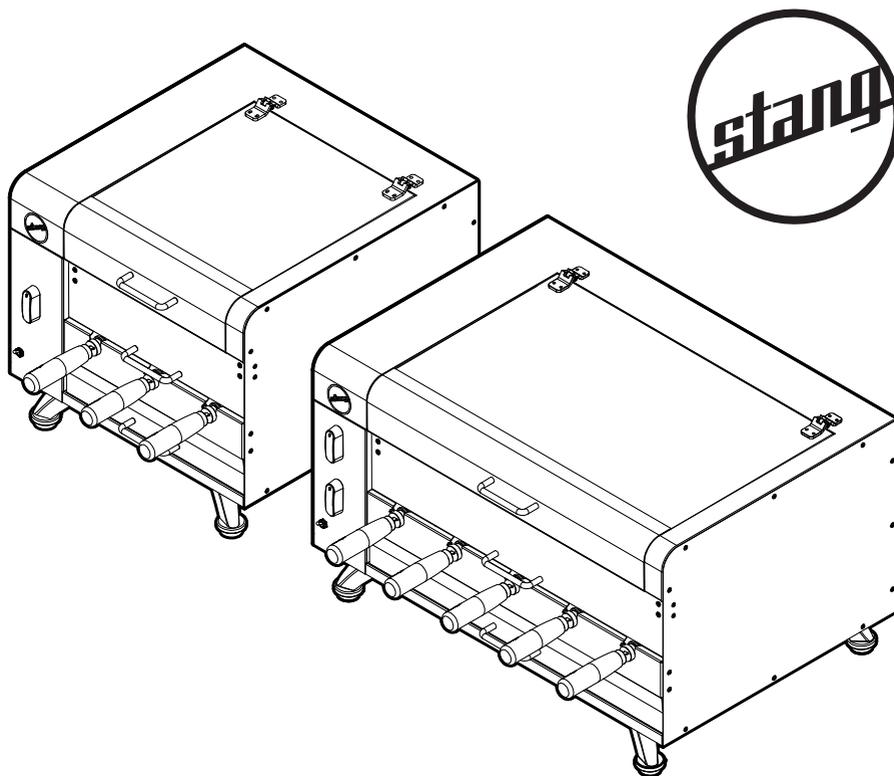


MANUAL DE INSTRUÇÃO E TERMO DE GARANTIA

versão 13 - agosto 2017



ASSADORES HORIZONTAIS ELÉTRICOS STANG

anodilar

FÁCIL PARA 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 - www.anodilar.com.br
MADE IN BRAZIL

Parabéns!

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

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

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/anodilar.

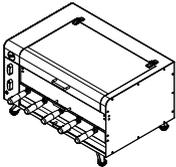
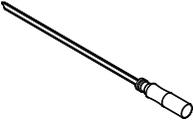
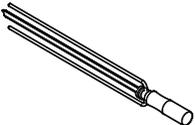
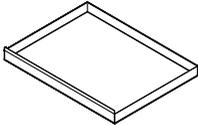
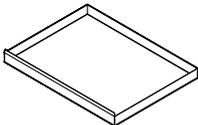
Diferenciais do Produto

O Assador Horizontal Elétrico Stang foi desenvolvido pensando na facilidade de utilização, maior capacidade de assados e maior comodidade no manuseio e acionamento dos comandos. Algumas características de qualidade e design são:

- Sistema de rotação de espetos: permite assar de forma homogênea todos os tipos de carne. Seu alimento fica muito mais saboroso.
- Porta de vidro transparente: melhor visualização e acompanhamento do preparo do alimento.
- Capacidade para 3 ou 5 espetos;
- Pés antiderrapantes: estabilidade e segurança no uso do produto.
- Design frontal arredondado com visual contemporâneo e melhor convecção de calor interno;
- Ecologicamente correto: não produz fumaça. Assa seu churrasco sem prejudicar o meio ambiente.
- Botões de acionamento cromados com design intuitivo e de segurança;
- Acompanha bandeja coletora de gordura em Aço Inox e bandeja Superior Réchaud para segurar seu churrasco quente e faz também pizza, queijo frito, polenta frita etc.
- Apoio para espeto estático para carnes especiais: costela, costela de porco, entre outras;
- Chapa lateral de inox escovado e frente em chapa inox - maior durabilidade
- Pode se ligar as resistência de forma individual para monitoramento de seu churrasco;
- Motor robusto e silencioso;
- Maior profundidade possibilitando carnes e frangos de maior porte;
- Maior distância entre os espetos facilita a rotação e permite cortes maiores de carne;
- Acabamento externo em pintura epóxi, deixando o assador mais bonito por mais tempo;
- Lâmpada interna - visualize melhor o alimento.

