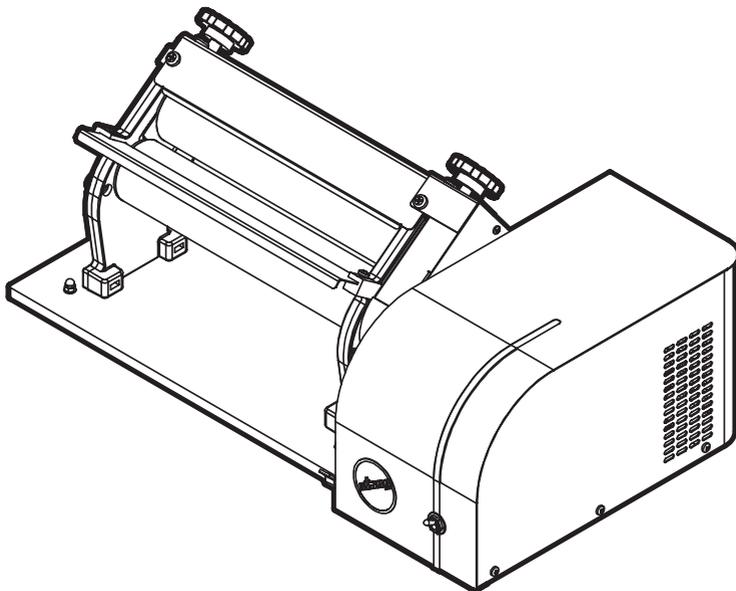
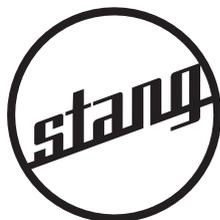


**MANUAL DE INSTRUÇÃO
E TERMO DE GARANTIA**

versão 06 - novembro 2017



KIT MULTIUSO 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/anodilaroficial](https://www.facebook.com/anodilaroficial)

Diferenciais do Produto

O Kit Multiuso Stang foi desenvolvido pensando na facilidade de utilização e facilidade de limpeza além do design contemporâneo e fácil conexão dos acessórios. Algumas características de qualidade e robustez são:

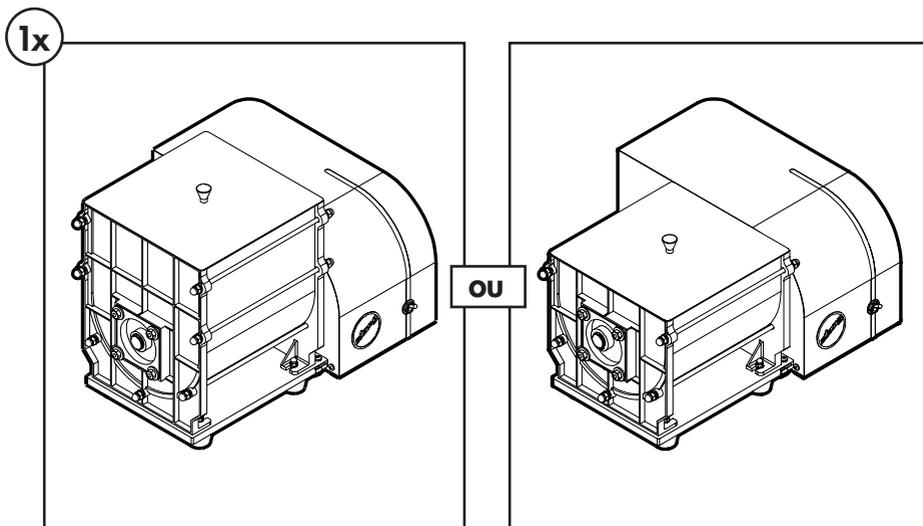
- Gabinete com carenagem com pintura epóxi;
- Base em chapa de aço zincado;
- Face lateral do gabinete em aço inoxidável;
- Motor robusto de 1/3 CV 220 V ou 127 V, ambos de 60 Hz;
- Novas peças de engrenagem aprimorando o funcionamento e diminuindo ruídos;
- Acessórios com base avulsa de rápida conexão com o gabinete;
- Base dos acessórios em Fórmica® Real Color com Microban® (impregnante antimicrobiano).

