



e pronto.

📍 oficial.and

f oficial.and

▶ andoficial

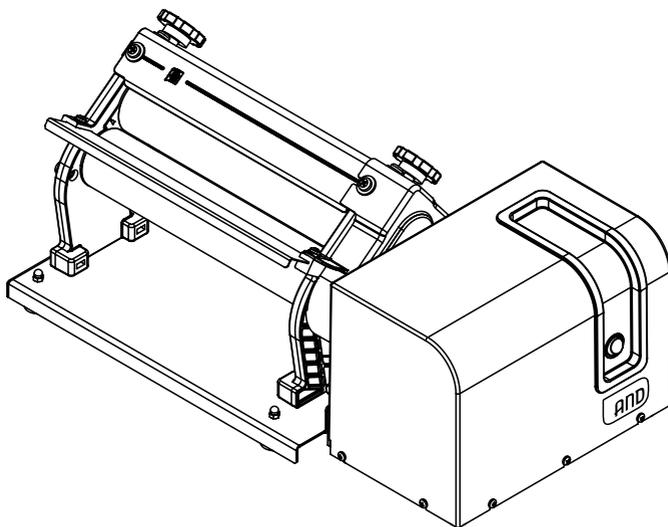
in oficial-and

# MANUAL DE INSTRUÇÃO E TERMO DE GARANTIA

versão 06 - Setembro 2022



Saiba mais  
sobre nossos  
produtos!



## KIT MULTIUSO



e pronto.

Anodilar Industria de Equipamentos Gastronômicos Ltda.  
Rua Filippo Brustolin, 131 Bairro São Leopoldo - CEP 95080-090 - Caxias do Sul - RS  
Fone (54) 3213 6100 - Fax (54) 3213 6119 - CNPJ 03.799.724/0001-35 - I.E. 029/03567009  
contato@and.ind.br - and.ind.br  
MADE IN BRAZIL

# Parabéns!

---

VOCÊ ADQUIRIU UM PRODUTO DA AND  
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:



---

## Diferenciais do Produto

O Kit Multiuso 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 em polímero de engenharia;
- Base do gabinete e acessórios em aço carbono;
- Base dos acessórios revestida em pintura epóxi;
- Motor robusto de 1/3 CV 220 V ou 127 V, ambos de 60 Hz ou 50Hz;
- Acessórios com base avulsa de rápida conexão com o gabinete;
- Grande versatilidade de aplicações;
- Sistema de transmissão com sem fim de aço com coroa de bronze.

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

- Cilindro: ideal para laminar massas em geral e pasta americana das mais diferentes espessuras.
- Misturadeira: ideal no preparo de massas para extrusão, deixando-a em forma de granulos; pode ser utilizada também para misturar recheios.
- Amassadeira: ideal no preparo de massas para pães, massa de pizza, massa de pastel, lasanha, etc., deixando a massa lisa e homogênea.
- Moedor: ideal para moer carne, extrusar massas, ensacar embutidos e extrusar biscoitos.

---

Informações de Segurança

- Leia o manual de instruções até o final;
- É recomendado acompanhar o funcionamento do equipamento até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto constantes neste manual;
- Somente utilize o equipamento em local plano e com base firme;
- Nunca opere o equipamento em contato com água ou outro líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos. Desta forma, não use o aparelho próximo de pias, banheiras, chuveiros ou piscinas;
- Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- Para limpeza, umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio. Deixe o produto esfriar antes de iniciar a limpeza e aguarde secar antes de utilizá-lo;
- Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à 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 recomendado que ele seja passado pela parte traseira do produto e toque em superfícies quentes;
- 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;
- Não limpe os acessórios quando estiverem conectados ao gabinete;
- 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 eletricista especializado;

- O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricista especializado pra verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- O equipamento 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 produto por meio de conectores tipo “T”, benjamins ou semelhantes e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricista informações sobre o modelo mais adequado;
- Jamais ligue o produto junto com outros aparelhos em uma mesma tomada;
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- 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;
- Não aproxime os dedos dos rolos enquanto estiverem em movimento;
- Não utilize o equipamento para outra finalidade;
- Não retire as proteções no uso do aparelho;
- Não use o equipamento com a capacidade maior que o indicado neste manual.

Em atendimento à legislação de Segurança do Trabalho em Máquinas e Equipamentos, Portaria Nº 916, de 30/07/2019, Multiuso tem suas partes móveis protegidas por barreira física, na cor branca, que **não podem ser retiradas durante o uso da máquina**. Os avisos nela colocada devem ser obedecidos, sob risco da possibilidade de ocorrerem acidentes.