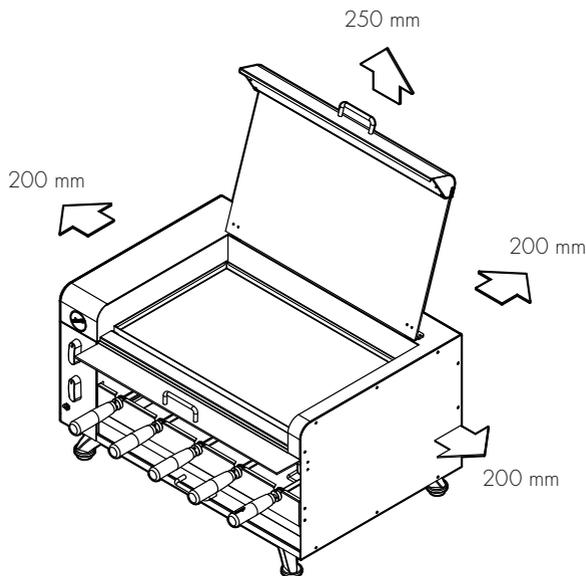
Lista de componentes

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

	Assador 3 espetos	Assador 5 espetos
	1 unidade	1 unidade
Assador		
	2 unidades	4 unidades
Espeto Simples		
	1 unidade	1 unidade
Espeto Triplo para Galeto		
	1 unidade	1 unidade
Gaveta Coletora		
	1 unidade	1 unidade
Grelha		

Informações de Segurança

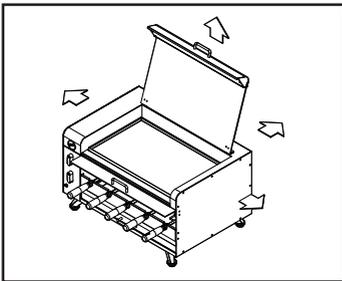
- Deve-se ter cuidado para que não sobrem alimentos fora dos espetos evitando acidentes;
- Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto constantes neste manual;
- O Assador Horizontal Elétrico Stang produz calor para o cozimento 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 Horizontal Elétrico Stang próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: risco de incêndio;
- Nunca coloque o Assador Horizontal Elétrico Stang 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;
- Antes de trocar a lâmpada, desligue o aparelho da tomada;
- **Somente opere o Assador Horizontal Elétrico Stang com as distâncias (folgas) especificadas na figura abaixo, visando garantia de livre circulação do ar;**



Informações de Segurança

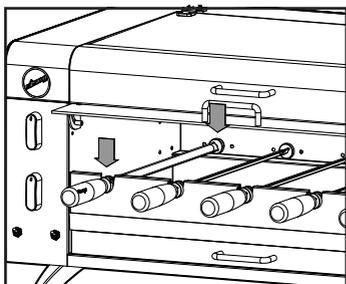
- Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- AVISO: se a superfície estiver quebrada, desligar o equipamento para evitar a possibilidade de choque elétrico. Durante o uso o equipamento se torna quente. Deve ser tomado cuidado para evitar entrar em contato com elementos de aquecimento, na parte interna do forno.
- Ao abrir a porta do Assador, mantenha uma distância segura para evitar queimaduras;
- Abra a porta sempre utilizando o puxador;
- Não toque no vidro durante a utilização do equipamento: Risco de queimaduras;
- Não borrife água na porta de vidro enquanto esta estiver muito quente, pois poderá ocasionar a quebra do vidro;
- 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;
- A fim de evitar a liberação de odores durante o uso do Assador aconselha-se derramar um pequeno volume de água no interior da bandeja de aço inox, não excedendo os 1.000 ml;
- Para limpeza, umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio. Deixe o Assador Elétrico 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 Elétrico. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o Assador Elétrico Horizontal Stang 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 eletricitista especializado;
- O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricitista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- O Assador Horizontal Elétrico Stang 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 Horizontal Elétrico Stang através de conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricitista informações sobre o modelo mais adequado;
- Jamais ligue o Assador Elétrico 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, cinco espetos de inox (quatro simples e um triplo) e gaveta coletora;
- 2 Após o assador estar montado, verificar a 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".