Acessórios

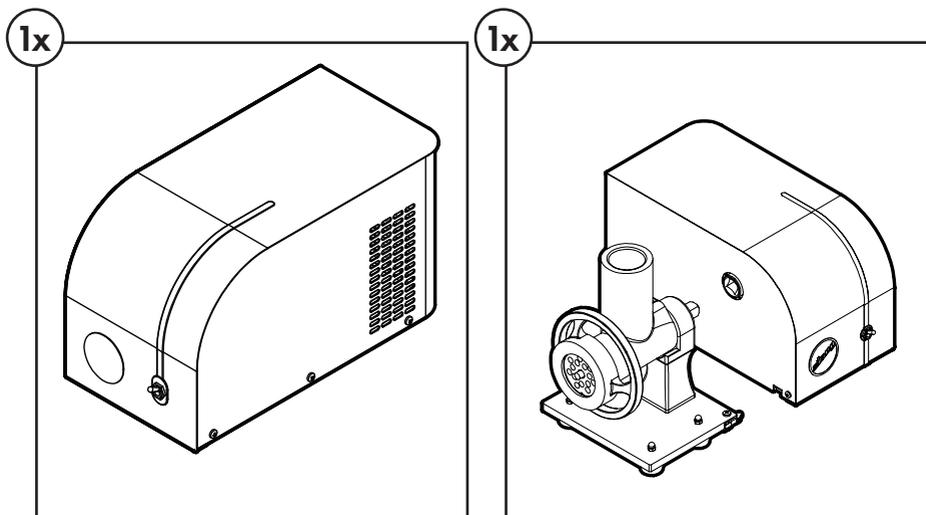
Os acessórios indicados neste manual são opcionais, dependendo da configuração do produto.

Lista de componentes

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



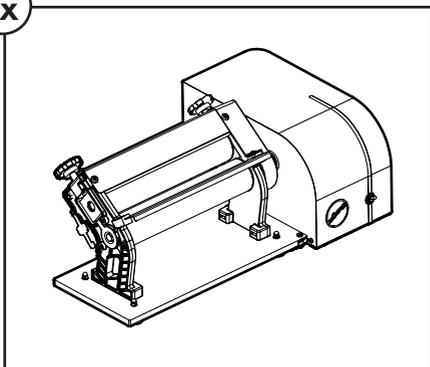
Misturadeira ou Amassadeira



Gabinete Multiuso

Moedor Extrusor

1x



Cilindro laminador

Recomendações Importantes

- Não aproxime os dedos dos rolos quando os mesmos estiverem em movimento;
- Lubrifique com graxa a cada 500 horas de uso;
- Desconecte a máquina da tomada para fazer limpeza e/ou manutenção;
- Não utilize a máquina para outra finalidade;
- Não retire as proteções (em amarelo) no uso da máquina;
- Não limpe os rolos com o cilindro ligado;
- Não limpe os resíduos de massas dos rolos com facas, lixas ou utensílios pontiagudos;
- Para laminar massas a abertura dos rolos deverá estar sempre uniforme em ambos os lados, devendo esta regulagem ser feita através dos manípulos situados na parte superior do cilindro;
- Comece a passar a massa sempre na abertura maior dos rolos e após vá afinando de forma uniforme até chegar na espessura desejada;
- Cuide para não prensar a massa nos lados e assim trancar os rolamentos;
- Não utilize farinha do tipo comum pois a massa sairá irregular e pastosa. Use farinha especial;
- Não use o equipamento forçado. Tente adaptá-lo à sua capacidade;
- Se o motor estiver roncando, verifique a tensão da energia;
- Se o motor estiver trabalhando com muito esforço, verifique se a massa está muito seca.

É vedado o uso e/ou manuseio por menores de 16 anos.

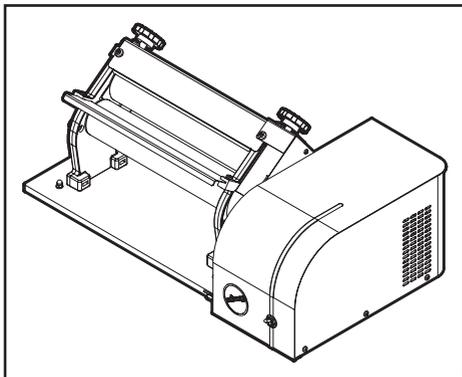
Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

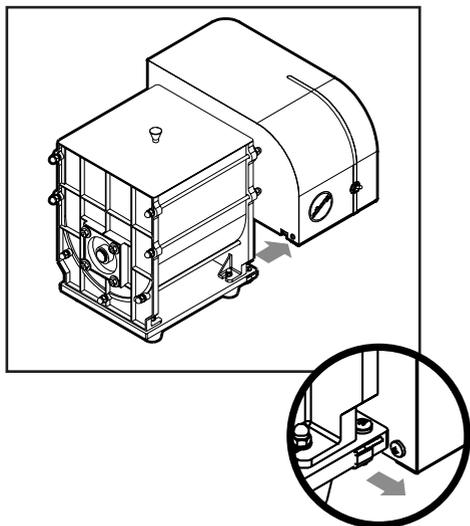
Desligue a máquina e desconecte o cabo de alimentação antes de mudar acessórios ou manusear partes que se movem durante o uso.