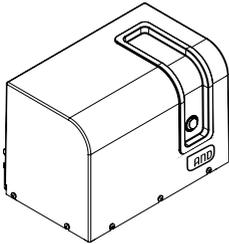
---

## Lista de Componentes

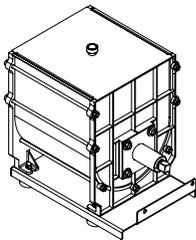
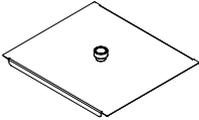
Após retirar o produto da embalagem, certifique-se que os componentes listados estão em seu poder:

**(OS COMPONENTES PODEM VARIAR DE ACORDO COM A CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO COMPRADO)**

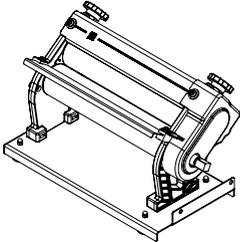
## Gabinete

|   |           |   |            |
|---|-----------|---|------------|
|  | 1 unidade |  | 2 unidades |
| Gabinete Multiuso   |           | Porca borboleta 1/4" (6,35 mm)  |            |

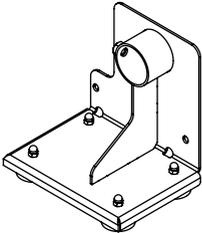
## Misturadeira/Amassadeira

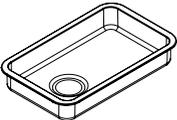
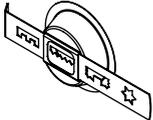
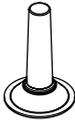
|   |            |   |           |
|---|------------|---|-----------|
|   | 1 unidade  |    | 1 unidade |
| Amassadeira ou Misturadeira Multiuso  |            | Tampa da Misturadeira   |           |
|  | 2 unidades |  | 1 unidade |
| Porca Borboleta 1/4" (6,35 mm)  |            | Espátula  |           |

## Cilindro

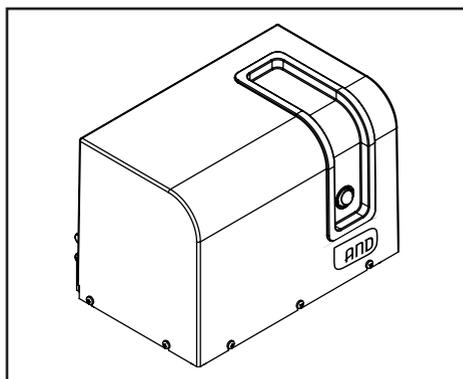
|   |            |   |            |
|---|------------|---|------------|
|  | 1 unidade  |  | 1 unidade  |
| Cilindro Multiuso   |            | Prolongador   |            |
|  | 2 unidades |  | 2 unidades |
| Porca Borboleta 1/4" (6,35 mm)  |            | Manípulo  |            |

## Moedor

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
|   | 1 unidade |    | 1 unidade |
| Base Moedor Multiuso  |           | Boca n° 8   |           |
|  | 1 unidade |  | 1 unidade |
| Caracol   |           | Tampão  |           |
|  | 1 unidade |  | 1 unidade |
| Navalha   |           | Disco de Corte  |           |

|   |           |   |            |
|---|-----------|---|------------|
|  | 1 unidade |  | 2 unidades |
| Conjunto de 5 Trefilas  |           | Porca Borboleta 1/4" (6,35 mm)  |            |
|  | 1 unidade |  | 1 unidade  |
| Bandeja   |           | Pilão   |            |
|  | 1 unidade |  | 1 unidade  |
| Modelador de Biscoito   |           | Funil para Embutidos  |            |
|  | 1 unidade |   |            |
| Manípulo  |           |   |            |

## Operação



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

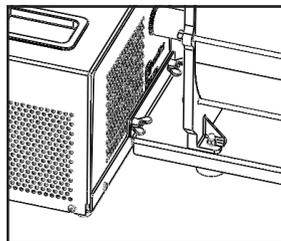
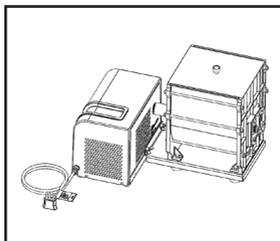
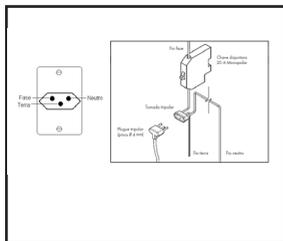
- Para dar início à operação da máquina, aperte a chave liga/desliga.
- Para desligar, aperte a chave liga/desliga novamente.
- Para troca dos acessórios deve-se desligar a chave liga/desliga e tirar o plugue da tomada. Após a troca, colocar novamente o plugue na tomada e ligar o equipamento.

