

ANTONOW

MANUAL DE INSTRUÇÕES

POLENTEIRA ELÉTRICA ANTONOW



Rua Bom Fim, 35 | Bairro Glória
CEP 98590-000 | Santo Augusto – RS | Brasil
0800 645 9870 | +55 (55) 3781 3064 | 99923.6130
www.antonow.com.br

ANTONOW

Ideias que aproximam

Prezado Cliente

Obrigado por adquirir a Polenteira Elétrica Antonow. Este produto foi desenvolvido com alta tecnologia seguindo os mais rígidos padrões de qualidade. Em sua fabricação são utilizados componentes de primeira linha proporcionando maior durabilidade e segurança para o cliente.

A polenteira foi idealizada para facilitar as atividades na cozinha, aliviando o cansaço dos braços e o estresse de mexer alimentos que requeiram cuidado e demora no cozimento.

Tenha a certeza de estar adquirindo um produto com a qualidade Antonow que a mais de 40 anos desenvolve produtos modernos e inovadores. Produzidos com o cuidado de um artesão e com a tecnologia de uma grande indústria.

Nossos produtos aproximam as pessoas para viver experiências únicas, proporcionando felicidade e satisfação através de produtos que transformam qualquer espaço em um ambiente aconchegante e agradável.

Neste manual você encontra todas as informações para sua segurança e o uso adequado da sua polenteira elétrica.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho, siga corretamente suas instruções e guarde-o para que possa consultá-lo sempre que for necessário.

Em caso de dúvida ligue gratuitamente para Antonow pelo número 0800 645 9870 ou se preferir pode entrar em contato pelo e-mail: contato@antonow.com.br

ÍNDICE

1	INTRODUÇÃO	5
1.1	AVISOS DE SEGURANÇA NO MANUAL	5
2	ALERTAS DE SEGURANÇA	6
3	RECOMENDAÇÕES DE USO GERAL	7
4	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
5	CONHECENDO O PRODUTO	9
6	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	11
7	MODO DE USAR	12
8	TERMO DE GARANTIA	14

1 INTRODUÇÃO

A Polenteira Elétrica Antonow foi desenvolvida para uso doméstico. Não é recomendado o uso para outros fins ou métodos de utilização. Siga as instruções de instalação e de utilização para garantir o melhor desempenho da sua polenteira.

IMPORTANTE!

Faça a leitura completa desse manual. Isso irá orientá-lo sobre o correto modo de utilização e irá protegê-lo dos riscos que estão presente quando se utiliza um eletrodoméstico. É importante que você realize a instalação dentro das regras apresentadas e respeite as instruções de uso e manutenção.

O período de garantia começa a partir da data da compra do seu produto, constante na nota fiscal. Guarde a nota fiscal de compra do aparelho.

ESTAS RECOMENDAÇÕES SÃO BASE DO SEU DIREITO À GARANTIA

1.1 AVISOS DE SEGURANÇA NO MANUAL

Neste manual são utilizados os seguintes avisos de segurança:



NOTA

O texto fornece informações importantes para o correto entendimento e bom funcionamento do produto.



ATENÇÃO!

A não consideração dos procedimentos recomendados neste aviso pode levar a danos materiais e/ou acidentes.



PERIGO!

A não consideração dos procedimentos recomendados neste aviso pode levar à ferimentos graves e danos materiais consideráveis.

2 ALERTAS DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!

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. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

- Retire todo o material da embalagem antes de usar o produto. Descarte a caixa de papelão e os plásticos depois de desembalar. Não deixe que crianças brinquem com os materiais da embalagem.
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário.
- Para evitar choque elétrico, evite manusear a fonte de alimentação e o cabo elétrico com as mãos molhadas.



PERIGO!

Nunca utilize adaptadores, multiplicadores de tomadas ou outros dispositivos similares para conectar mais de um aparelho à mesma tomada. Isso pode sobrecarregar o circuito e causar acidentes graves! Utilize sua polenteira em uma tomada exclusiva.