Operação



Antes de utilizar a máquina verifique se a tensão de sua rede elétrica corresponde com a tensão do equipamento. Ligue o cabo de alimentação elétrica na tomada.

- Para dar início à operação da máquina, aperte a chave liga/desliga.
- Para desligar, aperte a chave liga/desliga novamente.
- Para troca dos acessórios deve-se desligar a chave liga/desliga e tirar o plugue da tomada. Após a troca, colocar novamente o plugue na tomada e ligar o equipamento.



Sovar Massa

1º passo

Com o gabinete desligado, puxar a trava para fora para posicioná-la nos encaixes do gabinete, fixando assim o acessório;

2º passo

Colocar os ingredientes para misturar ou amassar a massa, cuidando sempre para não ultrapassar a capacidade do mesmo (amassadeira tem capacidade para 1,5 kg de farinha e a misturadeira para 3 kg de farinha);

3º passo

Ligar o gabinete através da chave liga/desliga;

4º passo

Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;

5º passo

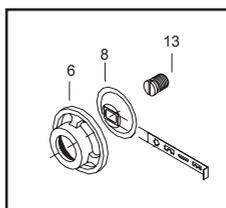
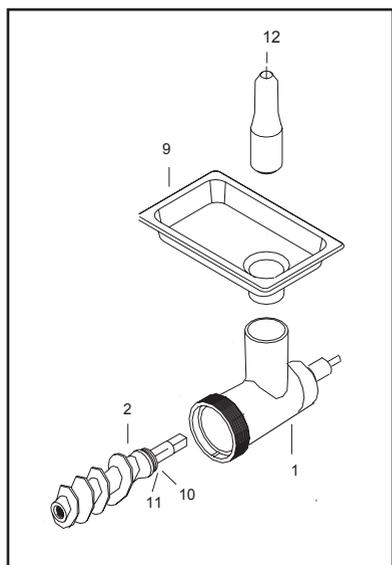
Retirar o acessório do gabinete, puxando novamente a trava para fora.

Instalação e montagem do bocal

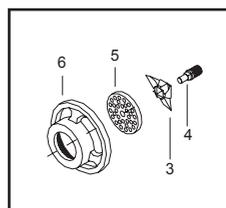
A instalação e montagem é de responsabilidade única e exclusiva do consumidor. Basta seguir as instruções abaixo:

- Leia o manual de instrução.
- Escolha o local adequado para a utilização de seu Kit Multiuso.
- Evite superfícies irregulares e úmidas.

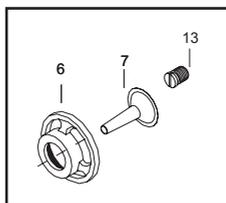
Importante: Ao atarraxar o elemento de fixação (6) na boca completa (1) observar para que sobre uma volta e meia da parte rosqueada da boca completa.



Modela biscoito e extrusa massa



Moe carne



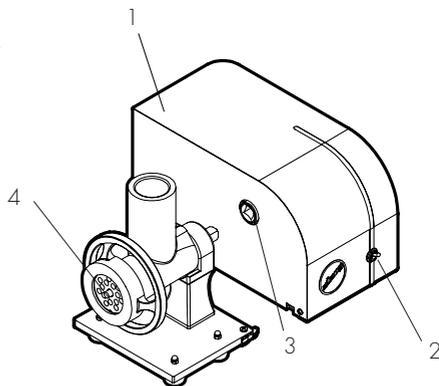
Faz embutidos

Primeiro passo

1. Boca completa
2. Caracol
3. Navalha
4. Parafuso da navalha (para moer carne)
5. Disco
6. Elemento de fixação
7. Funil
8. Modelador de biscoito
9. Bandeja
10. Anel elástico
11. Rolamento
12. Pilão
13. Tampão (para extrudar massa)

Segundo passo

- Certifique-se que a montagem do Kit Multiuso está correta antes de acoplá-lo ao gabinete.
- Escolha o local adequado para a utilização do seu Kit Multiuso.
- Evite superfícies irregulares e úmidas.
- Acople o acessório Moedor devidamente montado no gabinete (1), encaixando o prolongador do acessório Moedor (5) no acoplador (3) do gabinete.



