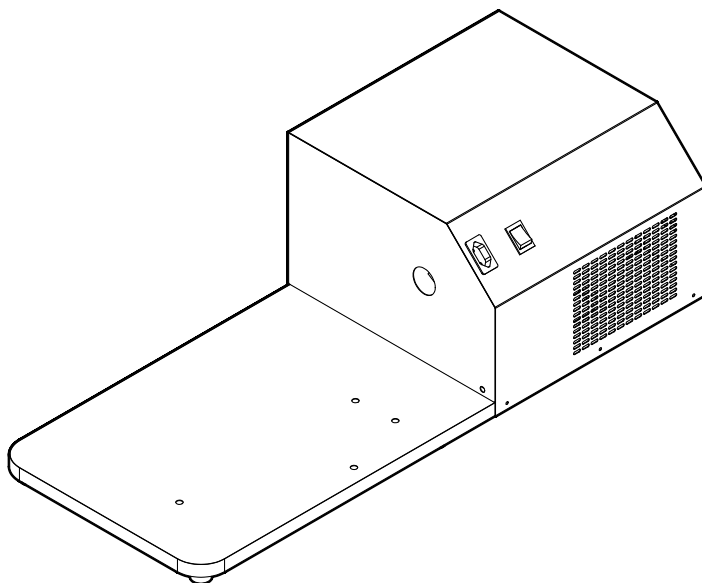


---

# MANUAL DE INSTRUÇÃO E TERMO DE GARANTIA

versão 02 - agosto 2013



## GABINETE ELÉTRICO SUPER MIX

PRODUTO EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO

### **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 ANODILAR  
E ISTO É MUITO IMPORTANTE PARA NÓS.

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://facebook.com/anodilar).

---

---

## Recomendações importantes

**Este aparelho não se destina à utilização por pessoas 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.**

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

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

- Sempre que a máquina não estiver em movimento retire o plug da tomada;
- Nunca use a máquina enquanto você não estiver treinado;
- Nunca coloque a mão ou dedos no interior da mesma, ou em partes girantes com a máquina em operação;
- Nunca opere a máquina sem que todas as partes e proteções estejam em seus lugares;
- Certifique-se da posição correta dos ACESSÓRIOS;
- Sempre limpe o aparelho após a utilização;
- Não utilize este produto para fins industriais;
- Se o motor está roncando, verifique a tensão da rede elétrica;
- Se o caracol não está puxando verifique se a massa está muito úmida ou mole;
- Se a massa está voltando, verifique se a massa está no ponto;
- Se o motor está apanhando, verifique se a massa está muito seca;
- Não utilize farinha do tipo comum pois a massa sairá irregular e pastosa. Use farinha especial;
- Não use o equipamento além da sua capacidade;

## Gabinete

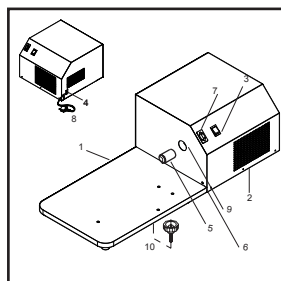
- Desconecte a máquina da tomada para fazer limpeza e/ou manutenção;

## Cilindro

- Lubrifique as engrenagens, quando necessário, com 3 a 4 gotas de óleo 30 ou 40;
- Não aproxime os dedos dos rolos quando os mesmos estiverem em movimento;
- 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 as 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 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;

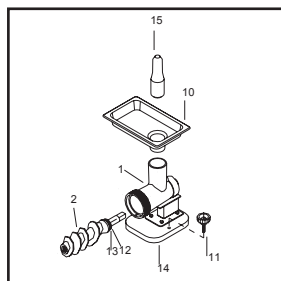
## Características dos produtos

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

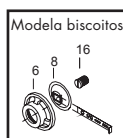
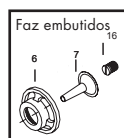


1. Mesa de apoio
2. Gabinete do motor
3. Chave liga /desliga
4. Chave seletora (127 V / 220 V)
5. Prolongador
6. Micro - chave do Gabinete
7. Plug Tomada
8. Cabo
9. Acoplador
10. Manipulo de Fixação

Gabinete Elétrico Super Mix



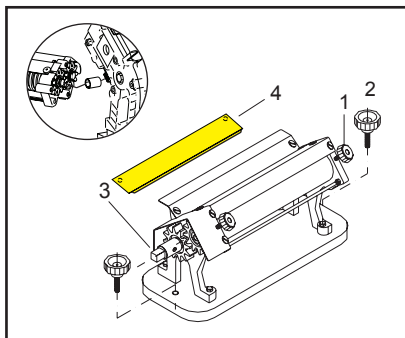
Moedor/Extrusor



1. Boca completa
2. Caracol
3. Navalha
4. Parafuso da navalha ( para moer carne)
5. Disco
6. Elemento de fixação
7. Funil para embutidos
8. Modelador de Biscoito
9. Disco trefila
10. Bandeja de aço inox
11. Conjunto Manípulo (uma unidade)
12. Anel elástico
13. Rolamento
14. Madeira furada
15. Pilão
16. Tampão ( para extrudar massa)