Para acoplar os acessórios:

1.1 Posicione em frente ao gabinete o acessório, de forma que fiquem alinhados os furos de encaixe.

1.2 Encaixe o acessório ao gabinete.

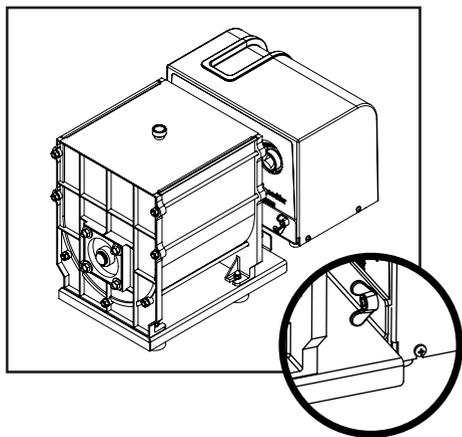
1.3 Rosqueie a porca borboleta no parafuso do gabinete



---

Instruções de Uso

## 1. Amassadeira/Misturadeira



1.1 Para acoplar a amassadeira no gabinete, verifique imagens acima;

1.2 Colocar os ingredientes para misturar ou amassar a massa, cuidando sempre para não ultrapassar a capacidade dos equipamentos (amassadeira tem capacidade para 3 kg de massa e a misturadeira para 3 kg de massa);

1.3 Ligar o gabinete através da chave liga/desliga;

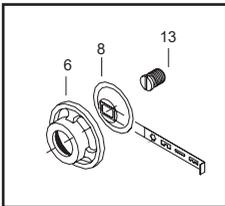
1.4 Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;

1.5 Retirar o acessório do gabinete, repita o procedimento das imagens acima.

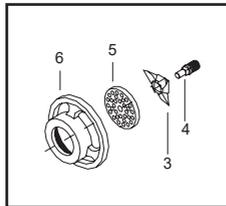
A instalação e montagem é de responsabilidade única e exclusiva do consumidor. Basta seguir as instruções abaixo:

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

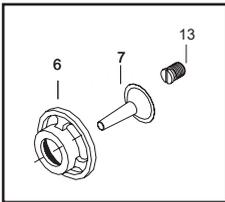
**Importante:** Ao rosquear o elemento de fixação (6) na boca completa (1) observar para que quando o elemento de fixação estiver totalmente rosqueado, dar uma volta de folga para melhor funcionamento e facilitar o desmonte.



