

PREPARADOR DE ALIMENTOS

PREPARADOR DE ALIMENTOS FOOD PROCESSOR

PA 27

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

G.PANIZ®

QUALIDADE QUE DÁ GOSTO

G. Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda - Rua 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

G.PANIZ®

Manual de Instruções
Manual de Instrucciones
Instruction Manual

PA 27 PREPARADOR DE ALIMENTOS

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para qualquer outra consulta.
- A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e competentes.
- Para eventuais reparos, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicitar peças de reposição originais.
- A não compreensão dos avisos acima pode comprometer a segurança do operador.
- Entre em contato com o distribuidor de sua confiança para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você.
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem prévio aviso o conteúdo deste manual.

INTRODUÇÃO MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

- O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento do seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este. Junto com a descrição e das características, do funcionamento, da instalação e da manutenção se evidenciam os aspectos que se referem a segurança do operador.
- Antes do uso da máquina é necessário consultar este manual, aconselhamos ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere a segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições.
- Este manual, é parte integrante da máquina e deve ser conservado em lugares de fácil acesso, conhecido por todos os operadores e colocado a disposição das pessoas que se encarregam das operações e das reparações da máquina.

NORMAS DE SEGURANÇA

- Antes de colocar em funcionamento a máquina e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, cada operador tem o dever de ler detalhadamente este manual de uso.
- Em fase de localização e manutenção de avarias, tome todas as medidas idôneas a prevenir qualquer dano às pessoas e à máquina. Desconecte a rede elétrica antes de fazer qualquer tipo de reparo.
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada a segurança (sensores, proteções, etc.), reponha em seu lugar e revise que os mecanismos de segurança estejam posicionados corretamente.

TRANSPORTE

- A mercadoria viaja a risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituoso da máquina deverão ser evidenciadas ao transportador no momento da entrega.

TERMO DE GARANTIA

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

Esta garantia será cancelada nos seguintes casos:

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

ATENÇÃO: Embora a G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem 01 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:

PA 27 PREPARADOR DE ALIMENTOS

CONHEÇA SEU PRODUTO

- 1.1 O Preparador de Alimentos PA 27 constitui-se de base inferior em chapa de aço 1020 e base superior em alumínio, ambos com pintura em epóxi.
- 1.2 Funciona como preparador de alimentos, com excelente desempenho, tanto para fatiar quanto para ralar e desfiar legumes e verduras, picar frutas frescas, pão, queijos, embutidos e similares.

CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- 2.1 Instale sobre uma superfície plana.
- 2.2 Antes de conectar a sua máquina à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada na máquina coincide com a da rede elétrica de seu estabelecimento. (110/220V).

APRENDA A USAR SEU PA 27

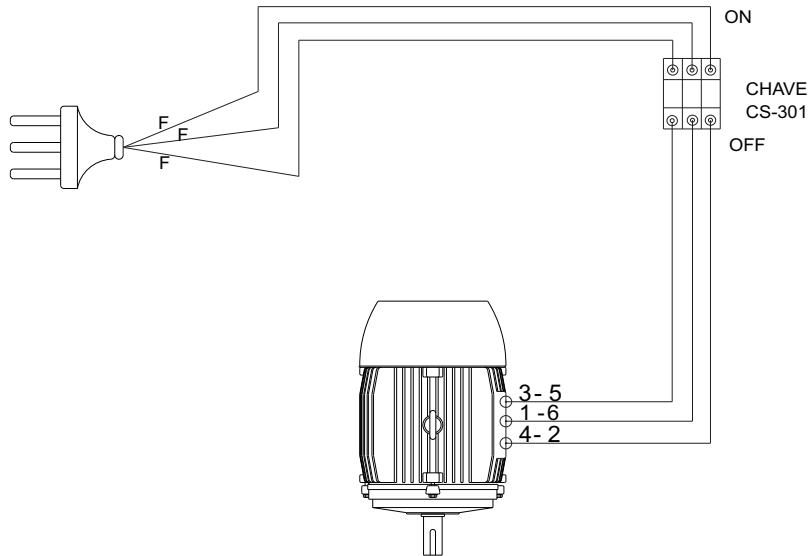
- 3.1 Levante o pressionador de alimentos (item 14, página 9), coloque o produto a ser preparado, ligue a máquina e pressione.
- 3.2 Nunca coloque a mão dentro da tampa de alumínio (item 13) com a máquina ligada.
- 3.3 Nunca retire a tampa de alumínio (item 13) com a máquina ligada.
- 3.4 Certifique-se de que o manípulo esteja bem apertado antes de ligar a máquina.
- 3.5 Caso algum alimento fique preso no disco, desligue a máquina antes de retirá-lo.
- 3.6 Para colocação dos discos, levante o pressionador (item 14) e afrouxe o manípulo (item 24). Gire levemente em sentido horário a tampa da caixa (item 13) e a retire. Coloque então o disco (item 21) no eixo motriz (item 02) e acrescente a porca (item 16), apertando-a com a chave que acompanha o produto. Após recolocar as peças retiradas e a máquina está pronta para funcionar.