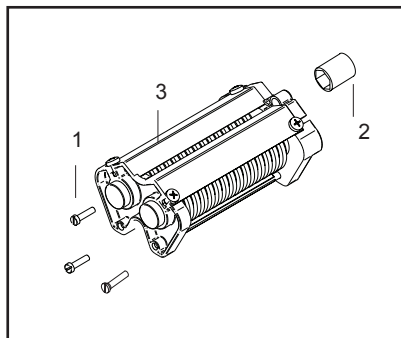
### Importante:

**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.**



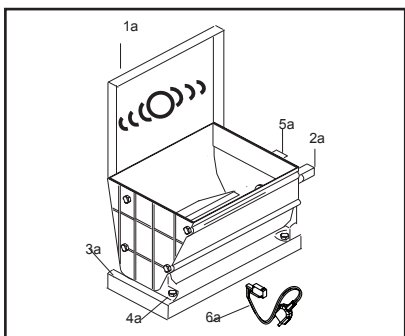
Cilindro

1. Manipulo de Regulagem
2. Conjunto Manipulo de Fixação
3. Prolongador do Cilindro
4. Chapa de proteção Amarela



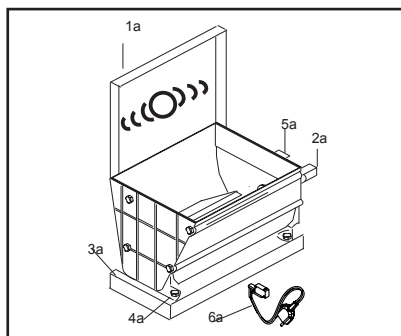
Cortador de massas

1. Parafusos de fixação (3 unidades)
2. Bucha sextavada
3. Proteção dos rolos



Misturadeira (Capacidade para 5kg de farinha)

1. Tampa
2. Eixo
3. Base
4. Parafuso
5. Micro-Chave da Misturadeira
6. Cabo de alimentação da Misturadeira



Amassadeira (Capacidade para 5kg de farinha)

1. Tampa
2. Eixo
3. Base
4. Parafuso
5. Micro-Chave da Amassadeira
6. Cabo de alimentação da Amassadeira

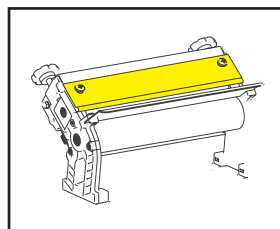
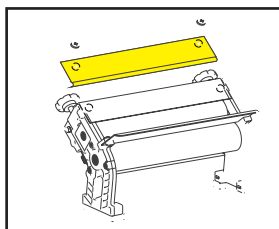
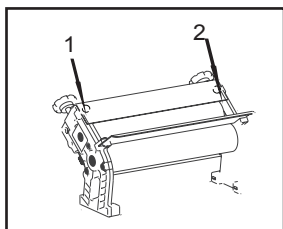
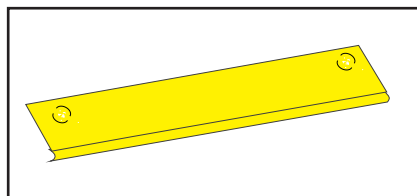
A instalação e montagem é de responsabilidade única e exclusiva do consumidor. Basta seguir as instruções abaixo:

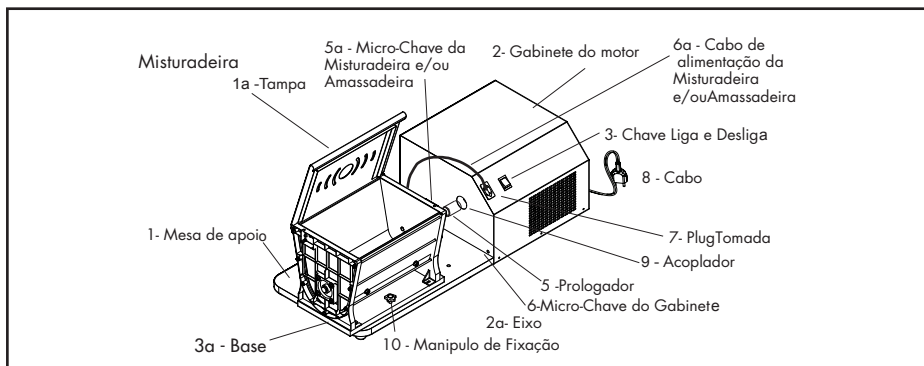
- Leia o manual de instrução
- Escolha o local adequado para a utilização de seu Super Mix.
- Evite superfícies irregulares e úmidas.
- Acople o acessório devidamente montado no Gabinete Elétrico Super Mix, encaixando o prolongador do acessório escolhido no acoplador do Gabinete Elétrico Super Mix.
- Prender o acessório com o (s) manípulo (s)
- Certifique-se que a montagem do acessório escolhido esteja correta antes de acoplá-lo ao Gabinete Elétrico Super Mix.

