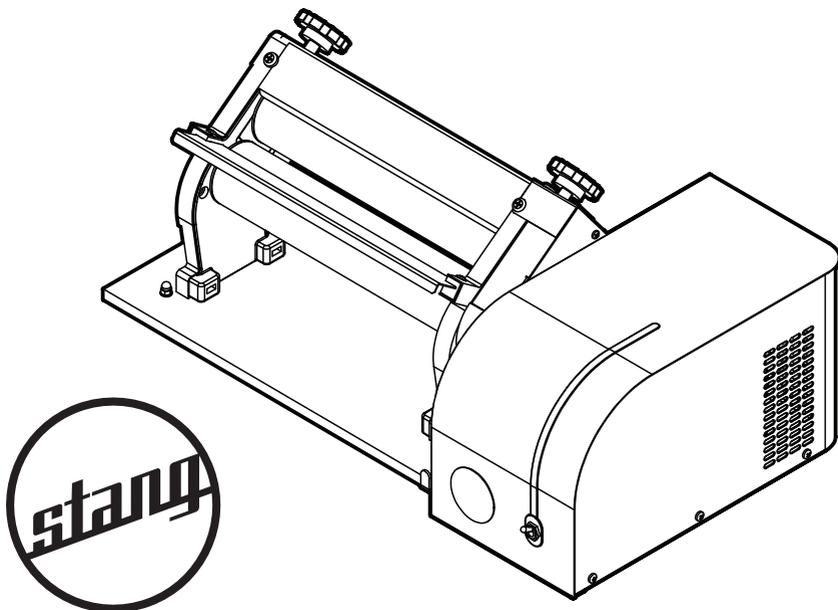


---

# MANUAL DE INSTRUÇÃO E TERMO DE GARANTIA

versão 03 - abril 2014



## 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/anodilar](https://www.facebook.com/anodilar).

---

---

## 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:

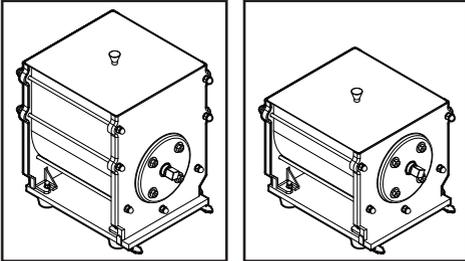
- Gabinete com carenagem com pintura epóxi
- Base em chapa de aço zincado
- Face lateral do gabinete em aço inoxidável
- Motor robusto de 1/3 CV 220 V ou 127 V, ambos de 60 Hz
- Novas peças de engrenagem aprimorando o funcionamento e ruídos
- Acessórios com base avulsa de rápida conexão com o gabinete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

---

## Lista de componentes

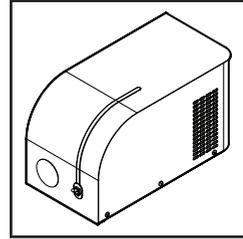
Após retirar o produto da embalagem, certifique-se que todas as componentes listados abaixo estão em seu poder.

1x



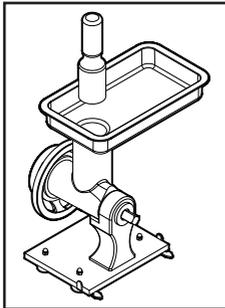
Misturadeira ou Amassadeira

1x



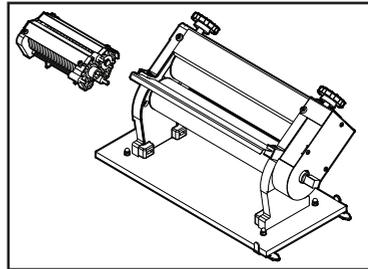
Gabinete Multiuso

1x



Moedor Extrusor

1x



Cilindro COM ou SEM  
Cortador de Massas

---

## 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;
- Quando utilizar o equipamento para massa de pão, cilindrar somente um pão de cada vez;

- 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.**

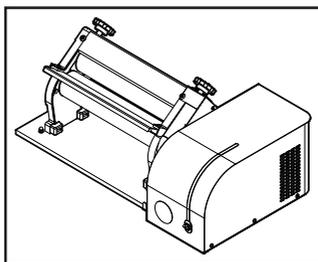
**Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**

**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.
- O tempo ideal para utilização contínua deve ser de no máximo 10 min. Após este tempo, deixe o motor descansar pelo menos 15min antes de reiniciar a operação.

