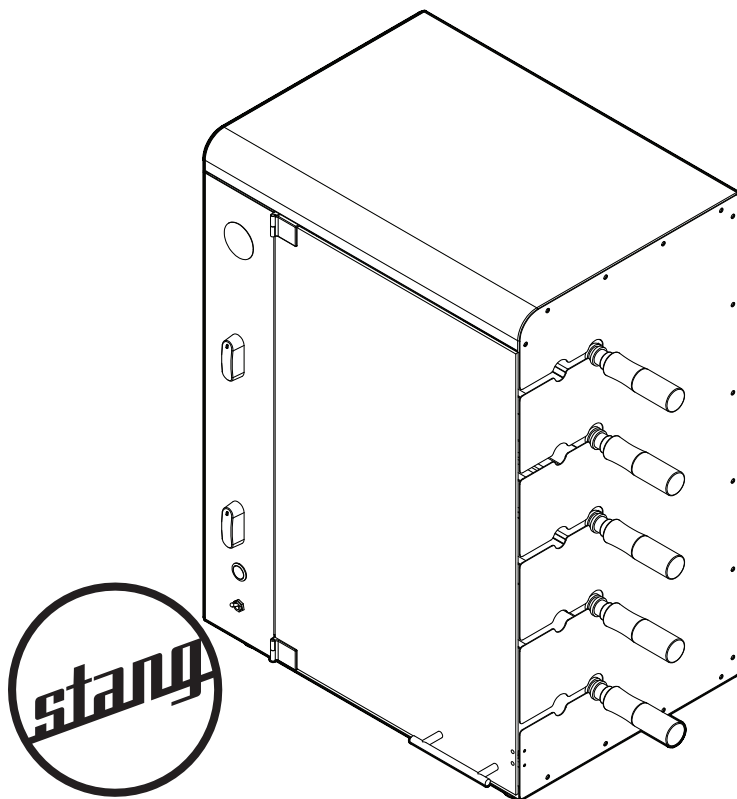

MANUAL DE INSTRUÇÃO E TERMO DE GARANTIA

versão 01 - agosto 2013



ASSADOR STANG

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 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

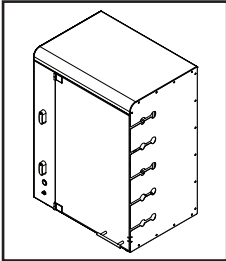
O Assador Stang foi desenvolvido pensando na facilidade de utilização, maior capacidade de assados e maior comodidade no manuseio e acionamento dos comandos. Algumas características de qualidade e design são:

- Capacidade para 10 espetos
- Duas linhas de espetos: 1 rotativa e 1 estática
- Linha de espeto estática para carnes especiais: costela, costela de porco, entre outras
- Chapa de apoio dos espetos em aço inoxidável e abertura de espetos com pouca fuga de calor
- Design frontal arredondado com visual contemporâneo e melhor convecção de calor interno
- Botões de acionamento cromados com design intuitivo e de segurança
- Suporte para fixação na parede de série
- Motor robusto e silencioso
- Queimadores de alto desempenho, redução no tempo de assado e maior economia de gás
- Acendimento automático dos queimadores
- Maior profundidade possibilitando carnes e frangos de maior porte
- Maior distância entre os espetos facilita a rotação e permite cortes maiores de carne
- Gaveta coletora de gordura preservando e mantendo limpo o assador
- Disponibilidade de cores

Lista de componentes

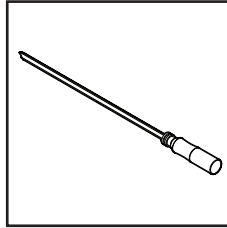
Após retirar o produto da embalagem, certifique-se que todas as componentes listados abaixo estão em seu poder.

1x



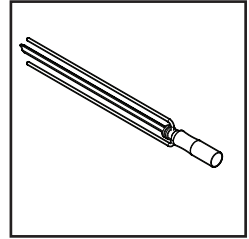
Assador Stang

4x



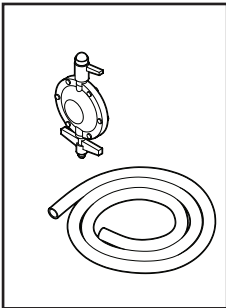
Espetos simples

1x



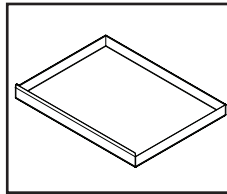
Espeto triplo para galeto

1x



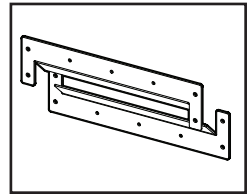
Mangueira, válvula de gás e abraçadeiras

1x



Gaveta coletora

1x



Suporte de parede

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 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.
- A pressão de entrada de gás no equipamento deverá ser de 2,8 Kpa / 280 mmCA (regulador doméstico de gás) para gás GLP.
- A vazão máxima será de 375 gramas/hora para gás GLP (podendo haver pequenas variações).
- Mantenha seu botijão de gás GLP sempre na posição vertical, caso contrário seu equipamento poderá sofrer danos.

