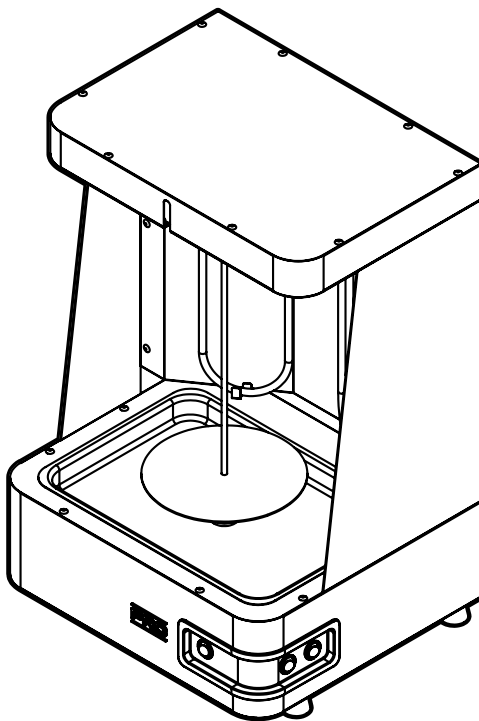


MANUAL DE INSTRUÇÃO E TERMO DE GARANTIA

versão 01 - março 2018



ASSADOR AL PASTOR



combina com
a sua vida.

Indústria de Utilidades
Rua Filippo Brustolin, 131 Bairro São Leopoldo - CEP 95080-090 - Caxias do Sul - RS
Fone (54) 3213 6100 - Fax (54) 3213 6119 - CNPJ 03.779.724/0001-35 - I.E. 029/03567009
anodilar@anodilar.com.br - and.ind.br
MADE IN BRAZIL

Parabéns!

VOCÊ ADQUIRIU UM PRODUTO PRO
E ISTO É MUITO IMPORTANTE PARA NÓS.

Nos preocupamos em desenvolver um produto moderno, inovador,
durável e satisfazê-lo é o nosso principal objetivo.

Antes de utilizar o produto, leia o manual com atenção, evitando qualquer dano.
Mantenha-o sempre acessível para dúvidas sobre a utilização do produto.

Esperamos que todos os atributos do produto sejam de grande utilidade
e que você desenvolva ainda mais suas habilidades gastronômicas.
Divida conosco suas experiências: facebook.com/anodilaroficial.

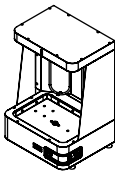
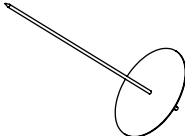
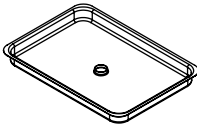
Diferenciais do Produto

O Assador Al Pastor foi desenvolvido pensando na facilidade de utilização no assamento de churrasco greco. Algumas das características de qualidade e design são:

- Sistema de rotação de espeto: permite assar de forma homogênea todos os tipos de carne. Seu alimento fica muito mais saboroso.
- Capacidade para 7 Kg.
- Pés antiderrapantes: estabilidade e segurança no uso do produto.
- Design frontal arredondado com visual contemporâneo.
- Ecologicamente correto: não produz fumaça. Assa seu churrasco sem prejudicar o meio ambiente.
- Botões de acionamento com design intuitivo e de segurança.
- Acompanha bandeja coletora de gordura em alumínio.
- Equipamento construído em aço inox.
- As resistências podem ser ligadas de forma individual para monitoramento de seu churrasco.
- Motor robusto e silencioso.

Lista de componentes

Após retirar o produto da embalagem, certifique-se que todos os componentes listados abaixo estão em seu poder.

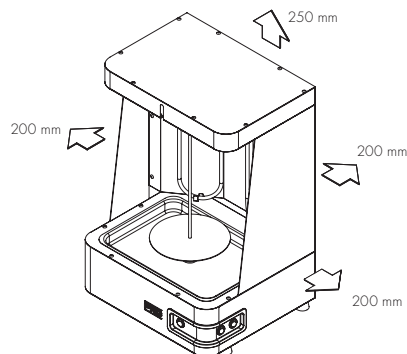
		
Assador (1un.)	Espeto simples (1un.)	Gaveta coletora de gordura (1un.)