LIMPEZA

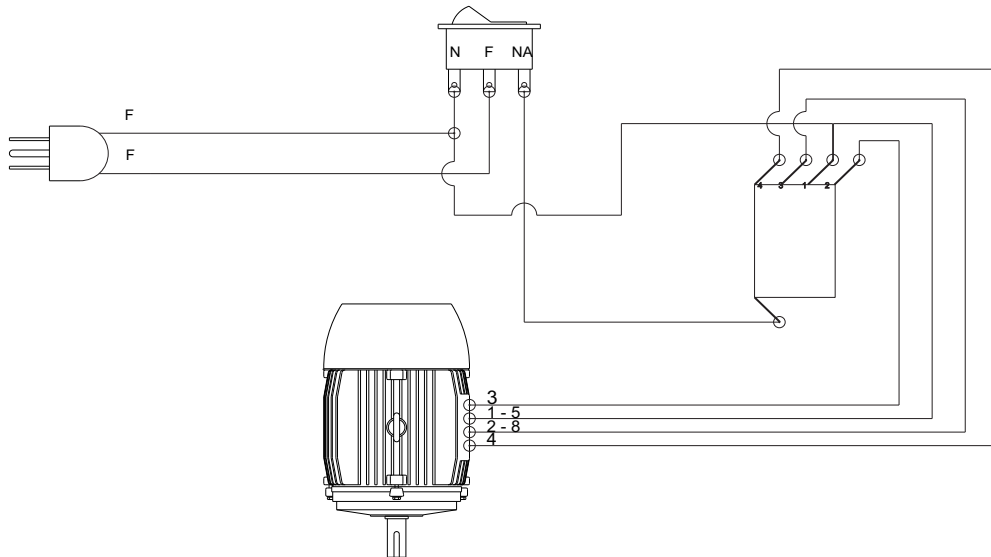
- 4.1 Desligue a máquina, levante a alavanca (item 14) e afrouxe o manípulo (item 24). Gire levemente em sentido horário a tampa da caixa (item 13) e retire-a. Após retire a porca (item 16) e o disco (item 21) com as chaves que acompanham o produto.

MANUTENÇÃO

- 5.1 Caso você constate que o equipamento não está funcionando conforme as especificações, tenha a Nota Fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz, que de imediato informaremos qual a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você.
- 5.2 O PA 27 não necessita de lubrificação.
- 5.3 Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, o número e o nome da peça que está sendo solicitada, estes dados se encontram na ilustração da página 9.



ESQUEMA ELÉTRICO PA 27 TRIF 50HZ



ESQUEMA ELÉTRICO PA 27 60HZ

PA 27 PREPARADOR DE ALIMENTOS

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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/TECHNICAL SPECIFICATIONS

PA 27				
Potência Potencia Power	Velocidade Velocidad Speed	Dimensões Dimensiones Dimensions	Diâmetro dos discos Diámetro de los discos Disk blade diameter	Espessuras do desfiamento Grosor Del desmenuzamiento Unweaving thickness
motor de ½ cv motor de ½ cv ½ hp motor	538 rpm	550x300 x650mm	200 mm	3,5/5/8 mm
Peso líq. Aproximado Peso líquido aproximado Net weight	34 kg	Peso com embalagem Peso com embalaje Gross weight	47 kg	Espessuras do fatiamento Grosor Del corte Slicing thickness
				½ mm

