

# CUTTER 05L

**G.PANIZ**











***Termo de Garantia***  
*Término de garantía*

 [@grupogpaniz](#)

 [gpaniz.equipamentos](#)

 [G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA](#)

## ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação - Características Técnicas	6
 Instruções de Uso	7
 Vista Explodida Máquina	8
 Catálogo de Peças	9
 Manutenção - Limpeza - Ocorrência de Defeitos	10
 Esquema Elétrico	11
 Termo de Garantia	21
 Lista de Revisões	23

## 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, açougue, 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 G.Paniz, 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, G.Paniz.

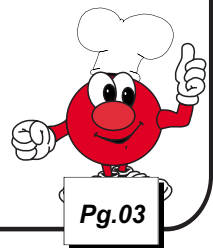
## FINALIDADE DO MANUAL

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.

## 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.

- 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.

**Cutter:** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág. 6.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Monofásica verificar na pág. 11.

**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.

**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.

**Adulteração:** Seu equipamento possui acoplado a tampa do bocal componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

**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.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág. 7.

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia.

- Acesse gratuitamente nosso site [www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br)

### 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:

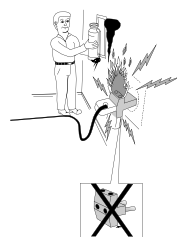
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

**OBSERVAÇÃO:** Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.

## INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma mesa;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.



**ATENÇÃO:** É obrigação do cliente o aterramento do equipamento, em casos de dano por falta da ligação do fio terra a G.Paniz não se responsabilizara pelos danos.

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência Técnica.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como processador de alimentos, é um equipamento para cozinhas industriais, restaurantes, pizzarias, rotisseries e onde se desejar processar alimentos, molhos e carnes com rapidez e higiene.

O Cutter é fabricado em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba fabricada em aço inox 304 e sua tampa em policarbonato. Possui lâminas em aço inoxidável 420 e chave de segurança na tampa.

Para consulta de receita, acesse o site: [www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		
PRODUTO	PESO	DIMENSÕES (AxLxC) mm
CUTTER 05L	11 kg	450 x 300 x 260

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

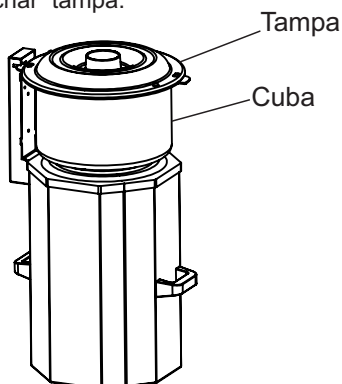
MÁQUINA	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
CUTTER 05L	Motor Monofásico 1/2CV 127V 4P 60Hz Eixo Inox	70692
	Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 60Hz Eixo Inox	70692
	Motor Monofásico 1/2CV 127V 4P 50HZ Eixo Inox	70760
	Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 50Hz Eixo Inox	70760

## INSTRUÇÕES DE USO

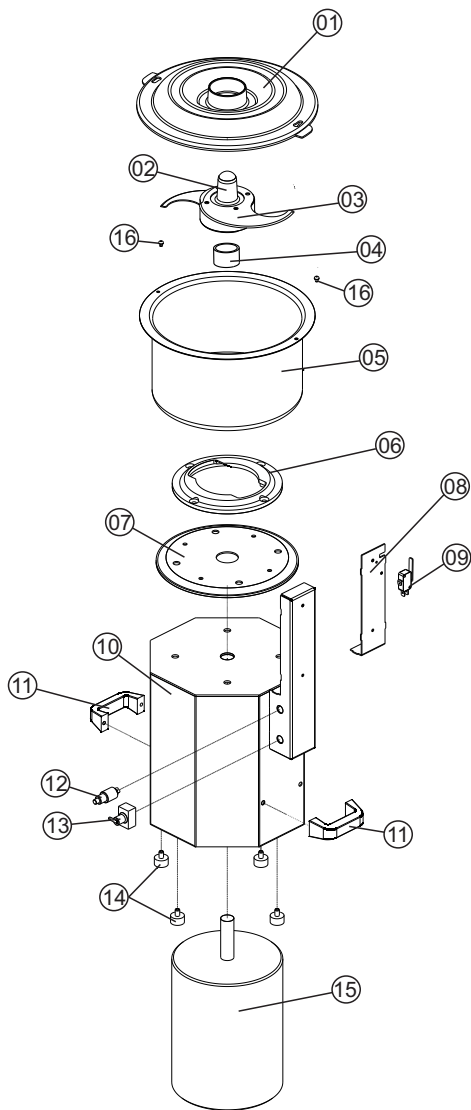
Para ligar seu equipamento Cutter, siga os passos descritos abaixo:

- 1° Passo: Ligar o equipamento na rede elétrica;
- 2° Passo: Coloque a cuba no eixo do motor e gire no sentido horário até que a mesma se encaixe na base e fique bem fixa.
- 3° Passo: Coloque a lâmina no eixo central.
- 4° Passo: Coloque o alimento dentro da cuba, e coloque a tampa girando no sentido horário, sempre verificando as travas de segurança.
- 5° Passo: Ligue o motor no botão liga/ desliga, ou simplesmente aperte o botão pulsar conforme o alimento a ser utilizado.

Caso a tampa seja girada, a máquina irá se desligar automaticamente. Para ligar a máquina novamente, basta fechar tampa.



## VISTA EXPLODIDA MÁQUINA





## CATÁLOGO DE PEÇAS CUTTER

ITEM	DESCRIÇÃO	CUTTER	CUTTER INOX
1	Tampa	70684	70684
2	Mancal Guia Cutter	70685	70685
3	Lâminas Cutter	09302	09302
4	Bucha Guia	70686	70686
5	Conjunto Panela	09310	09310
6	Base Fixa Cuba	70728	70728
7	Reforço Base Cuba	70683	70683
8	Calha Micro	09304	09304
9	Chave Micro Interruptora	02619	02619
10	Conjunto Protetor do Motor	09311	09317
11	Alça Porta FCR	70388	70388
12	Interruptor MG 390 NA	83527	83527
13	Chave Liga/ Desliga	70731	70731
14	Pé Borracha	70722	70722
15	Motor Ver Pág 07	-	-
16	Engate Tampa	09301	09301

## MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

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

## LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza retire o plugue da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- 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 e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Para limpar a panela de seu Cutter, gire a mesma no sentido anti-horário para poder soltá-la e limpe-a com água e sabão neutro, após isso seque-a e coloque-a no equipamento novamente girando-a no sentido horário para prendê-la.
- Necessário ter cuidado com as lâminas de corte no momento da limpeza.
- Este equipamento não deve ser limpo com jato de água.
- O equipamento não poderá ser submergido para limpeza

## OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

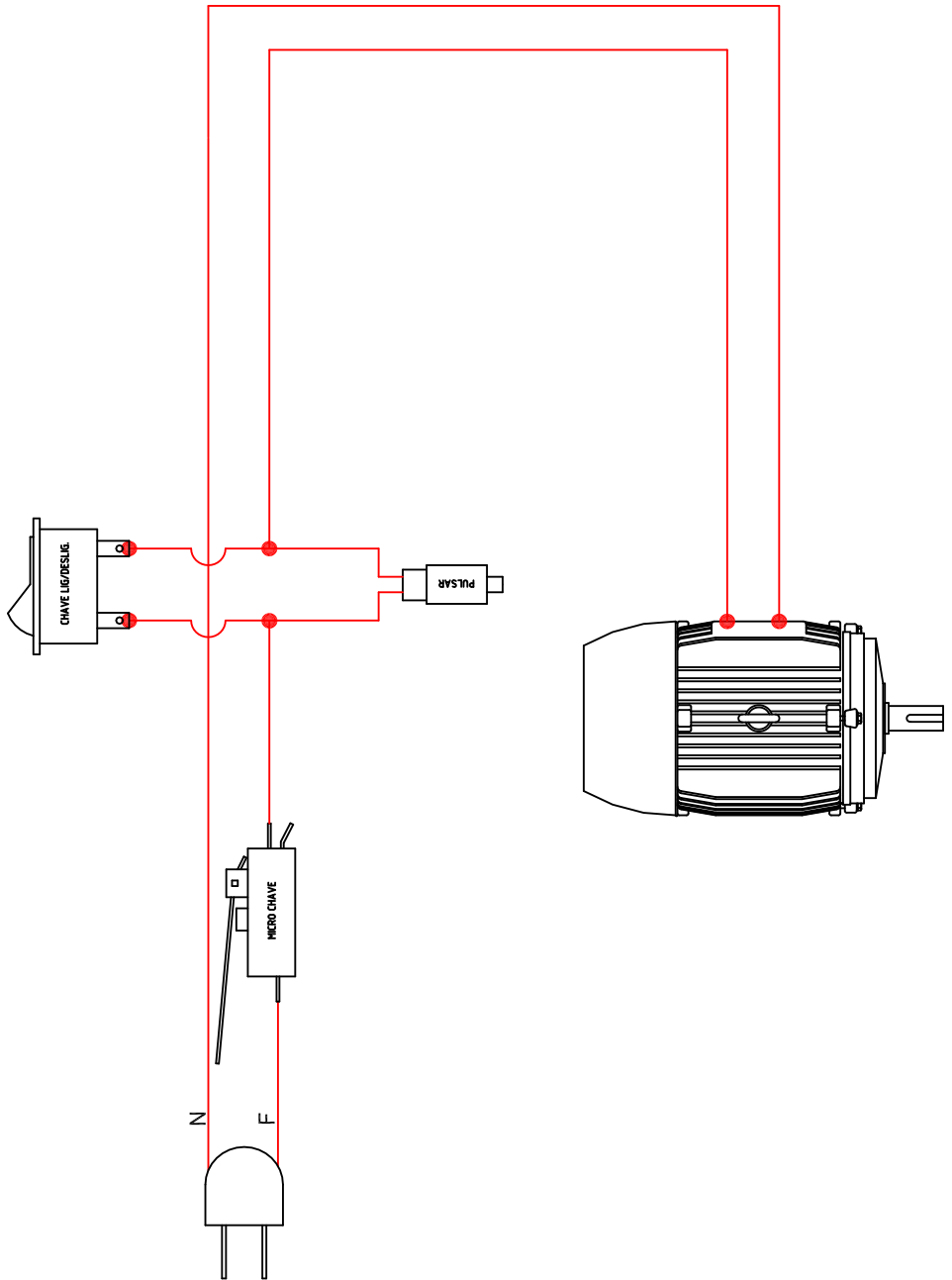
Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