Informações de Segurança

- Deve-se ter cuidado para que não fiquem alimentos fora do espeto evitando acidentes;
- Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto constantes neste manual;
- O Assador Al Pastor produz calor para o cozimento rápido, em decorrência disto as partes externas também sofrem aquecimento. Recomendamos não deixar crianças tocarem o produto em uso, para evitar acidentes;
- Para obter proteção adicional, recomendamos instalar um dispositivo de proteção contra corrente residual (RDC) no circuito elétrico onde o aparelho será ligado. O RDC deve ter uma corrente de operação residual de no máximo 500mA. Peça informações a um instalador profissional;
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Somente utilize o equipamento em local plano e com base firme;
- Nunca opere o Assador Al Pastor próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: risco de incêndio;
- Nunca coloque o Assador Al Pastor em contato com água ou outros líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos. Desta forma, não use o aparelho próximo de pias, banheiras, chuveiros ou piscinas;
- O aparelho não deve funcionar próximo ou abaixo de tomadas elétricas;
- Este equipamento deve ser usado sempre com acompanhamento para a retirada constante das carnes que serão assadas.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

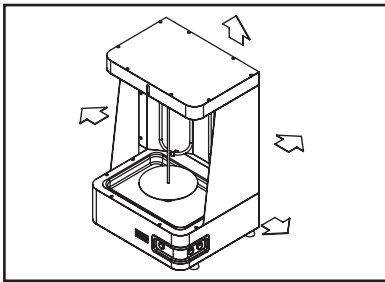
- Áreas de equipes de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda;
- Para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes do tipo de leito e de lanches rápidos;
- **Somente opere o Assador Al Pastor com as distâncias (folgas) especificadas na figura abaixo, visando garantia de livre circulação do ar;**



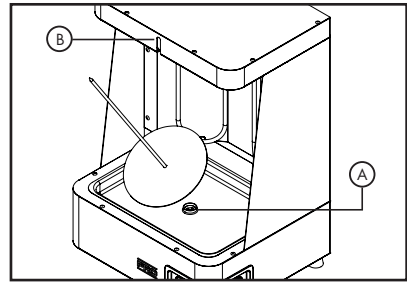
Informações de Segurança

- Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- AVISO: se a superfície estiver quebrada, desligar o equipamento para evitar a possibilidade de choque elétrico. Durante o uso o equipamento se torna quente. Deve ser tomado cuidado para evitar entrar em contato com elementos de aquecimento, na parte interna do forno.
- Mantenha uma distância segura para evitar queimaduras;
- Não toque no Assador durante a utilização do equipamento: risco de queimaduras;
- Nunca cubra o aparelho, nem utilize-o para secar roupas ou toalhas: haverá superaquecimento com risco de incêndio.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados em contato com o aparelho quando o mesmo estiver em funcionamento, uma vez que podem ficar quentes;
- Para limpeza, umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio. Deixe o Assador esfriar antes de iniciar a limpeza e aguarde secar antes de utilizá-lo.
- Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (observe a tensão indicada na etiqueta presa ao cabo de energia, 127 ou 220 V);
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não é recomendável que o cabo de energia seja passado pela parte traseira do Assador. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o Assador Al Pastor está desligado;
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;
- O cabo de energia deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos e, se o mesmo estiver danificado, não utilize o aparelho;
- Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado/pessoa qualificada, a fim de evitar danos e acidentes;
- O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- O Assador Al Pastor não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle, automático ou não: risco de incêndio.
- Não ligue o Assador Al Pastor através de conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricista informações sobre o modelo mais adequado;
- Jamais ligue o Assador junto com outros aparelhos em uma mesma tomada.