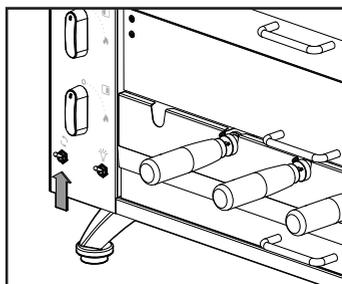
- 5 Deixe o assador ligado durante 5 minutos. Passado esse tempo, o assador estará pronto para que a carne seja colocada.
- 6 Espete os alimentos de uma forma homogênea para girar livremente, caso contrário poderá danificar as engrenagens que fazem a redução do giro do motor. Cada espeto comporta em torno de 1.8 kg de carne;

- 7 Para colocar os espetos no assador necessitamos espetar a carne, colocar o espeto pela porta de vidro frontal e encaixar a ponta no mancal.



- 8 Depois de colocar os espetos no sistema giratório, feche a porta de vidro e ligue o mesmo 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.



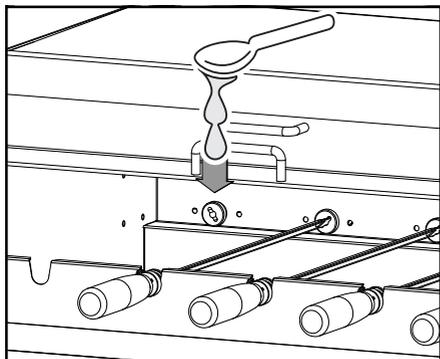
- 9 Por termos duas resistências independentes, podemos assar vários tipos de alimentos. O tempo de cozimento deve ser adaptado a cada usuário, pois temos fatores como peso, temperatura do ambiente, tamanho e tipo de alimentos que interferem diretamente no tempo.

- 10 O tempo ideal para utilização contínua deve ser de no máximo 2 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.

Limpeza

- Desligar o assador antes de qualquer operação de limpeza;
- Não umedecer o vidro com pano quando ele estiver quente, pois há o risco do mesmo estourar;
- 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 gaveta 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.

Lubrificação



- O usuário, antes do uso, deve pingar de duas a três gotas de óleo de cozinha nos mancais internos (figura ao lado) para melhor funcionamento. Cuidar para não escorrer dentro do assador;

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 Horizontal Elétrico Stang da embalagem na ocasião da instalação;
- Não empilhe mais que 2 caixas;
- O empilhamento só pode ser feito enquanto os aparelhos ainda estiverem dentro das caixas;
- Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os Assadores;
- Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