ASSISTÊNCIA TÉCNICA G. PANIZ

PORTUGUÊS

6 - Antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:
(Ver ítem 5.1)

6.1 - SE A MÁQUINA NÃO LIGA	- VERIFIQUE SE A VOLTAGEM DA MÁQUINA COINCIDE COM A REDE DO ESTABELECIMENTO.
6.2 - SE HOUVER EXCESSO DE BARULHO	- VERIFIQUE A VOLTAGEM

SERVICIO AUTORIZADO G. PANIZ

ESPAÑOL

6 - Antes de llamar el servicio autorizado, observe si la máquina presenta los siguientes problemas:

6.1 - SI LA MÁQUINA NO ENCIENDE	- VERIFIQUE SI EL VOLTAJE DE LA MÁQUINA COINCIDE CON EL DE LA RED DE SU ESTABLECIMIENTO.
6.2 - SI HAY EXCESO DE RUIDO	- VERIFIQUE EL VOLTAJE.

TECHNICAL ASSISTANCE G. PANIZ

ENGLISH

6 - Before calling technical assistance, not if the machine shows the following problems:

6.1 - MACHINE WILL NOT START	- CHECK IF THE MACHINE' VOLTAGE CONFORMS THE MAINS SUPPLY OF YOUR ESTABLISHMENT.
6.2 - IF IT'S TOO NOISY	- CHECK THE VOLTAGE

PRACTICAL REF.: PA 2 7

01 – BALL BEARING 6005 2RS (00023)	42 – HEXAGONAL SCREW MA 06 X 25 (00744)
02 – DRIVE SHAFT (00899)	43 – FLAT WASHER 5/1 6 (00328)
03 – ELASTIC PIN 06 X 36 (00971)	44 – SCREW-NUT M 08 (00761)
04 – ELASTIC RING I 47 (00971)	45 – FLAT WASHER M 0 4 (00769)
05 – RETAINING SCREW 41221-BML (00034)	46 – PAN HEAD PHILLIPS SCREW 3,5 X 13 (00287)
06 – PULLEY Z -165 (00884)	47 – HEXAGONAL SCREW MA 08 X 20 (00295)
07 – SQUARE PIN KEY 06 X 06 X 20 (00994)	48 – POP RIVET 423 S (02500)
08 – CABINET KIT (01695)	49 - MOTOR*
09 – CABINET REAR (01699)	50 - SWITH BI-VOLT
10 – STAINLESS STEEL CABINET FRONTAL (01698)	*SINGLE PHASE ½ CV P4 110/220V 60HZ (00001)
11 – LARGE BOX (01708)	*SINGLE PHASE ½ CV P4 220V 50 HZ (00011)
12 – ALUMINUM BOX FEEDING OPENING (01709)	*THREE PHASE ½ CV P4 220/380V 50 HZ (03224)
13 – BOX COVER (01710)	
14 – FOOD PRESSER (01711)	
15 – PLASTIC PUSHER KIT (00943)	
16 – HEXAGONAL SCREW-NUT ½ (00901)	
17 – SHREDDING DISC KIT 8,0 MM (00923)	
18 – SHREDDING DISC KIT 3,5 MM (00921)	
19 – SHREDDING DISC KIT 5,0 MM (00922)	
20 – GRATING DISC KIT 270 MM (00926)	
21 – SLICING DISC KIT 2,0 MM (00925)	
22 – SLICING DISC KIT 1,0 MM (00924)	
23 – FOOD PUSHER SUPPORT (01712)	
24 – HANDLE MTF 6040 (00530)	
25 – CHAIN Z - 600 (00230)	
26 – PULLEY Z - 55 (00412)	
27 – HEXAGONAL SCREWDRIVER (00898)	
28 – DISK REMOVING SCREWDRIVER (00897)	
29 – RUBBER FOOT REF. 314 (00375)	
30 – ON / OF SWITCH (03914)	
31 – RUBBER GAUNTLET 74031 – HANDLE (00895)	
32 – HEADLESS ALLEN SCREW 08 X 12 (00820)	
33 – HEXAGONAL SCREW Z 5/16 X ¾ (00252)	
34 – HEXAGONAL SCREW-NUT 5/16 (00312)	
35 – FLAT WASHER 38,5 / HOLE 8,5 (01846)	
36 – ROUND HEAD WOOD SCREW ¼ X 2 (00282)	
37 – FLAT WASHER ¼ (00327)	
38 – HEXAGONAL SCREW-NUT ¼ (00311)	
39 – HEXAGONAL SCREW MA 10 X 50 (01303)	
40 – FLAT HEAD WOOD SCREW 5/16 X ¾ (00294)	
41 – CYLINDRICAL HEAD WOOD SCREW 08 X 10 (00933)	