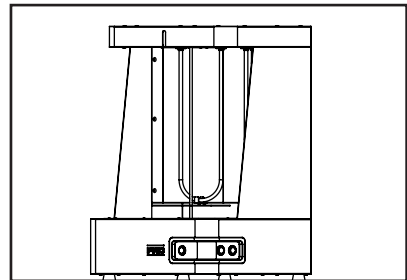
- 1 Após retirar o produto da embalagem, certificar se há todas as partes no poder do consumidor: manual de instruções, espeto e chapa coletora de gordura.
- 2 Após o Assador estar montado, verificar se a tensão da rede é igual a do equipamento;
- 3 Para questões de segurança, é sugerido colocar o Assador de modo a manter uma distância de no mínimo 200 mm da parede na parte traseira e lateral, e 250 mm no topo.



- 4 Verificar se não há sobrecarga no circuito de força, não ligar o assador na mesma tomada de outros aparelhos e evitar extensões ou ligações com conectores tipo "T".
- 5 Espete os alimentos de uma forma homogênea para girar livremente, caso contrário poderá danificar as engrenagens que fazem a redução do giro do motor. O espeto tem capacidade de 7 kg.
- 6 Colocar espeto com carne no equipamento desligado. Inclinar o espeto e colocar no mancral (A). Após, posicionar no click superior (B).



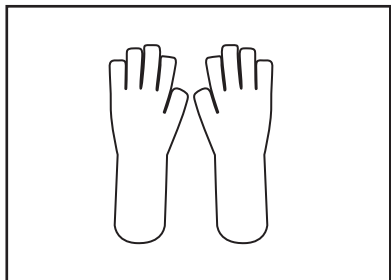
- 7 Depois de colocar o espeto no sistema giratório, ligue o mesmo e as resistências através do botão no painel frontal.
OBS.: nunca ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne, e para retirá-los, desligue sempre o motor.



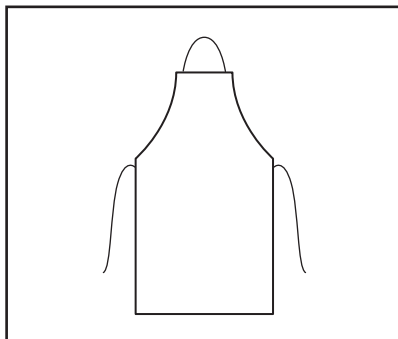
- 8 Por termos duas resistências de forma independente, podemos assar vários tipos de alimentos. O tempo de cozimento deve ser adaptado a cada usuário, pois temos fatores como peso, temperatura do ambiente, tamanho e tipo de alimentos que interferem diretamente no tempo.
- 9 O tempo ideal para utilização contínua deve ser de no máximo 4 horas. Após este tempo, deixe o equipamento descansar pelo menos 30 min antes de reiniciar a operação. Após o término do uso, o equipamento deve ser desligado e o plugue deve ser retirado da tomada.

Equipamentos de proteção Individual-EPI

- Luva de proteção térmica: Ao operar o assador Al Pastor, utilize as luvas de proteção térmica, pois o equipamento estará com a sua superfície quente e liberando calor da resistência, evitando queimaduras.



- Avental: Ao operar o assador Al Pastor, utilize avental que ajude isolar o calor, protegendo o corpo do operador e suas roupas.



Limpeza

- Desligar o Assador antes de qualquer operação de limpeza;
- Pode-se fazer a limpeza do Assador com água morna, para facilitar a retirada de gordura e de restos de alimentos que possivelmente podem se depositar, mas nunca quente para evitar queimaduras;
- Limpeza externa: pano ou esponja úmida em água e detergente;
- Retirar a bandeja coletora do interior.
- Recomenda-se o uso de uma esponja macia e embebida em detergente neutro para a remoção de gordura. Jamais usar produtos cáusticos, tipo sabão, ou produtos abrasivos, tipo esponja de aço ou objetos pontiagudos.
- Evitar o contato do equipamento com água, pois pode haver risco de choques e acidentes.