Diagrama elétrico do Assador

- Versão Elétrica - 127 V - 3 espetos

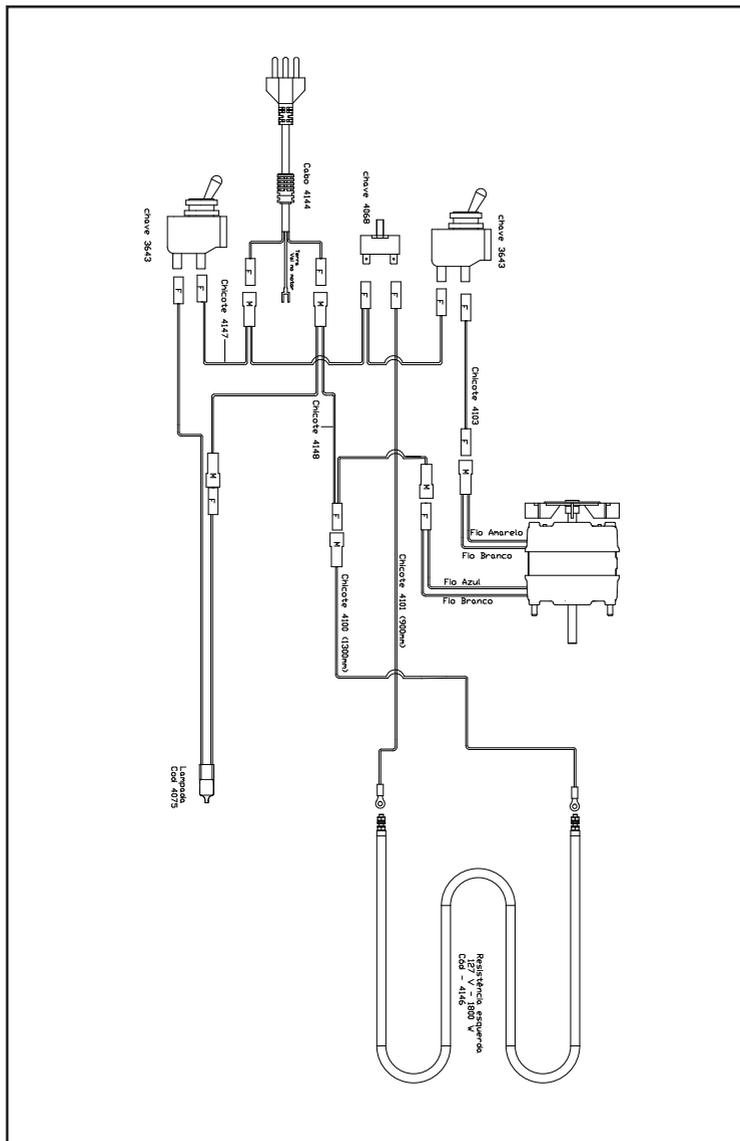