1. Gabinete
2. Chave liga /desliga
3. Acoplador
4. Moedor e extrusor

instalação e montagem do extrusor e moedor

Extrusar Massa

1° passo

Com o gabinete desligado, puxar a trava para fora para posicioná-la nos encaixes do gabinete, fixando assim o acessório;

2° passo

Ligar o gabinete através da chave liga/desliga;

3° passo

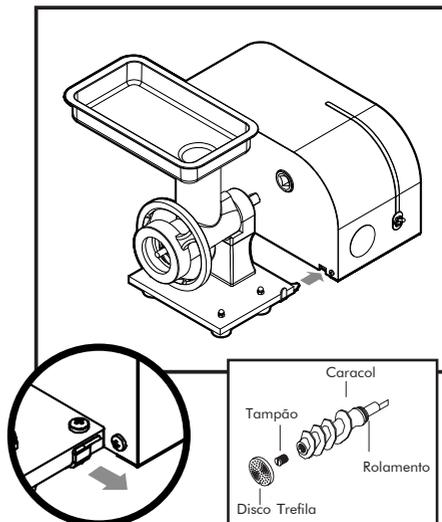
Colocar a bandeja em cima e com a ajuda do pilão empurrar a massa para, dessa maneira, evitarem-se acidentes;

4° passo

Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;

5° passo

Retirar o acessório do gabinete, puxando novamente a trava para fora.



Moer Carne

1º passo

Com o gabinete desligado, puxar a trava para fora para posicioná-la nos encaixes do gabinete, fixando assim o acessório;

2º passo

Ligar o gabinete através da chave liga/desliga;

3º passo

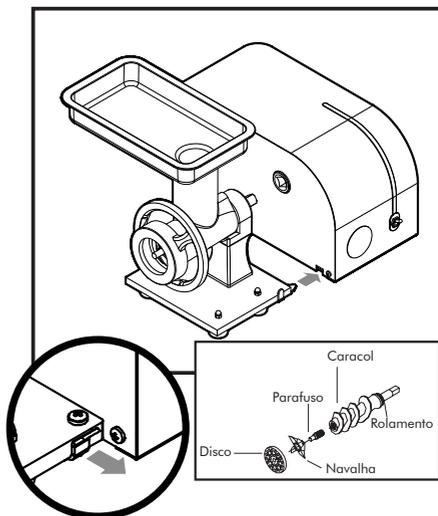
Colocar a bandeja em cima e com a ajuda do pilão empurrar a carne para, dessa maneira, evitarem-se acidentes;

4º passo

Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;

5º passo

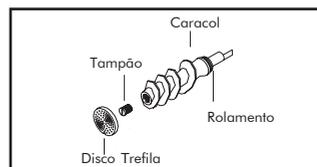
Retirar o acessório do gabinete, puxando novamente a trava para fora.



Montagem dos Discos

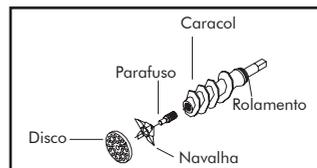
Extrusora

- Coloque a massa no bocal em pequenas quantidades (a massa deve estar em forma de granulos).
- É indispensável o uso do rolamento no caracol e do tampão para extrusar massa.



Moedor

- O pilão é um acessório que deve ser utilizado para pressionar a carne e impedir que algum incidente ocorra.
- Sempre que for moer carne, corte em pedaços pequenos para facilitar o trabalho.
- É indispensável o uso do rolamento no caracol e o parafuso da navalha para moer carne.



Laminar massa

1º passo

Com o gabinete desligado, encaixar o prolongador no eixo do cilindro conforme figura, puxar a trava para fora para posicioná-la nos encaixes do gabinete, fixando assim o acessório;

2º passo

Ligar o gabinete através da chave liga/desliga;

3º passo

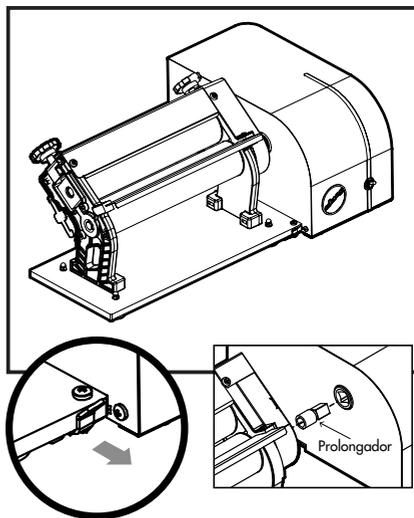
Regular os rolos na espessura máxima para primeiro sovar a massa e após regular a distância dos rolos conforme desejado, através dos manípulos superiores de regulagem;
OBS.: Regular os rolos de maneira homogênea, senão poderá haver discrepâncias na espessura da massa.