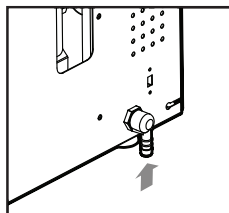
- Para obter proteção adicional, recomendamos instalar um dispositivo de proteção contra corrente residual (RDC) no circuito elétrico onde o aparelho será ligado. O RDC deve ter uma corrente de operação residual de no máximo 500mA. Peça informações a um instalador profissional.
- Nunca utilize sem regulador de gás ou com mangueiras de comprimento superior a 1,2 m;
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais, ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência;
- Não utilize carvão vegetal ou combustíveis similares neste equipamento.

Instruções de Uso

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), válvula e mangueira de gás e gaveta coletora;

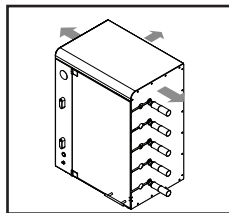
② Conectar a mangueira que segue com o equipamento, fixando-a com as abraçadeiras metálicas, na entrada da máquina e na válvula reguladora.

OBS.: Utilizar somente botijão P13 e verificar se há vazamentos de gás através de espuma de água e sabão;



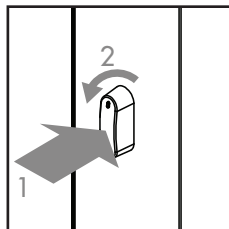
③ Após o assador estar montado, verificar a posição da chave seletora de tensão, pois a mesma tem as opções de 110 V / 220 V. Ajuste de acordo com a tensão da região;

④ Para questões de segurança, é sugerido colocar o assador de modo a manter uma distância de no mínimo 2,5 cm da parede na parte traseira e 15 cm nas laterais. Caso as paredes forem de madeira, deve-se aumentar essa distância;



- ⑤ 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".

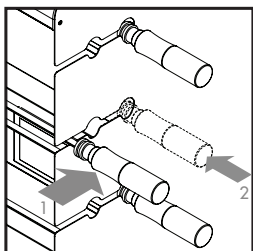
- ⑥ Verificar que não há vazamentos, acenda o assador. Libere o gás pressionando e depois girando o botão frontal para a posição máxima, e depois pressione o botão de acendimento automático no painel frontal, simbolizado com uma estrela ★ até sair a chama em um dos queimadores. Depois repita o processo no outro queimador.



- ⑦ Deixe os queimadores acesos durante um minuto. Quando a tela do queimador estiver incandescente, o assador estará pronta para que a carne seja colocada.

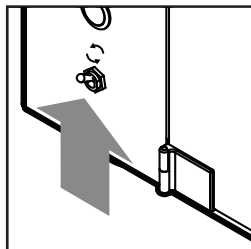
- ⑧ Espete os alimentos de uma forma homogênea para girar livremente, caso contrário poderá danificar as engrenagens que fazem a redução do giro do motor. Cada espeto comporta em torno de 1,6 Kg de carne;

- ⑩ Para colocar os espetos no assador precisamos espetar a carne, colocar o espeto pelo rasgo da chapa lateral e após encaixar o mancral no furo lateral e a ponta do espeto no mancral;



- ⑪ Abra a porta de vidro, coloque 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.



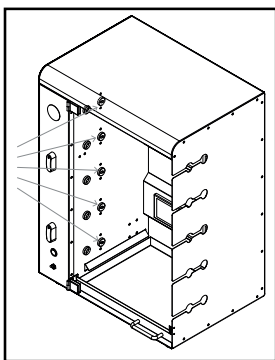
12 Por termos dois queimadores com regulagem de vazão de gás podemos assar vários tipos de alimentos. O tempo de cozimento deve ser adaptado a cada usuário, pois temos fatores como peso, temperatura do ambiente, tamanho e tipo de alimentos que interferem diretamente no tempo.

13 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 mensalmente deve pingar de duas a três gotas de óleos nos mancais internos figura ao lado para melhor funcionamento. Cuidar para não escorrer dentro do assador;

- Tensão: 127 V /220 V
- Sistema giratório com motor de 1/30 CV com redução para 11 RPM no espeto
- Chapa dos queimadores esmaltada, facilitando a limpeza
- Queimadores Infravermelhos;
- Distância entre espetos: 125 mm
- Potência nominal: 600 W (127 V) /420 W (220 V)
- Frequência: 60 Hz
- Peso: 28 kg
- Medidas do assador (Compr. X Larg. X Alt.): 545 X 427 X 750 mm
- Comprimento dos espetos: 580 mm

Tempo de Assado

- Frango: em torno de 40 minutos
- Gado: em torno de 30 minutos
- Consumo de Gás: 375 g/h
- Consumo de Energia Elétrica 0,60 kW/h (127 V) /0,42 kW/h (220 V)

OBS.: esses valores são apenas como orientação. Eles podem mudar de acordo com alguns fatores como tipo, peso e tamanho do alimento a ser preparado, devendo se adaptar a cada usuário.

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.

Quando o queimador não tem calor

Antes certifique-se de que o regulador e o controle frontal estão com a passagem do gás livre, e verifique se há vazamentos na canalização. Não havendo vazamentos, ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de calor e o não acendimento do queimador, troque o botijão testando-o antes em um fogão a gás. Com estas operações será detectado o problema.

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 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.