Diagrama elétrico do Assador

- Versão Elétrica - 220 V - 3 espetos

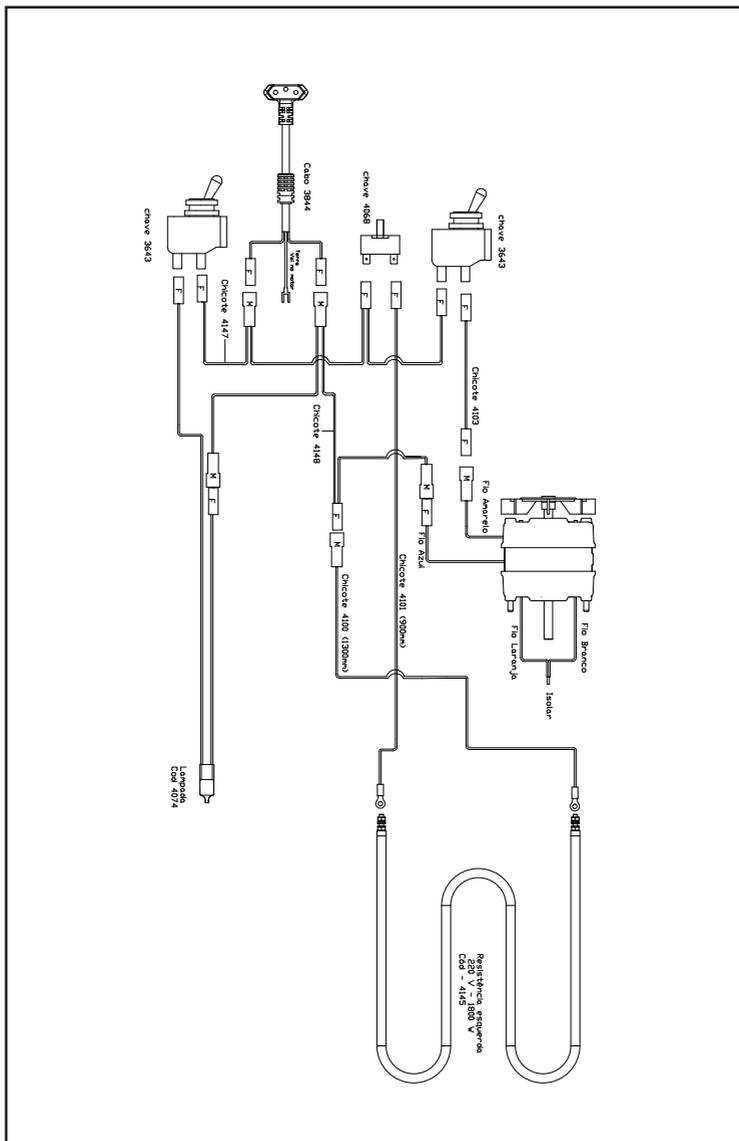


Diagrama elétrico do Assador