Cuidados no transporte e armazenagem

- Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra.
- Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- Somente retire o Assador Al Pastor da embalagem na ocasião da instalação;
- Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas da embalagem contendo o Assador;
- Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

Diagrama elétrico do Assador

- Assador Al Pastor 127 V

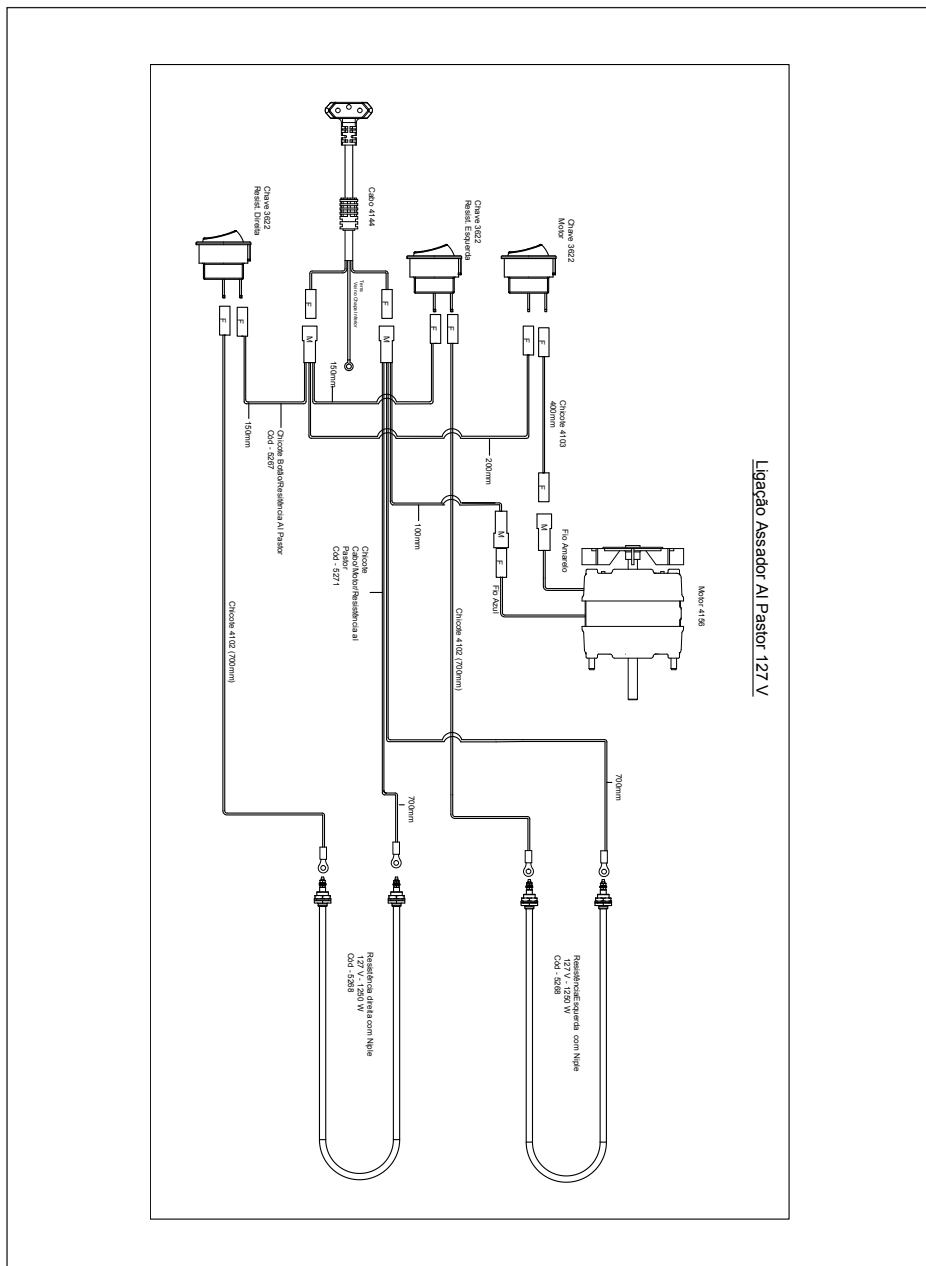
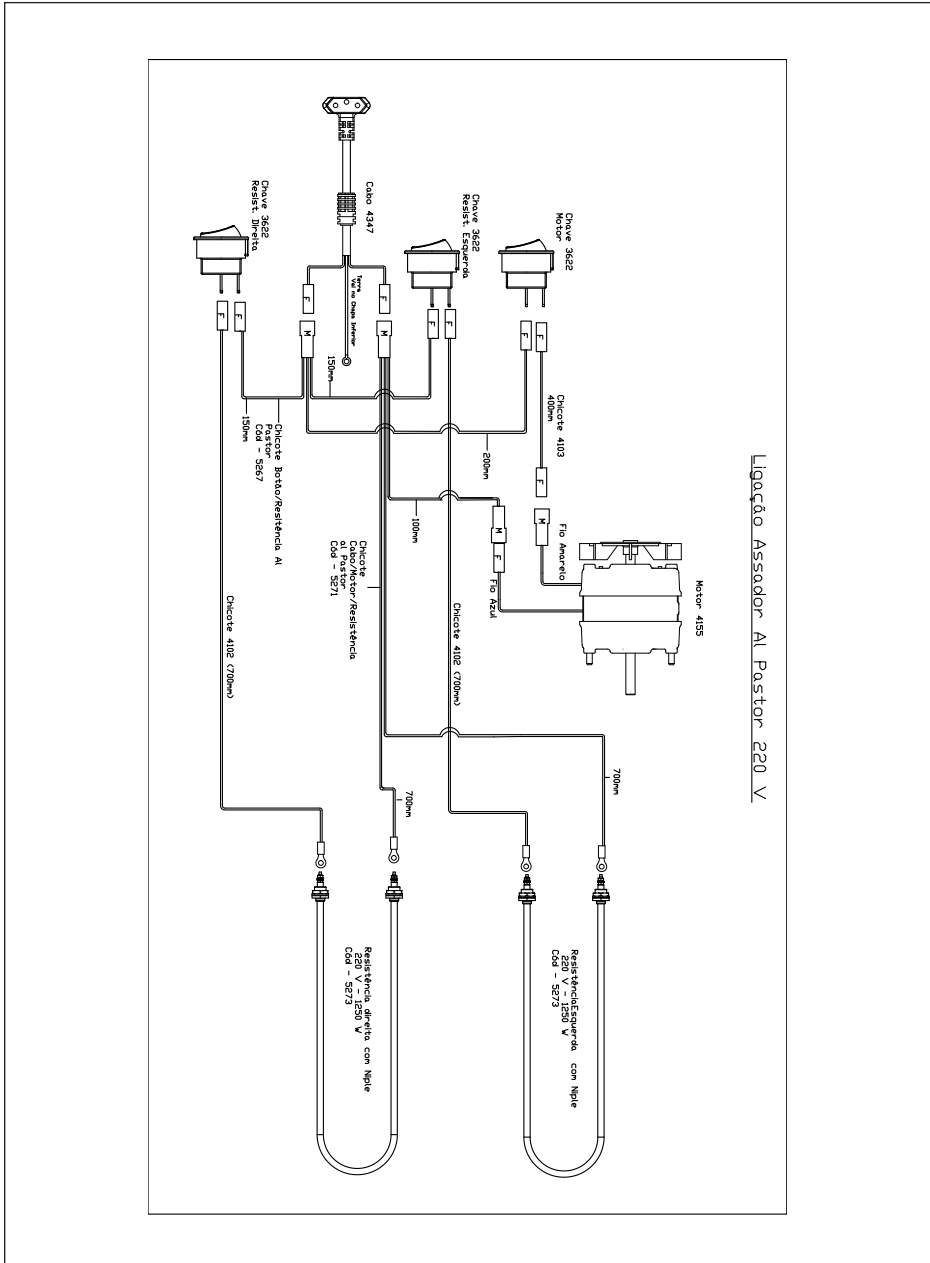