4º passo

Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;

5º passo

Retirar o acessório do gabinete, puxando novamente a trava para fora.



Instalação e montagem

A instalação e montagem da máquina são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.

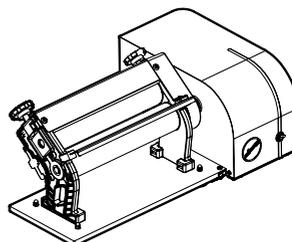
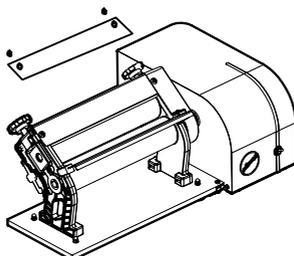
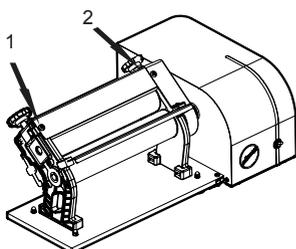
Em atendimento à legislação de Segurança do Trabalho em Máquinas e Equipamentos, Portaria 3214-NR 12 do Ministério do Trabalho, esta máquina tem suas partes móveis protegidas por barreira física, na cor amarela, NÃO PODEM SER RETIRADAS DURANTE O USO DA MÁQUINA, e que os avisos nela colocados devem ser obedecidos, sob o risco da possibilidade de ocorrerem acidentes.

1- Coloque a chapa de proteção amarela na posição apresentada nos desenho abaixo.

2- Retire os parafusos 1 e 2 da chapa de proteção dos rolos.

3- Coloque a chapa de proteção amarela sobre a chapa de proteção dos rolos alinhando os orifícios.

4- Encaixe os parafusos 1 e 2 nos orifícios e aperte-os até o fim da rosca.



Lubrificação

Para Lubrificar retire a tampa da carenagem do motor e passe graxa moderadamente nas engrenagens com auxílio de um pincel. Lubrificar as engrenagens com graxa a cada 500 horas de uso, ou procure a assistência.

Limpeza

- Para efetuar a limpeza, a máquina deverá estar desconectada da rede elétrica.
- Limpe os rolos e a parte superior da base com pano úmido. Demais partes que podem entrar em contacto com os alimentos devem seguir o mesmo procedimento. Após a limpeza secar bem.

Cuidado:

- Não use produtos abrasivos.
- Não use produtos com cloro.
- Não use use ferramentas pontiagudas para remover resíduos de massas, pois eles poderão danificar o produto.

Informações Técnicas

- Tensão: 127 V ou 220 V
- Potência do motor: 1/3 CV
- Potência nominal: 280 W
- Frequência: 60 Hz
- Rotação: 46 RPM
- Consumo: 0,28 kW/h
- Medidas do gabinete: 189 X 190 X 330 mm
- Peso do gabinete: 4,75 kg
- Medidas da misturadeira: 268 X 230 X 304 mm
- Peso da misturadeira: 3,89 kg
- Medidas da amassadeira: 268 X 230 X 229 mm
- Peso da amassadeira: 3,39 kg
- Medidas do cilindro: 424 X 221 X 234 mm
- Peso do cilindro: 4,19 kg
- Medidas do moedor extrusor: 203 X 189 X 294 mm
- Peso do moedor extrusor: 4,31 kg

OBS.: Medidas mostradas nesta ordem: Comprimento X Largura X Altura.

Eventuais Problemas e Soluções

Quando eixo não girar

Verifique se o equipamento está ligado à rede elétrica, se a instalação elétrica está em bom estado, principalmente a tomada. Após ligue o gabinete em outra tomada. Caso ainda não funcione, procure a assistência técnica.

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 produto e acessórios fora das condições normais de uso;
- Transporte inadequado, quedas e acidentes de qualquer natureza;
- Uso indevido, maus tratos descuidado e descumprimento das instruções contidas neste manual;
- Instalação do produto 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 produto e acessório, que não fornecido pelo fabricante, se caracterizar como não original;
- A remoção e/ou alteração dos números de série do produto;
- A manutenção e/ou conserto por pessoas não autorizadas;
- A alteração das características do produto ou acessórios;

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.