## 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

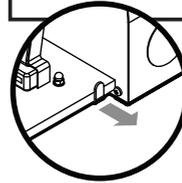
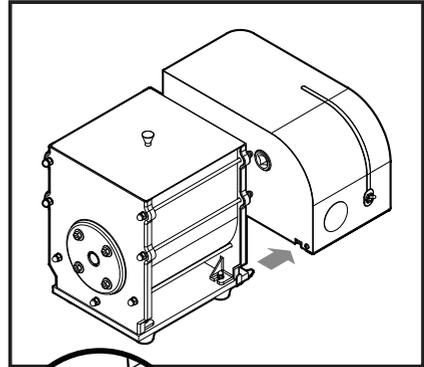
Ligar o gabinete através da chave liga/desliga;

### 4º passo

Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;

### 5º passo

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



## Extrusar 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

Ligar o gabinete através da chave liga/desliga;

### 3º passo

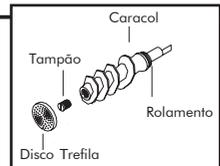
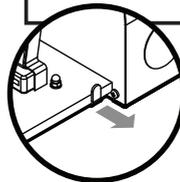
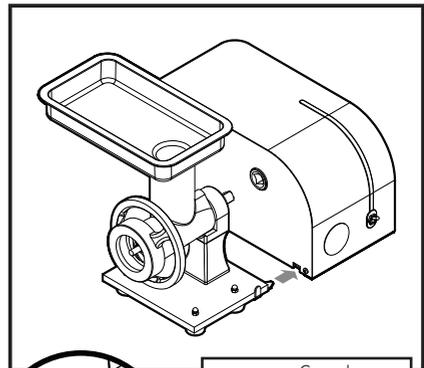
Colocar a bandeja em cima e com a ajuda do pilão empurrar a massa para, dessa maneira, evitarem-se acidentes;

### 4º passo

Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;

### 5º passo

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



## 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**

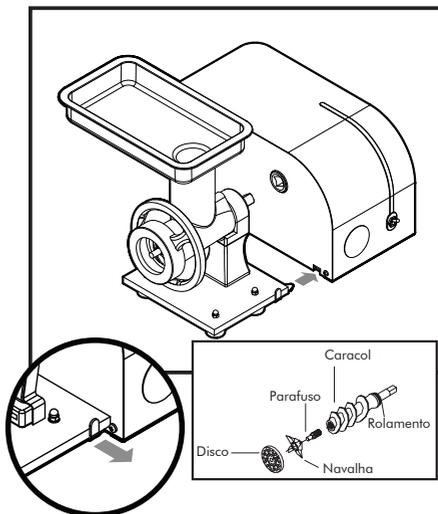
Colocar a bandeja em cima e com a ajuda do pilão empurrar a carne para, dessa maneira, evitarem-se acidentes;

### **4º passo**

Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;

### **5º passo**

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



## 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;

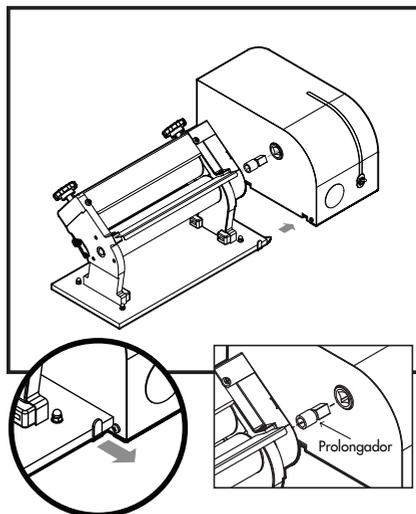
OBS.: Regular os rolos de maneira homogênea, senão poderá haver discrepâncias na espessura da massa.

### **4º passo**

Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;

### **5º passo**

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



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 ferramentas pontiagudas para remover resíduos de massas, pois eles poderão danificar o produto.

---

## Informações Técnicas

- |   |  |
|---|--|
| • Tensão: 127 V ou 220 V                  | • Medidas da misturadeira: 268 X 230 X 304 mm    |
| • Potência do motor: 1/3 CV               | • Peso da misturadeira: 3,89 kg                  |
| • Potência nominal: 280 W                 | • Medidas da amassadeira: 268 X 230 X 229 mm     |
| • Frequência: 60 Hz                       | • Peso da amassadeira: 3,39 kg                   |
| • Rotação: 46 RPM                         | • Medidas do cilindro: 424 X 221 X 234 mm        |
| • Consumo: 0,28 kW/h                      | • Peso do cilindro: 4,19 kg                      |
| • Medidas do gabinete: 189 X 190 X 330 mm | • Medidas do moedor extrusor: 203 X 189 X 294 mm |
| • Peso do gabinete: 4,75 kg               | • 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 (tres) 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 Gabinete Multiuso 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 Gabinete Multiuso 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 Gabinete Multiuso Stang e acessório, que não fornecido pelo fabricante, se caracterizar como não original.
- A remoção e /ou alteração dos números de série do Gabinete Multiuso Stang;
- A manutenção e /ou conserto por pessoas não autorizadas;
- A alteração das características do Gabinete Multiuso Stang ou 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.