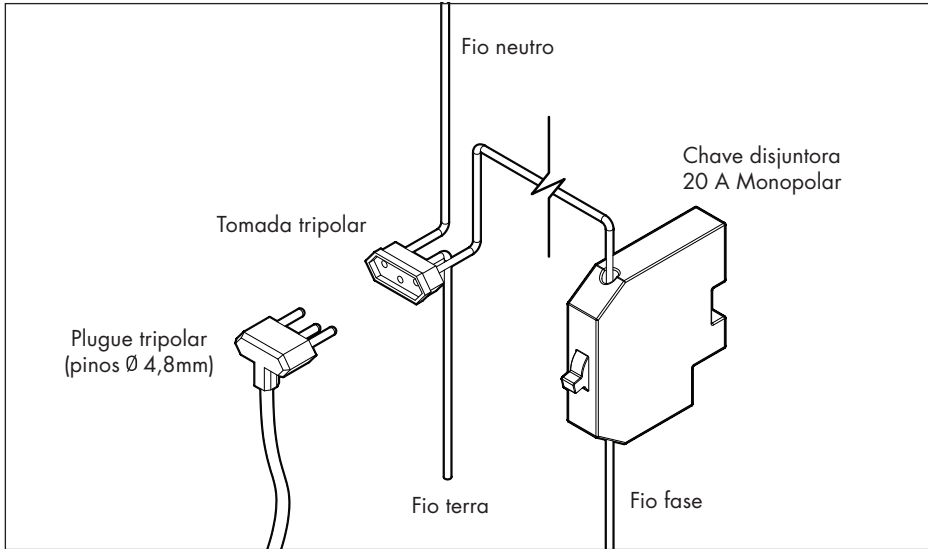
Diagrama elétrico do Assador

- Assador AI Pastor 220 V

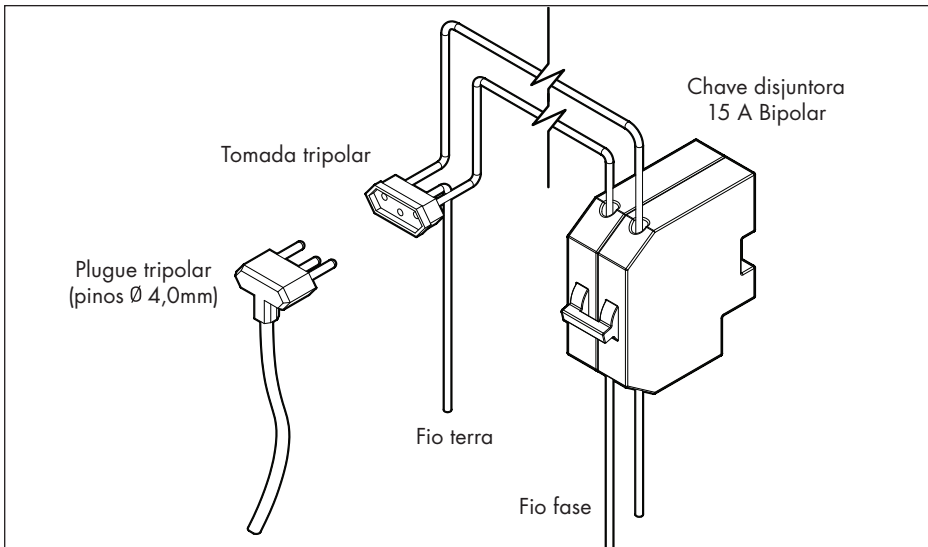


Configuração de tomada elétrica

- Operação em rede 127 V



- Operação em rede 220 V



Tempo de Assado

- O tempo para assar o corte depende da quantidade desejada, conforme consumo. Estima-se em média de 45 minutos à 1 hora para seu churrasco grego estar pronto. Após a retirada da primeira camada de carne, estima-se 20 minutos para consumir seu churrasco. Esse processo pode ser repetido até seu churrasco grego ser consumido por completo.
- Pode ser assado neste equipamento: carne de gado, frango e outros.
- Consumo de energia: 2,3kw/h (127V) | 2,4 kw/h (220V).
- O gasto é de apenas R\$ 5,00 para assar um churrasco de 3h.

(Valores baseados no valor do kWh de Caxias do Sul/RS (R\$ 0,66 kW/hora.)