- Versão Elétrica - 127 V - 5 espetos

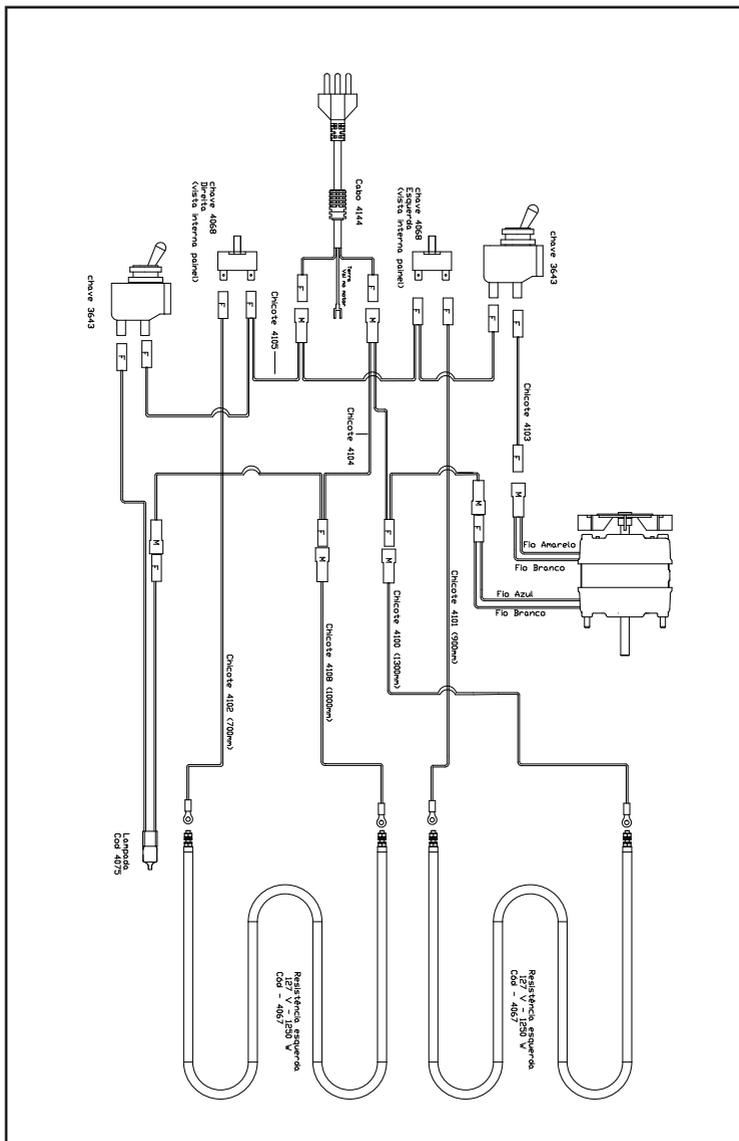
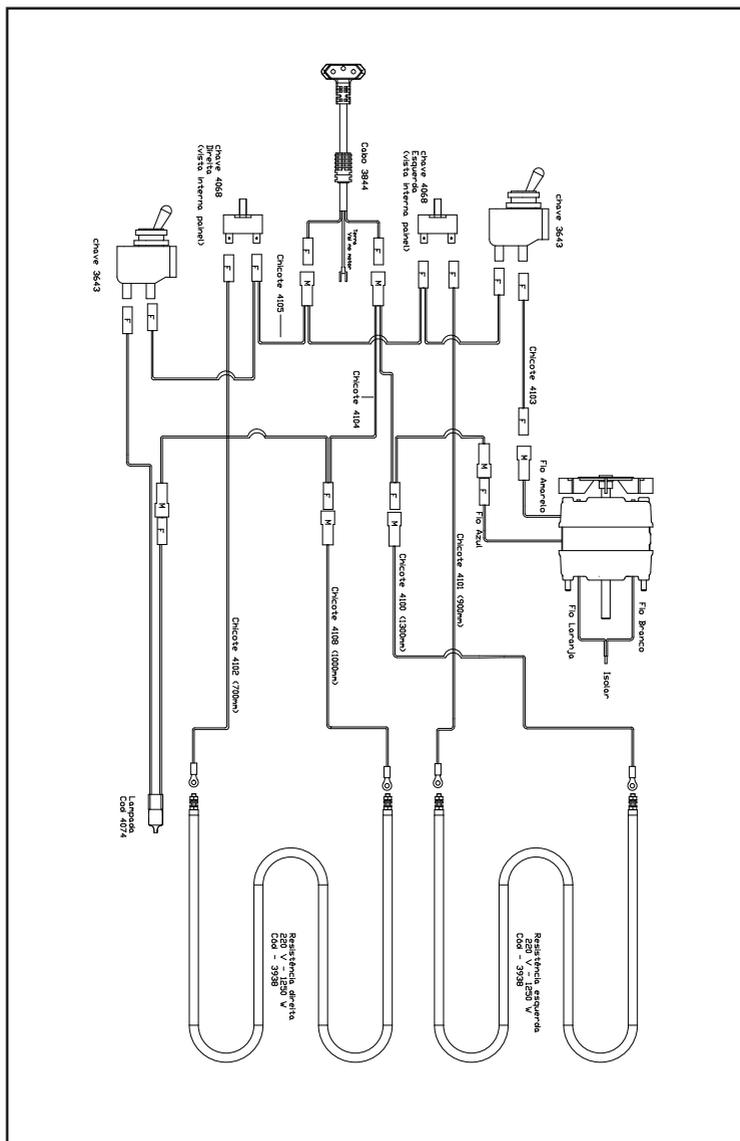