PA 27 PREPARADOR DE ALIMENTOS

CONOZCA SU PRODUCTO

1.1 El preparador de alimentos PA 27 se compone de una base inferior en chapa de acero inoxidable 1020 y la base superior en aluminio, ambos con pintura epoxi.

1.2 Funciona como preparador de alimentos, con excelente performance, tanto para rebanar alimentos como para rallarlos y desmenuzar legumbres y verduras, picar frutas frescas, pan, quesos, embutidos y similares.

CUIDADOS CON LA INSTALACIÓN

2.1 Instálelo sobre una superficie llana.

2.2 Antes de conectarlo a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje indicado coincida con el de la red eléctrica de su establecimiento. (110/220V).

APRENDA A USAR SU PA 27

3.1 Levante el machacador de alimentos (ítem 14, página 9), ponga el producto que será preparado, encienda la máquina y presiónelo.

3.2 No ponga la mano dentro de la tapa de aluminio (ítem 13) con la máquina encendida.

3.3 No saque la tapa de aluminio (ítem 13) con la máquina encendida.

3.4 Asegúrese que la manija esté bien apretada antes de encenderla.

3.5 Si algún alimento queda preso en el disco, apague la máquina antes de sacarlo.

3.6 Para poner los discos, levante el machacador (ítem 14) y suelte la manija (ítem 24). Gire ligeramente en sentido horario la tapa de la caja (ítem 13) y sáquela. Ponga el disco (ítem 21) en el eje motor (ítem 02) y ponga la tuerca (ítem 16), apretándola con la llave que acompaña al producto. Enseguida reponga las piezas y la máquina estará lista para funcionar.

LIMPIEZA

4.1 Apague la máquina, levante la palanca (ítem 14) y suelte la manija (ítem 24). Gire ligeramente en sentido horario la tapa de la caja (ítem 13) y sáquela. Enseguida retire la tuerca (ítem 16) y el disco (ítem 21) con las llaves que acompañan al producto.

MANUTENCIÓN

5.1 Constatando que el equipo no está funcionando conforme lo especificado, recoja el Cupón Fiscal y el Manual de Instrucciones y contáctese con el Servicio de Atención G. Paniz, inmediatamente le será informado cual es la Asistencia Técnica Autorizada más cercana.

5.2 El PA 27 no necesita de lubricante.

5.3 Para facilitar la reposición de piezas, atención con el código de la máquina, el número y el nombre de la pieza solicitada, los encontrarán ilustrados en las páginas 10.

PA 27 FOOD PROCESSOR

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 instructions 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.) Replace them 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.