**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 amarelo, que 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.**

### Montagem

1. Coloque a chapa de proteção amarela na posição apresentada no desenho ao lado;
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 nos orifícios e aperte-os até o fim da rosca.





#### Para utilizar a Misturadeira e /ou Amassadeira:

1. Posicione a base da Misturadeira e / ou Amassadeira (3a) sobre a mesa de apoio (1);
2. Encaixe o Prolongador (5) no Eixo da Misturadeira e / ou Amassadeira (2). E na sequência encaixe no Acoplador do Gabinete (9);
3. Fixe a Base (3a) na Mesa de apoio do Gabinete (1) utilizando o Manipulo de Fixação(10);
4. Conecte o Cabo de Alimentação da Misturadeira e / ou Amassadeira (8) no Plug da tomada (7) do Gabinete do motor (2);
5. Feche a tampa da Misturadeira e/ou Amassadeira (1a);
6. Pressione a Chave Liga Desliga para dar início a operação (3);
7. Pressione a Chave Liga Desliga para finalizar a operação (3).

**A Amassadeira e/ou Misturadeira funcionará somente com a tampa fechada.**

**Misturadeira: A massa fica solta em forma de granulos.**

**Amassadeira: A massa fica lisa e homogênia.**

## Operação

**Antes de utilizar o Gabinete Elétrico Super Mix verifique se a tensão de sua rede elétrica corresponde com a chave seletora. Se não corresponder, mude a chave para tensão correta**

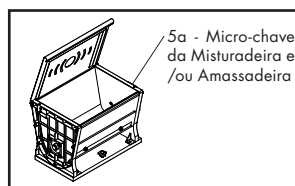
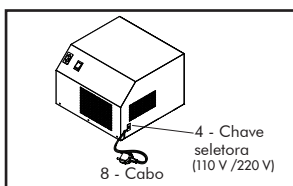
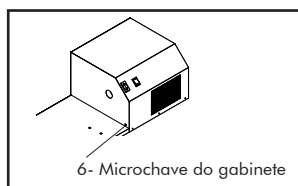
- Ligue o cabo de alimentação elétrica na tomada, verificando e adequando a tensão para 127 V ou 220 V
- Para dar início a operação aperte a chave liga/desliga que está na parte frontal do Gabinete Elétrico Super Mix.
- Para desligar aperte a chave liga/desliga novamente.
- Para troca dos acessórios 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.

## Informações Técnicas

- Tensão: 127 V /220 V
- Frequência: 60 Hz
- Motor: 1/2 CV
- Potência nominal: 685 W (127 V) - 500 W (220 V)
- RPM do motor: 1700
- RPM dos rolos: 80
- Consumo: 127 V - 0,68 kW/h | 220 V - 0,50 kW/h

- Para efetuar a limpeza, o acessório deverá estar desconectado do Gabinete Elétrico Super Mix e da rede elétrica.
- Limpe o Gabinete Elétrico com pano úmido e sabão neutro.
- Lave com água quente os acessórios: Vira Suco, Moedor/Extrusora e o Ralador.
- Limpe com pano úmido os cilindros e a mesa de apoio.
- Lave a Misturadeira com água e sabão neutro.
- Não use ferramentas pontiagudas para remover resíduos de massas e carnes, pois eles poderão danificar o produto.
- Após o uso das trefilas deixá-las em recipiente com água para facilitar a limpeza.
- Seque os acessórios e o Gabinete Elétrico após a limpeza.

**Não deixe escorrer água na chave elétrica da misturadeira, na chave seletora, no plug tomada e na micro chave do gabinete elétrico.**

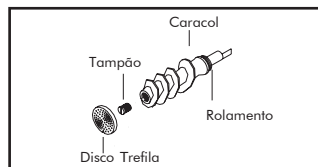


---

## Informações importantes

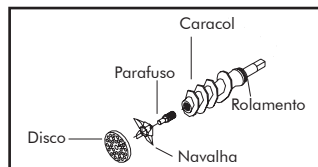
### Extrusora

- Tome cuidado para não encher demais o bocal de massa.
- 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.



---

## 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 Elétrico Super Mix 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 Elétrico Super Mix em ambiente inadequado;
- 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 Elétrico Super Mix e acessório, que não fornecido pelo fabricante, se caracterizar como não original.
- A remoção e /ou alteração dos números de série do Gabinete Elétrico Super Mix;
- A manutenção e /ou conserto por pessoas não autorizadas;
- A alteração das características do Gabinete Elétrico Super Mix 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.