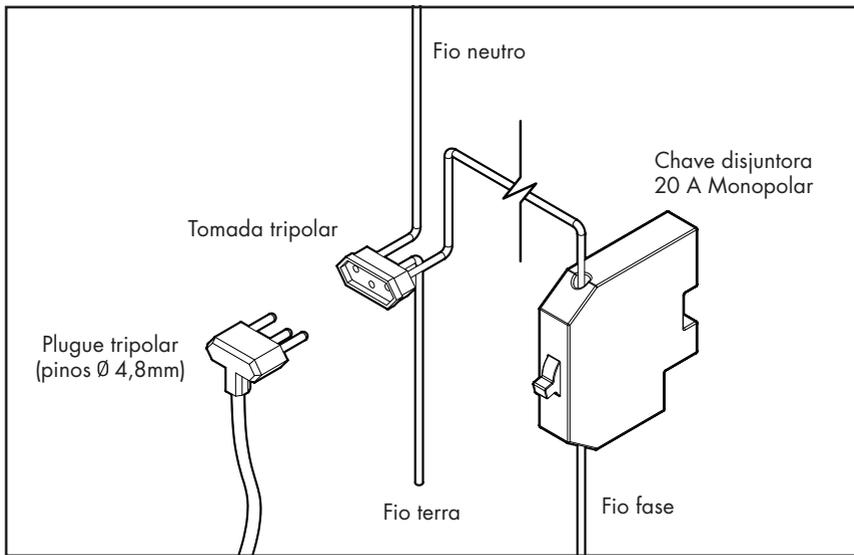
Diagrama elétrico do Assador

- Versão Elétrica - 220 V - 5 espetos

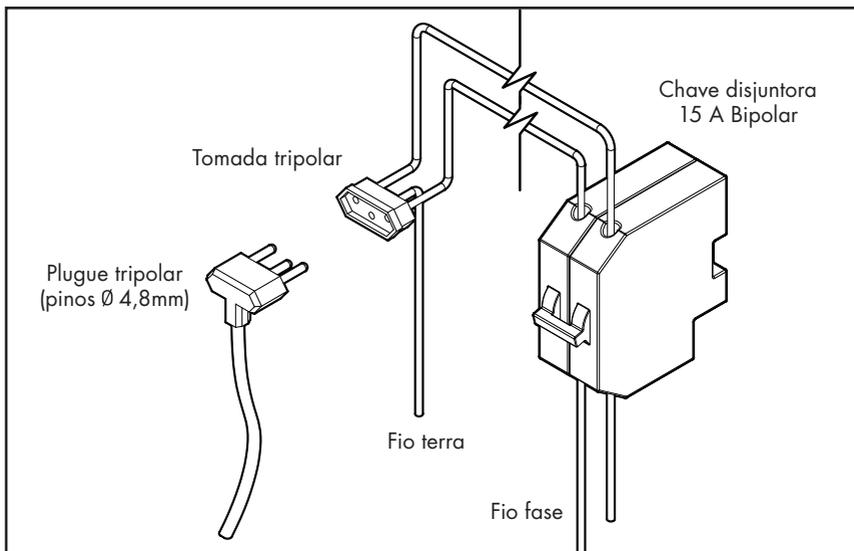


Configuração de tomada elétrica

- Operação em rede 127 V



- Operação em rede 220 V



Possibilidades de Espetos

Aproveite mais o seu assador, ampliando as suas possibilidades de uso! Oferecemos uma linha completa de espetos compatíveis com este produto:

①



②



③



④



- ① Espeto simples
- ② Espeto Triplo
- ③ Espeto Grelha para Coração
- ④ Espeto Grelha para Peixe

Adquira os produtos em: www.dlar.com.br

Tempo de Assado

	Assador 3 espetos	Assador 5 espetos
Frango Inteiro	em torno de 1h 30min	em torno de 1h 30min
Frango em pedaços	em torno de 1h 30min	em torno de 1h 30min
Gado	em torno de 1h	em torno de 1h
Carne Suína	em torno de 1h 30min	em torno de 1h 30min
Salsichão	em torno de 50min	em torno de 50min
Consumo de Energia	1,6 kW/h (127 V)* 1,7 kW/h (220 V)*	2,3 kW/h (127 V)* 2,4 kW/h (220 V)*

* Gaste no máximo apenas R\$ 2,00 para assar um churrasco de 1h30min.

** Gaste no máximo apenas R\$ 2,50 para assar um churrasco de 1h30min.

Valores baseados no valor do kWh de Caxias do Sul (R\$ 0,59 kW/hora).

Informações Técnicas

	Assador 3 espetos	Assador 5 espetos
Tensão	127 V / 220 V	127 V / 220 V
Frequência	60 Hz	60 Hz
Potência Nominal	1.800 W – 127 V 1.900 W – 220 V	2.300 W – 127 V 2.400 W – 220 V
Sistema Giratório	Motor de 1/30 CV com redução para 11 RPM no espeto	Motor de 1/30 CV com redução para 11 RPM no espeto
Distância entres espetos	125 mm	125 mm
Peso	21 kg	29 kg
Resistências	1	1 direita e 1 esquerda
Capacidade dos espetos	1,8 kg	1,8 kg
Comprimento dos espetos	580 mm	580 mm

Eventuais Problemas e Soluções

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.

Dicas

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 Stang 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 Stang 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 Stang e acessório, que não fornecido pelo fabricante, se caracterizar como não original.
- A remoção e /ou alteração dos números de série do Assador Stang;
- A manutenção e /ou conserto por pessoas não autorizadas;
- A alteração das características do Assador Stang 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.