UTILITARIO REF.: PA 27

01 - RODAMIENTO 6005 2RS (00023)	42 - TORNIL. HEXAGONAL MA 06 X 25 (00744)
02 - EJE MOTRIZ (00899)	43 - ARANDELA LISA 5/16 (00328)
03 - CLAVEL ELÁSTICO 06 X 36 (00977)	44 - TUERCA M 08 (00761)
04 - ANILLO ELÁSTICO I 47 (00971)	45 - ARANDELA LISA M 04 (00769)
05 - RETENEDOR 41221-BML (00034)	46 - TORNIL. PHILLIP S MANG. CACEROLA 3,5 X 13 (00287)
06 - POLEA Z-165 (00884)	47 - TORNIL. HEXAGONAL MA 08 X 20 (00295)
07 - CHAVETA 06 X 06 X 20 CUADRADA (00994)	48 - REMACHE POP 423 S (02500)
08 - CONJ. GABINETE (01695)	49 - MOTOR*
09 - TRASERA GABINETE (01699)	50 - LLAVE BIVOLT
10 - FRONTAL GABINETE ACERO INOXIDABLE (01698)	*MONOFÁSICO ½ CV P4 110/220V 60HZ (00001)
11 - CAJA GRANDE (01708)	*MONOFÁSICO ½ CV P4 220V 50 HZ (00011)
12 - BUCAL CAJA DE ALUMINIO (01709)	*TRIFÁSICO ½ CV P4 220/380V 50 HZ (03224)
13 - TAPA DE LA CAJA (01710)	
14 - MACHACADOR DE ALIMENTOS (01711)	
15 - CONJ. MAJADOR DE PLÁSTICO (00943)	
16 - TUERCA HEXAGONAL ½ (00901)	
17 - CONJ. DISCO DESHILADOR 8,0 MM (00923)	
18 - CONJ. DISCO DESHILADOR 3,5 MM (00921)	
19 - CONJ. DISCO DESHILADOR 5,0 MM (00922)	
20 - CONJ. DISCO RALLADOR 270 MM (00926)	
21 - CONJ. DISCO REBANADOR 2,0 MM (00925)	
22 - CONJ. DISCO REBANADOR 1,0 MM (00924)	
23 - SOPORTE HEXAGONAL DE ALIMENTOS (01712)	
24 - MANIJA MTF 6040 (00530)	
25 - CORREA Z - 600 (00230)	
26 - POLEA Z - 55 (00412)	
27 - LLAVE SEXTAVADA (00898)	
28 - DISCO MAJADOR(00897)	
29 - PIE DE GOMA REF. 314 (00375)	
30 - LLAVE LIGA DESLIGA (03914)	
31 - MANOPLA DE GOMA 74031 - CABO (00895)	
32 - TORNIL. ALLEN S/ CABEZA 08 X 12 (00820)	
33 - TORNIL. HEXAGONAL Z 5/16 X ¾ (00252)	
34 - TUERCA HEXAGONAL 5/16 (00312)	
35 - ARANDELA LISA 38,5 DIÁMETRO 8,5 (01846)	
36 - TORNIL. HENDIDU RA MANG. REDONDA ¼ X 2 (00282)	
37 - ARANDELA LISA ¼ (00327)	
38 - TUERCA SEXTAVADA ¼ (00311)	
39 - TORNIL. SEXTAVA DO MA 10 X 50 (01303)	
40 - TORNIL. HENDIDURA MANG. CHATA 5/16 X ¾ (00294)	
41 - TORNIL HENDIDURA MANG. CILÍNDRICA 08 X 10 (00933)	