Informações Técnicas

Assador Al Pastor	
Tensão	127 V - 220 V
Frequência	60 Hz
Potência Nominal	2.300 W – 127 V 2.400 W – 220 V
Sistema Giratório	Motor de 1/30 CV com redução para 10 RPM no espeto
Peso	10,8 kg
Resistências	2
Capacidade do espeto	7 kg
Comprimento do espeto	480 mm

Quando o rotativo não girar

1. Verificar se a tomada está funcionando testando o equipamento em outra tomada;
2. Girar levemente com a mão o espeto junto ao mancal;
3. Se persistir o não funcionamento do equipamento, deve ser o cordão de alimentação que está danificado. O mesmo deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Visite <http://www.anodilar.com.br/pt/gourmet> para dicas de preparo de alimentos.

Termo de Garantia

- Esta garantia é um termo adicional oferecida ao consumidor, porém, para que a mesma tenha validade é imprescindível que, além deste termo seja apresentada a nota fiscal de compra do produto;
- O consumidor deverá levar o produto avariado no local da assistência técnica Anodilar;
- A Anodilar garante esta máquina, a contar da data da emissão da nota fiscal, ou entrega do produto ao consumidor pelo prazo de 3 (três) meses, sendo:

GARANTIA LEGAL

Esta garantia cobre defeitos de fabricação, material, peças elétricas, e mão de obra, para consertos e defeitos, quando devidamente comprovada pela Anodilar.

OBSERVAÇÃO: OS MOTORES ELÉTRICOS QUANDO DANIFICADOS, DEVEM SER ENCAMINHADOS ÀS OFICINAS TÉCNICAS DOS RESPECTIVOS FABRICANTES.

SERÃO MOTIVOS DE CANCELAMENTO DA GARANTIAS LEGAL:

- Utilização do Assador Al Pastor e acessórios fora das condições normais de uso;
- Transporte inadequado, quedas e acidentes de qualquer natureza;
- Uso indevido, maus tratos descuido e descumprimento das instruções contidas neste manual;
- Instalação do Assador Al Pastor em ambiente inapropriado;
- Ligações e instalações elétricas inadequadas ou em desacordo com as instruções constantes no manual;
- Oscilação da corrente elétrica ou ligação em tensão errada;
- Defeito ocasionado pelo consumidor ou por terceiro estranho ao fabricante;
- Qualquer peça, parte, ou componente agregado ao Assador Al Pastor e acessório, que não fornecido pelo fabricante, se caracterizar como não original.
- A remoção e /ou alteração dos números de série do Assador Al Pastor;
- A manutenção e /ou conserto por pessoas não autorizadas;
- A alteração das características do Assador Al Pastor e acessórios;
- Utilização deste produto em escala industrial.

A GARANTIA LEGAL NÃO COBRE:

- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias a preparação do local para a instalação do produto, ou seja: rede elétrica, etc.;
- Despesas com a instalação do produto realizada pelo Serviço Autorizado Anodilar ou por pessoas e entidades não credenciadas;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto mesmo aqueles comercializados pela assistência técnica Anodilar, salvo os especificados para cada modelo;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, ou falta de energia elétrica: tais como oscilações de energia superiores ou estabelecidas no manual de instruções e /ou guia de instalação, etc.;
- Serviços de limpeza ou manutenção do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda decorrentes da existência de objetos no seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Despesas por processos de inspeção ou diagnósticos, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha do produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Deslocamento para atendimento de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Anodilar, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovado pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Anodilar através do Serviço de Assistência ao Consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, móveis ou removíveis em uso normal, tais como: botões, puxadores, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

A Anodilar reserva-se o direito, a qualquer tempo sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o produto, ou qualquer um dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que, isso, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com o serviço autorizado Anodilar, revendedores, consumidores ou terceiros.

PREENCHA AGORA OS ITENS RELACIONADOS ABAIXO PARA TÊ-LOS DISPONÍVEIS SE VOCÊ PRECISAR DO SERVIÇO AUTORIZADO ANODILAR.

Modelo:.....Código:.....Número da nota fiscal:.....
Lote:.....Revendedor:.....Data da compra:.....
Serviço autorizado:.....Fone:.....
Nome do usuário:.....Fone:.....
Problemas verificados.....
.....
Sugestões e comentários quanto ao produto e atendimento.....
.....

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR: (54) 32136100

Eventuais demandas judiciais e extrajudiciais, o foro competente para discussão será o da comarca de Caxias do Sul - RS.