### 1 - Se a máquina não liga:








- Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento.
- Verifique o posicionamento da tampa da cuba, esta tem que estar devidamente montada.
- Verifique o encaixe da cuba na base do equipamento.

**2 - Se o equipamento não esta processando os produtos adequadamente:** verifique se as lâminas estão encaixadas de forma correta no eixo central.

# ESQUEMA ELÉTRICO CUTTER MONOFÁSICO 127V / 220V



# VERSIÓN EN ESPAÑOL

 Presentation - Finalidad - Seguridad	13
 Entrega de Productos - Instalación - Características Técnicas	14
 Instrucciones de Uso	15
 Vista Detallada De La Máquina	16
 Lista de Piezas	17
 Mantenimiento - Limpieza - Botón de Emergencia	18
 Término de Garantía	19

## PRESENTACIÓN

La compañía, que se especializa en la alimentación de maquinaria para la industria, ofrece una amplia gama de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de equipos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el negocio de comida. Proporcionamos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, supermercados, pizzerías, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos son fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de la seguridad e higiene de las leyes existentes.

La facilidad de instalación, bajo mantenimiento, bajo consumo de energía y alta capacidad de producción, coloque los productos G.Paniz por delante del mercado, con las ventajas de la economía, productividad, seguridad y calidad.

Queremos felicitarle por haber elegido un producto con la calidad que merece el nombre, G.Paniz.

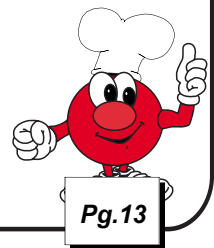
## OBJETIVO DEL MANUAL

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.

## SEGURANÇA

Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental, falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso de este equipo por persona responsable de su seguridad.

- Asegúrese de que el voltaje de su dispositivo está en conformidad con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar golpes y daños a su producto y comprueba la conexión a tierra de su red.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.



## ENTREGA DE PRODUCTOS

Al recibir el producto, se recomienda cuidado y la inspección para detectar cualquier daño de transporte, tales como:

- Abolladuras y arañazos en la pintura;
- La rotura de las piezas;
- Faltan piezas a través de la violación del paquete.

**NOTA:** En caso de fallo en la recepción es que por alguna razón se ha mencionado anteriormente, la fábrica no se hace responsable.

## INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos se deben realizar para la mejor seguridad de usuario:

- Instale el equipo en un área bien ventilada;
- La instalación del equipo debe estar en una superficie plana;
- Deje un espacio de al menos 50 cm alrededor del equipo;
- Compruebe si la tensión de la red es el mismo de su equipo.
- Para un correcto funcionamiento, este aparato debe ser instalado en un área con temperatura entre 5 ° C a 25 ° C.
- Nunca utilice extensiones o "T" para la conexión de equipos;
- No retire el conector de tierra del cable de alimentación;
- Utilice llevado al aire 20A 4.8mm pin de acuerdo con la NBR 6147.



**ADVERTENCIA:** Es su obligación a tierra del equipo en caso de daños. Debido a la falta de conexión de cable de tierra a G.Paniz no asume responsabilidad alguna por los daños.

Si no está en condiciones de estos procedimientos, contratar a un profesional calificado para el logro. Llame 0800-704-2366 y en contacto con la Asistencia.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Diseñado como un procesador de alimentos, es un equipo para cocinas industriales, restaurantes, pizzerías, asadores y en la que desea procesar los alimentos, salsas y carne picada con rapidez e higiene.

El cortador está fabricado en acero al carbono 1020 SAE con acabado de pintura epoxi, un tazón de acero inoxidable 304 y una cubierta de policarbonato. Cuenta con cuchillas de acero inoxidable 420 y el interruptor de seguridad en la tapa.

Para consultas de ingresos, visite: [www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
PRODUCTO	PESO	DIMENSIONES (AxLxC) mm
CUTTER 05L	11 kg	450 x 300 x 260

La empresa se reserva el derecho a realizar cambios en el equipo sin previo aviso.

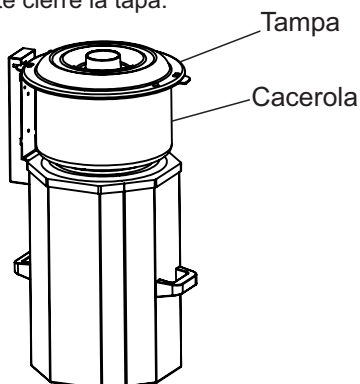
MÁQUINA	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
CUTTER 05L	Motor Monofásico 1/2CV 127V 4P 60Hz Eixo Inox	70692
	Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 60Hz Eixo Inox	70692
	Motor Monofásico 1/2CV 127V 4P 50HZ Eixo Inox	70760
	Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 50Hz Eixo Inox	70760

## INSTRUCCIONES DE USO

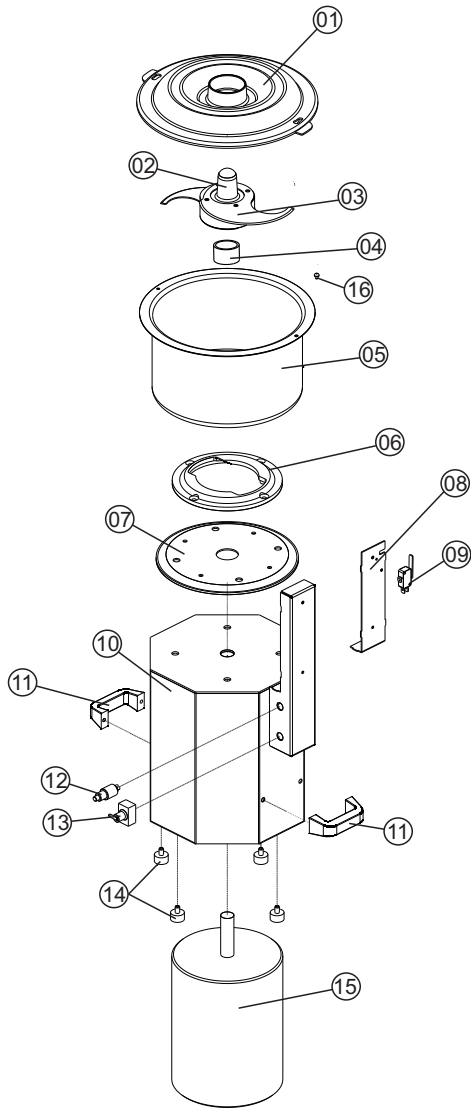
Para conectar el equipo cortador, siga los siguientes pasos:

- 1° Paso: Conectar el equipo a la red eléctrica;
- 2° Paso: Coloque el recipiente en el eje del motor y gire hacia la derecha hasta que encaje en la base y estar bien fijo.
- 3° Paso: Coloque la cuchilla en el eje central.
- 4° Paso: Coloque los alimentos en el recipiente y poner la tapa girando en sentido horario, siempre vigilando los enclavamientos de seguridad.
- 5° Paso: Arranque el motor de encendido / apagado, o simplemente pulse el botón de pulso como la comida que se utilizará.