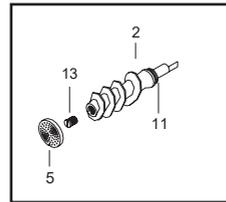
Modela biscoito e extrusa massa



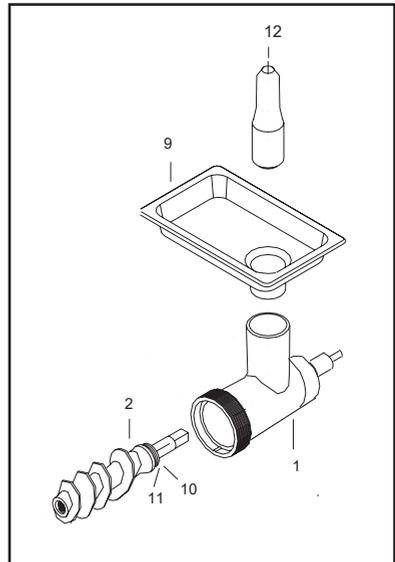
Moe carne



Faz embutidos



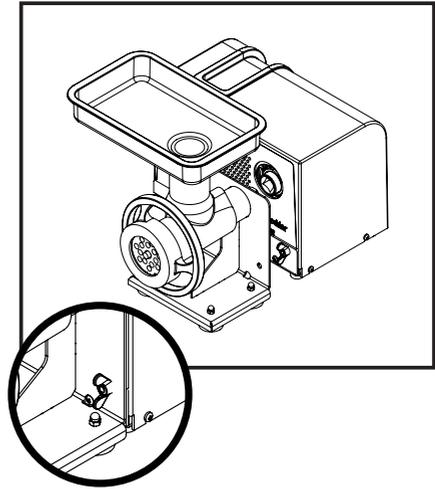
Faz massas



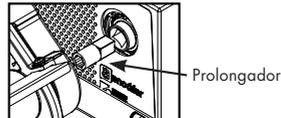
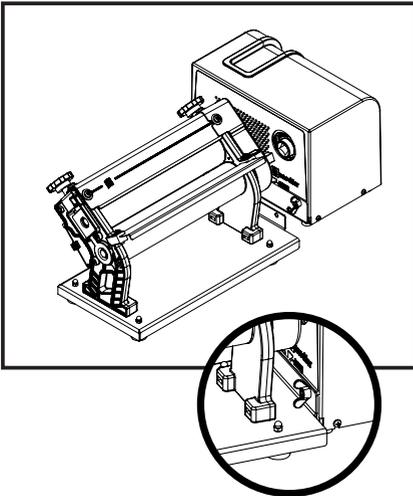
- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Boca completa                         | 8. Modelador de biscoito         |
| 2. Caracol                               | 9. Bandeja                       |
| 3. Navalha                               | 10. Anel elástico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

## 2. Moedor e Extrusor

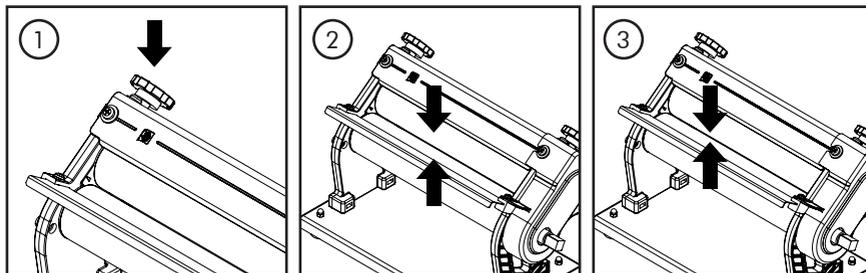
- 2.1 Para acoplar o moedor no gabinete, verifique a página 8;
- 2.2 Ligar o gabinete através da chave liga/desliga;
- 2.3 Colocar a bandeja em cima da abertura da boca e com a ajuda do pilão, empurrar a massa. Dessa forma, evita-se de ocorrerem acidentes;
- 2.4 Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;
- 2.5 Para retirar o acessório do gabinete, verifique a página 8.



## 3. Cilindro



- 3.1 Com o gabinete desligado, colocar o prolongador no eixo do cilindro. Para acoplar o cilindro no gabinete, verificar a página 8;
- 3.2 Ligar o gabinete através da chave liga/desliga;
- 3.3 Para chegar na espessura de massa desejada, regule a altura dos rolos do cilindro (1) e comece a passar sempre na abertura maior dos mesmos (2) e após vá refinando de forma uniforme (3), conforme abaixo:



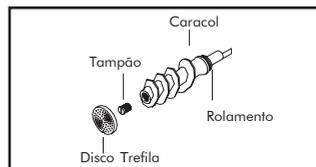
3.4 Desligar o gabinete através da chave liga/desliga;

3.5 Retirar o acessório do gabinete, verificar a página 8.

## Montagem dos Discos

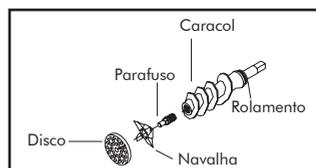
### Extrusora

- Para extrudar massa é necessário colocar o tampão no caracol e verificar mesmo se o rolamento está presente conforme ilustrado na imagem ao lado. Posteriormente, coloque o caracol na boca e encaixe a trefila. Coloque a massa no bocal em granulos, evitando o acúmulo de massa na boca.



