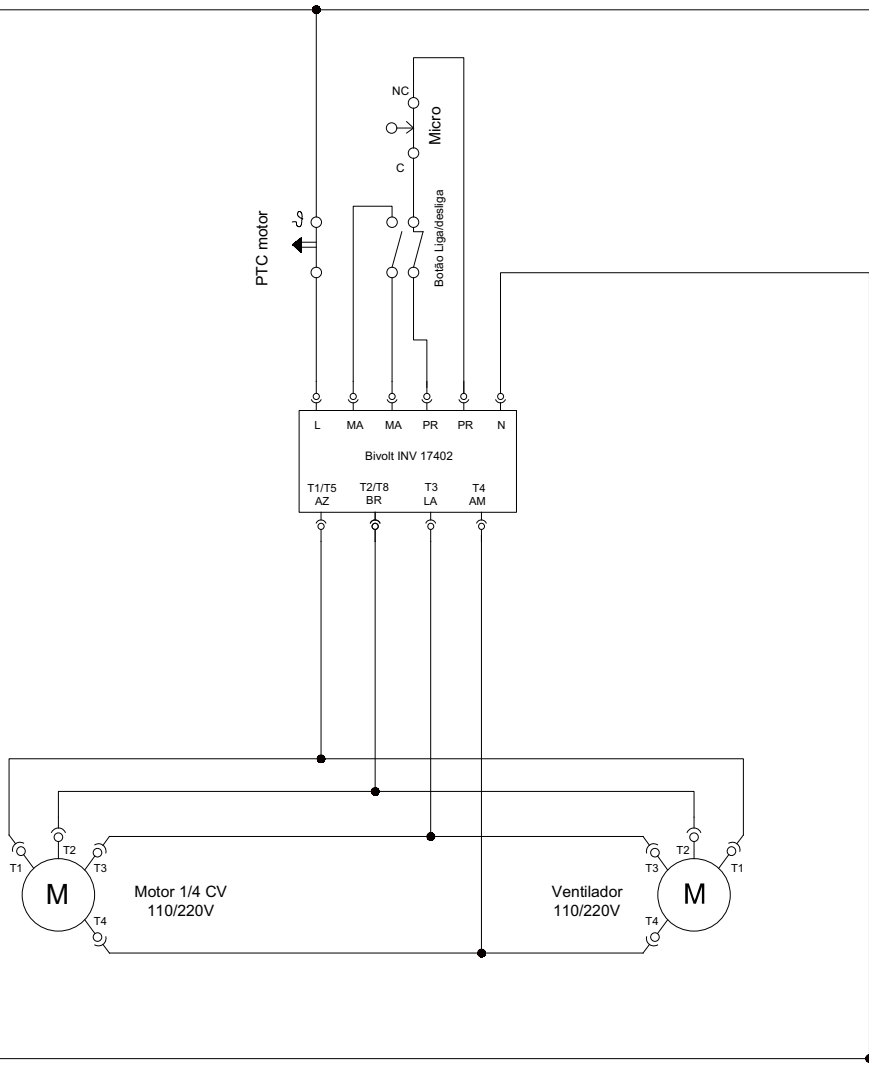
Lubrificar as correntes.

Entrar em contato com a Assistência Técnica.

Entrar em contato com a assistência técnica.

# ESQUEMA ELÉTRICO MULTIFUNCIONAL 4/1 BIVOLT AUTOMÁTICO

L (Preto)



Gnd (Verde/Amarelo)

mm

## 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 ou a unidade condensadora, quando danificados, devem ser encaminhados à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G.Paniz.

4) O cliente terá o direito a assistência técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m<sup>3</sup> ou peso superior a 94 kg. 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 ou a instalação do equipamento em desacordo com o que é específico neste manual.



6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

#### 9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Instalação incorreta ou em desacordo com o específico neste manual.
- ✓ 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  | _____  | _____  | _____  | _____  |
| Data de Intervenções   | ___/___/20__   | ___/___/20__   | ___/___/20__   | ___/___/20__   |
| Serviço realizado  | _____  | _____  | _____  | _____  |
| Peças reparadas ou substituídas                                    | _____  | _____  | _____  | _____  |
| Condições de segurança do equipamento                              | _____  | _____  | _____  | _____  |
| Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina | Conforme<br><input type="checkbox"/><br>Não Conforme<br><input type="checkbox"/> | Conforme<br><input type="checkbox"/><br>Não Conforme<br><input type="checkbox"/> | Conforme<br><input type="checkbox"/><br>Não Conforme<br><input type="checkbox"/> | Conforme<br><input type="checkbox"/><br>Não Conforme<br><input type="checkbox"/> |
| Responsável  | _____  | _____  | _____  | _____  |

## CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

| NÚMERO | DESCRIÇÃO                 | PERIODICIDADE                       |
|--------|---------------------------|-------------------------------------|
| 01     | Limpeza externa           | Diária                              |
| 02     | Limpeza sistema elétrico  | 1800 horas ou conforme necessidade  |
| 03     | Reaperto sistema elétrico | 1800 horas ou conforme necessidade. |

## LISTA DE REVISÕES DA MÁQUINA

Revisão N° série inicial N° série final CDA Descrição

| Revisão | N° série inicial | N° série final | CDA | Descrição |
|---------|------------------|----------------|-----|-----------|
| 00      | 240323XXXXXX     |                |     |           |
|         |                  |                |     |           |
|         |                  |                |     |           |
|         |                  |                |     |           |
|         |                  |                |     |           |
|         |                  |                |     |           |
|         |                  |                |     |           |
|         |                  |                |     |           |

## ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>

Ou se preferir utilize o QR CODE.

Aponte a câmera do seu celular para o QR CODE ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



## Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

**G.PANIZ**

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



[www.gpaniz.com.br](http://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