Si se genera la tapa, la máquina se apagará automáticamente. Para encender la máquina de nuevo, simplemente cierre la tapa.



## VISTA DETALLADA DE LA MAQUINA





## LISTA DE PIEZAS CUTTER

ITEM	DESCRIPCIÓN	CUTTER	CUTTER INOX
1	Tampa	70684	70684
2	Guía de rodamiento Cutter	70685	70685
3	Blades Set Cutter	09302	09302
4	Guía de buje	70686	70686
5	Pan Set	09310	09310
6	Fijo Base Cuba	70728	70728
7	Refuerzo Base Cuba	70683	70683
8	Micro Gutter	09304	09304
9	Micro interruptor interruptivo	02619	02619
10	Motor Protector Set	09311	09317
11	La manija de puerta FCR	70388	70388
12	Interruptor MG 390 NA	83527	83527
13	Llave On/ Off	70731	70731
14	Pie Caucho	70722	70722
15	Motor Ver Pág 15	-	-
16	Cubierta de enganche	09301	09301

## MANTENIMIENTO

El mantenimiento regular de los equipos se evita un desgaste prematuro de las piezas que trabajan juntos, como los cinturones. Además del mantenimiento, usted debe hacer algunas comprobaciones:

- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según las leyes locales y las especificaciones nacionales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio autorizado con un cable de alimentación especial disponible del fabricante o servicio técnico autorizado, con el fin de evitar accidentes.
- Las partes metálicas son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier trabajo de mantenimiento comprobar que el equipo esté completamente fría;

## LIMPIEZA

- Antes de realizar la limpieza desconecte el enchufe.
- Nunca utilice el accesorio de metal (cuchillo, cuchara, etc.) no atacar a las piezas de acero inoxidable.
- Para limpiar, se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón suave. Nunca use la manguera de agua ya que esto puede causar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos tales como motores y elementos de seguridad.
- La limpieza de su equipo debe hacerse siempre después de su uso. No utilice productos abrasivos, únicamente jabón suave.
- Para limpiar el plato de la herramienta de corte, gire en sentido contrario a las agujas del reloj con el fin de liberar y limpiarlo con jabón suave y agua, después de lo cual se seca y colocarlo en la máquina girando de nuevo hacia la derecha para lo sostiene.
- Es necesario tener cuidado con las cuchillas de corte en el momento de la limpieza.
- Este equipo no debe ser limpiado con chorro de agua.
- El equipo no puede ser sumergido para la limpieza.

## APARICIÓN DE DEFECTOS

En caso de mal funcionamiento del equipo antes de llamar al servicio técnico, compruebe si la máquina tiene los siguientes problemas:

### 1 - Si la máquina no se enciende:

- Asegúrese de que el voltaje de la máquina se corresponde con el establecimiento.
- Asegúrese de que el voltaje de la máquina se corresponde con el establecimiento.
- Comprobar la colocación de la cubierta de la tina, esto se debe montar correctamente.
- Comprobar el ajuste en la base del equipo tanque.

**2 - Si el equipo no está procesando el producto correctamente:** asegurarse que las cuchillas estén correctamente colocados en el eje central.

## TERMINO DE GARANTIA

La compañía se compromete a garantizar y seis (6) meses en relación con el producto descrito a continuación, a partir de la fecha de venta al cliente final, bajo las siguientes condiciones y normas:

- 1) La compañía no cubrirá en ningún caso, y defectos en los riesgos de la pintura o de amasado derivados del transporte, que deben ser requeridos de la compañía en la entrega o recepción de las mercancías. Tampoco garantizará equipos expuestos a la intemperie, o que de cualquier forma después de su uso han sido demasiado tiempo sin correr, puede aparecer óxido en las piezas no lubricados movimiento.
- 2) La garantía no cubre el vidrio, bombillas, fusibles, interruptores, contactores, calentadores, termostatos, regulador de temperatura, relés, electroválvulas de agua y electroválvula de gas, debido a que son sensibles a las variaciones de los componentes eléctricos de tensión, no de transporte adecuadas instalaciones no son adecuadas y sin protección.
- 3) El motor eléctrico, cuando se daña, debe ser referido a la asistencia técnica de los respectivos fabricantes y debe haber un contacto previo con G.Paniz.
- 4) El cliente tiene derecho a la asistencia técnica en el lugar de uso de la misma máquina cuya medida es mayor que 0,360m<sup>3</sup> o peso superior a 94 kg. Si el equipo no cumple con las medidas anteriores, se deberá enviar al Servicio Autorizado más cercano. Si se comprueba que ha habido mal uso o instalación inadecuada de los equipos, los gastos de estancia, desplazamiento y reparación correrán a cargo del usuario, incluso si el período de garantía.
- 5) La garantía de la fábrica se refiere a las máquinas en servicio y uso normal con defectos de material o de montaje. La fábrica se reserva el derecho de proporcionar asesoramiento y no permite que otros juzguen defectos aparecen durante el período de garantía. La garantía cubrirá el costo de la mano de obra, siempre y cuando se lleva a cabo por el distribuidor. Quedan excluidos de garantía los defectos o daños derivados de accidentes causados por negligencia en las operaciones.
- 6) La empresa no se hace responsable de los cambios en el producto, a menos que los cambios hechos por la fábrica.
- 7) Después de tres (3) meses de uso, se considera fuera de garantía todas las partes o accesorios que tengan un desgaste natural o acelerado, tales como rodamientos y sellos, los discos de Meat Grinder y la Alimentación Preparador; globo, pala y Espiral mezclador planetario; Modelado fieltros; trefilados, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Los ajustes, lubricación, ajuste y limpieza de los equipos, que surjan de su uso y funcionamiento, no serán cubiertos por la garantía y deben correr a cargo del propietario.

#### **9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:**

El no llevar a cabo la revisión y lubricación constante de servicios en el Manual de instrucciones de los equipos;

El uso de piezas y componentes no originales y no se recomienda por la empresa;

La modificación del producto y posterior modificación de las características técnicas de operación, con excepción de las realizadas por la empresa;

El uso de maquinaria y equipo para funciones distintas de las especificadas por el fabricante;

El vencimiento de la garantía.

Nota: Para es elegido cualquier demanda de los Tribunales de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, sin embargo el privilegio que es o será.

## 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 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.

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;
- ✓ 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.

## ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Você pode entrar em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você, acesse:

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

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



\*Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

## LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

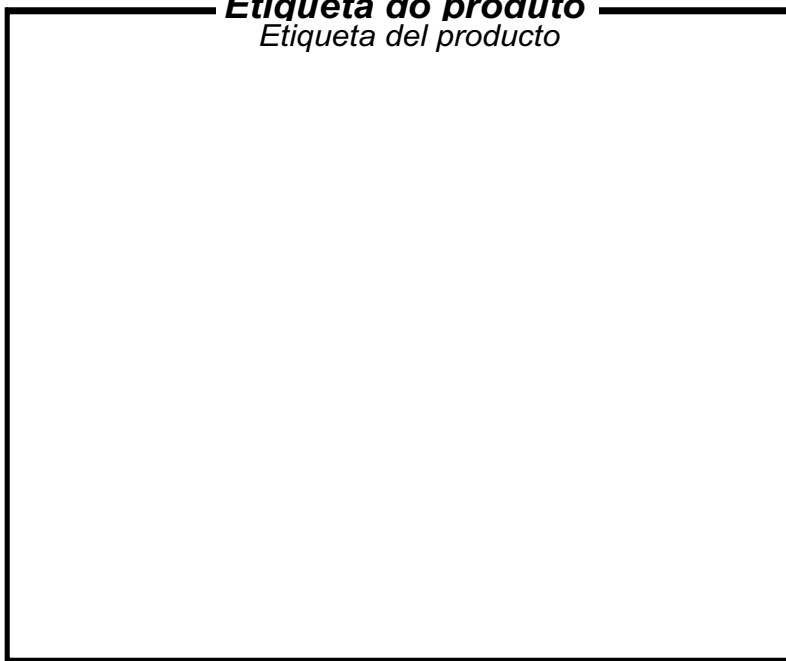
Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	131114XXXXXX	*	
01	141114XXXXXX	280917XXXXXX	2531	Acrescentado tabela de peças inox nas páginas 9 e 17.
02	290917XXXXXX	071222XXXXXX	4874 4704	Atualizado informações na página 06. Acrescentado links redes sociais e assistências.
03	081222XXXXXX	-		

\* Alterado conforme layout novo.

R.03

# CUTTER 05L

***Etiqueta do produto***  
*Etiqueta del producto*



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](http://www.gpaniz.com.br) [gpaniz@gpaniz.com.br](mailto:gpaniz@gpaniz.com.br)

*G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49