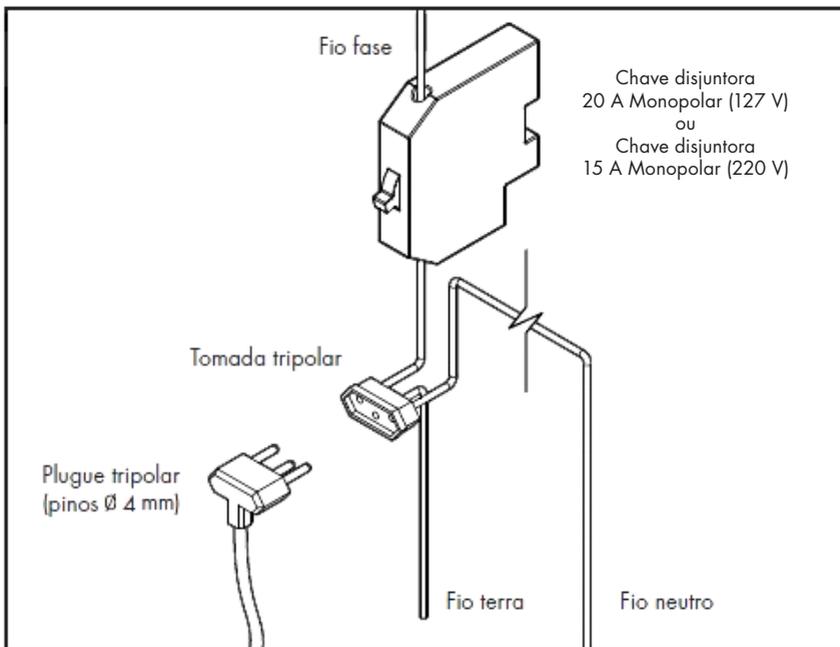
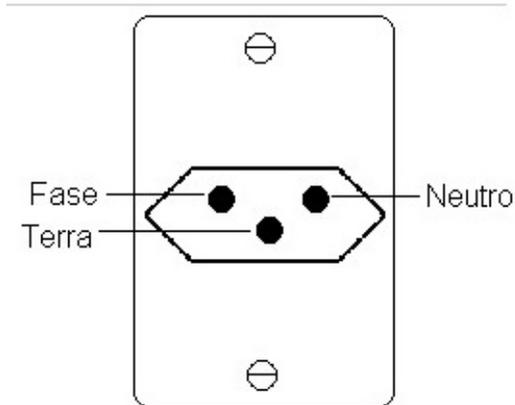
### Moedor

- 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.