UTILITÁRIO REF.: PA 27

01 - ROLAMENTO 6005 2RS (00023)	42 - PARAF. SEXTAVAD O MA 06 X 25 (00744)
02 - EIXO MOTRIZ (00899)	43 - ARRUELA LISA 5/16 (00328)
03 - PINO ELÁSTICO 06 X 36 (00977)	44 - PORCA M 08 (00761)
04 - ANEL ELÁSTICO I 47 (00971)	45 - ARRUELA LISA M 04 (00769)
05 - RETENTOR 41221-BML (00034)	46 - PARAF. PHILLIPS CAB. PANELA 3,5 X 13 (00287)
06 - POLIA Z-165 (00884)	47 - PARAF. SEXTAVAD O MA 08 X 20 (00295)
07 - CHAVETA 06 X 06 X 20 QUADRADA (00994)	48 - REBITE POP 423 S (02500)
08 - CONJ. GABINETE (01695)	49 - MOTOR*
09 - TRASEIRA GABINETE (01699)	50 - CHAVE BIVOLT
10 - FRONTAL GABINETE INOX (01698)	*MONOFÁSICO ½ CV P4 110/220V 60HZ (00001)
11 - CAIXA GRANDE (01708)	*MONOFÁSICO ½ CV P4 220V 50 HZ (00011)
12 - BOCAL CAIXA DE ALUMÍNIO (01709)	*TRIFÁSICO ½ CV P4 220/380V 50 HZ (03224)
13 - TAMPADA DA CAIXA (01710)	
14 - PRESSIONADOR DE ALIMENTOS (01711)	
15 - CONJ. SOCADOR DE PLÁSTICO (00943)	
16 - PORCA SEXTAVADA ½ (00901)	
17 - CONJ. DISCO DESFIADOR 8,0 MM (00923)	
18 - CONJ. DISCO DESFIADOR 3,5 MM (00921)	
19 - CONJ. DISCO DESFIADOR 5,0 MM (00922)	
20 - CONJ. DISCO RALADOR 270 MM (00926)	
21 - CONJ. DISCO FATIADOR 2,0 MM (00925)	
22 - CONJ. DISCO FATIADOR 1,0 MM (00924)	
23 - SUPORTE PRECIONADOR DE ALIMENTOS (01712)	
24 - MANÍPULO MTF 6040 (00530)	
25 - CORREIA Z - 600 (00230)	
26 - POLIA Z - 55 (00412)	
27 - CHAVE SEXTAVADA (00898)	
28 - SACADOR DISCO (00897)	
29 - PÉ DE BORRACHA REF. 314 (00375)	
30 - CHAVE LIGA E DESLIGA (03914)	
31 - MANOPLA DE BORRACHA 74031 - CABO (00895)	
32 - PARAF. ALLEN S/ CABEÇA 08 X 12 (00820)	
33 - PARAF. SEXTAVAD O Z 5/16 X ¾ (00252)	
34 - PORCA SEXTAVADA 5/16 (00312)	
35 - ARRUELA LISA 38,5 FURO 8,5 (01846)	
36 - PARAF. FENDA CA B. REDONDA ¼ X 2 (00282)	
37 - ARRUELA LISA ¼ (00327)	
38 - PORCA SEXTAVADA ¼ (00311)	
39 - PARAF. SEXTAVAD O MA 10 X 50 (01303)	
40 - PARAF. FENDA CA B. CHATA 5/16 X ¾ (00294)	
41 - PARAF. FENDA CA B. CILÍNDRICA 08 X 10 (00933)	

PA 27 FOOD PROCESSOR

KNOW YOUR PRODUCT

1.1 The PA 27 Food Processor comprises a steel (1020) lower base and an aluminum upper base, both with epoxy finishing

1.2 It works as a food processor and has an excellent performance. It can be used to slice, grate or shred vegetables, cut fresh fruit, bread, cheeses, salami, sausages and alike.

CAUTION WHEN INSTALLING

2.1. Install the machine on a flat surface.

2.2 Before installing your machine, check if the voltage conforms your mains supply (110/220V).

LEARN HOW TO USE YOUR PA 27

3.1 Lift the food presser (item 14, page 11), place the food to be prepared, switch on the machine and press.

3.2 Never put your hand inside the aluminum lid (item 13) while the machine is working.

3.3 Never remove the aluminum lid (item 13) with the machine on.

3.4 Make sure the handle is properly tightened before switching on the machine.

3.5 In case any food gets stuck to the disc, switch the machine off before removing it.

3.6 To place the discs, lift the presser (item 14) and loosen the handle (item 24). Turn the body lid (item 13) slightly clockwise and remove it. Place the disc (item 21) on the drive shaft (item 02) and screw the nut on with the screwdriver that is supplied with your product. After that, replace the parts you have removed and the machine is ready to operate

CLEANING

4.1 Switch off the machine, lift the lever (item 14) and loosen the handle (item 24). Turn the body lid (item 13) slightly clockwise and remove it. After that, remove the nut (item 16) and the disc (item 21) with the screwdrivers that are supplied with your product.

MAINTENANCE

5.1 If your equipment is not working according to its specifications, have the till receipt and Instructions Manual at hand and contact G.Paniz Customer Service, and we'll inform you about the nearest Authorized Service Center.

5.2 PA 27 does not need lubrication.

5.3 To make the replacement of parts easier, always use the machine reference and the number and name of the part requested. These data can be found on the pictures of pages 11.