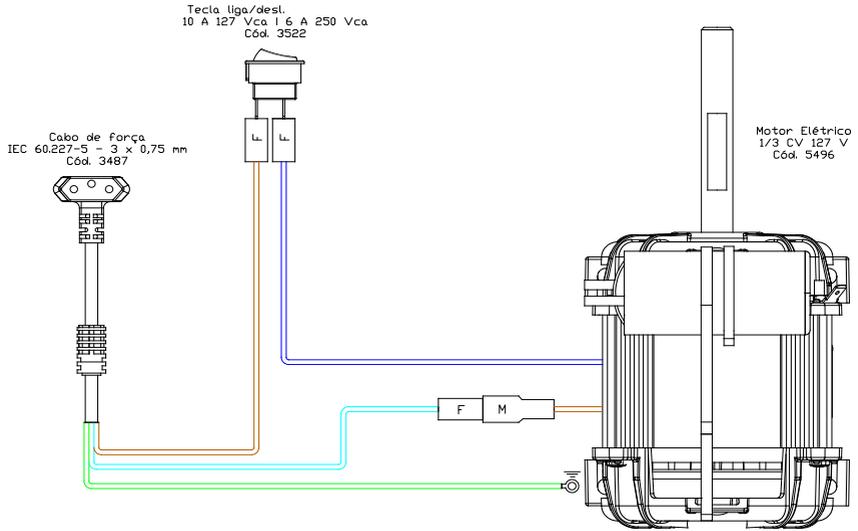
## Configuração de Tomada Elétrica

- Operação em rede 127 V ou 220 V

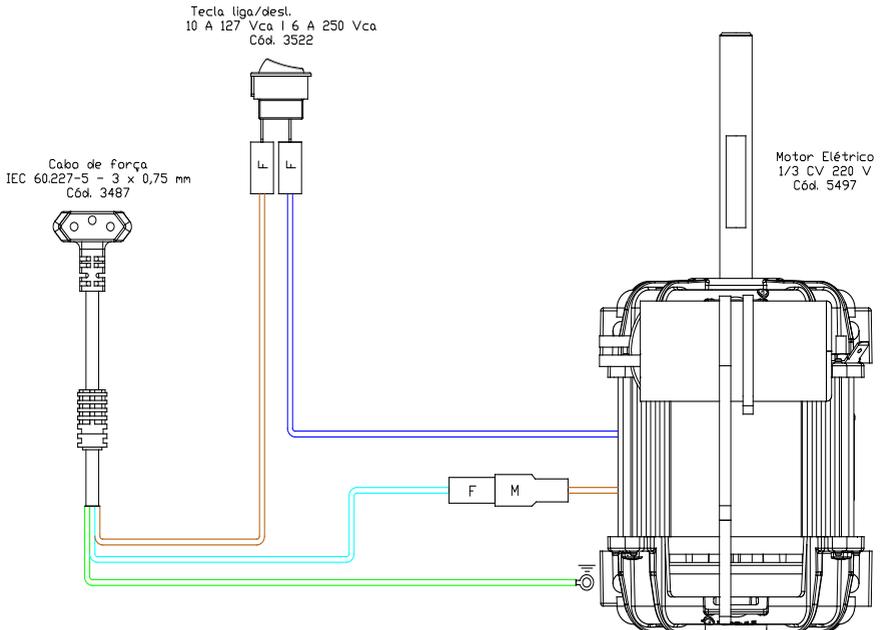


# Diagrama Elétrico do Gabinete

- 127 V



- 220 V



|                         | <b>Kit Multiuso Stang</b> | <b>Gabinete</b>   | <b>Moedor</b>         |
|-------------------------|---------------------------|-------------------|-----------------------|
| <b>Dimensional</b>      | 107 x 73,5 x 64,2 cm      | 34 x 19 x 16,7 cm | 29,4 x 20,3 x 18,9 cm |
| <b>Tensão</b>           | 127 e 220 V               | 127 e 220 V       | Não se aplica         |
| <b>Frequência</b>       | 50 e 60 Hz                | 50 e 60 Hz        | Não se aplica         |
| <b>Motor</b>            | 1/3 CV                    | 1/3 CV            | 1/3 CV                |
| <b>Potência Nominal</b> | 127 V - 280 W             | 127 V - 280 W     | 127 V - 280 W         |
|                         | 220 V - 280 W             | 220 V - 280 W     | 220 V - 280 W         |
| <b>Consumo</b>          | 127 V - 0,28 kWh          | 127 V - 0,28 kWh  | 127 V - 0,28 kWh      |
|                         | 220 V - 0,28 kWh          | 220 V - 0,28 kWh  | 220 V - 0,28 kWh      |
| <b>Peso</b>             | 22,1 kg                   | 9,5 kg            | 4,6 kg                |
| <b>Embalagem Master</b> | Peça única                | Peça única        | Peça única            |

|                         | <b>Misturadeira/<br/>Amassadeira</b> | <b>Cilindro</b>       |
|-------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| <b>Dimensional</b>      | 30,5 x 26,7 x 18,9 cm                | 57,5 x 23,5 x 23,1 cm |
| <b>Tensão</b>           | Não se aplica                        | Não se aplica         |
| <b>Frequência</b>       | Não se aplica                        | Não se aplica         |
| <b>Motor</b>            | 1/3 CV                               | 1/3 CV                |
| <b>Potência Nominal</b> | 127 V - 280 W                        | 127 V - 280 W         |
|                         | 220 V - 280 W                        | 220 V - 280 W         |
| <b>Consumo</b>          | 127 V - 0,28 kWh                     | 127 V - 0,28 kWh      |
|                         | 220 V - 0,28 kWh                     | 220 V - 0,28 kWh      |
| <b>Peso</b>             | 4 kg                                 | 7,5 kg                |
| <b>Embalagem Master</b> | Peça única                           | Peça única            |

- 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 contato 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.

---

## Cuidados no Transporte e Armazenagem

- Somente receba seu produto se a embalagem estiver íntegra;
- Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- Somente retire o Kit Multiuso da embalagem na ocasião da instalação;
- Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas da embalagem contendo o Kit Multiuso;
- Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela 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 AND;
- A AND garante esta máquina, a contar da data da emissão da nota fiscal, ou entrega do produto ao consumidor pelo prazo de 6 (seis) 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 AND.

**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 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 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 Multiuso e acessório, que não fornecido pelo fabricante, se caracterizar como não original.
- A remoção e /ou alteração dos números de série do Gabinete Multiuso;
- A manutenção e /ou conserto por pessoas não autorizadas;
- A alteração das características do Gabinete Multiuso 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 AND 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 AND, 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 AND, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovado pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela AND 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 AND 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 AND, revendedores, consumidores ou terceiros.

**PREENCHA AGORA OS ITENS RELACIONADOS ABAIXO PARA TÊ-LOS DISPONÍVEIS SE VOCÊ PRECISAR DO SERVIÇO AUTORIZADO AND.**

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.