- Para evitar queimaduras use luvas, avental e óculos de proteção.
- Nunca coloque o conjunto mexedor imerso na água, pois dentro da caneca inox está o motor elétrico e a umidade irá danificar o equipamento.

- Não utilize colher, espátula, batedor de clara ou semelhantes para iniciar a mistura dos ingredientes com o mexedor elétrico ligado, pois isso irá causar o travamento das palhetas e provocar acidentes.
- Só coloque o mexedor elétrico no parolo (panela de ferro), após dissolver a farinha na água. Só ligue o mexedor elétrico quando realmente iniciar o cozimento.
- Utilizar sempre produtos normalizados e certificados pelo INMETRO.



NOTA

A ANTONOW E ANTONOW LTDA. não assume nenhuma responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado se estas providências não forem observadas.

3 RECOMENDAÇÕES DE USO GERAL

- Para fazer as provas do sal e sabor da polenta é necessário desligar o mexedor através do botão giratório da fonte de alimentação.
- Evite fazer polenta muito firme, ou alimentos que sobrecarreguem a capacidade de torque (força) do aparelho, isso pode levar à queima do motor ou a quebra das engrenagens da caixa redutora.
- Por motivo de higiene e segurança, sua polenteira elétrica deve ser mantida sempre limpa.



NOTA

Antes de usar o parolo siga as seguintes recomendações:

- Lavar com água quente e sabão neutro.
- Não esfregar com esponja de aço.
- Passar gordura ou óleo por dentro.
- Levar ao fogo por alguns minutos.
- Se possível fazer frituras.
- Não guardar a panela com alimentos cozidos.



4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

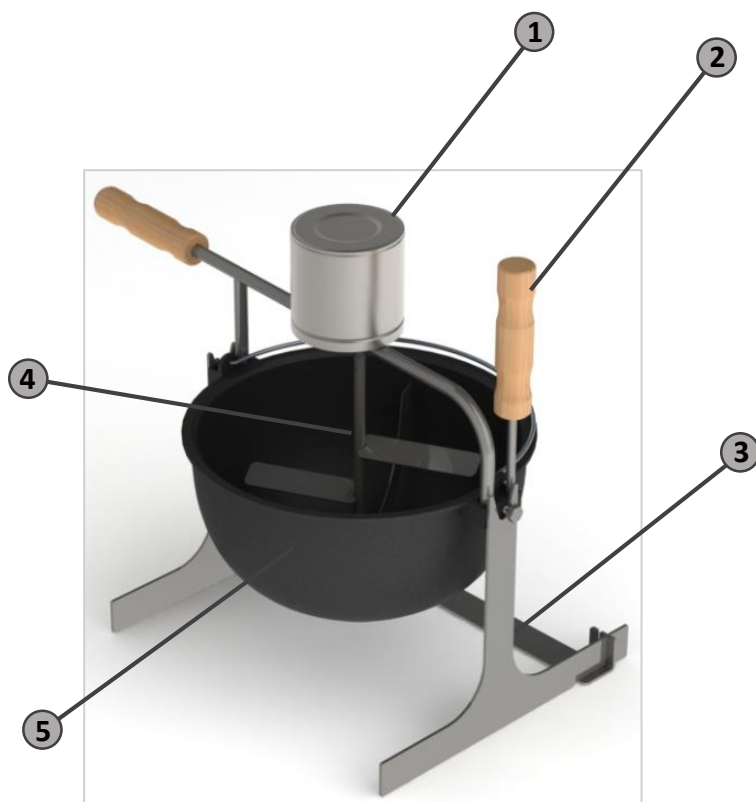
Tensão de Alimentação Fonte	100 – 240 VAC
Corrente de Alimentação Motor	2000 mA
Frequência de Operação	50 Hz / 60 Hz
Capacidade Parolo	7 litros (Modelo 3012) 10 litros (Modelo 3014)
Diâmetro Superior Parolo	30 cm (Modelo 3012) 35 cm (Modelo 3014)
Peso do Produto	9,1 kg (Modelo 3012) 11 kg (Modelo 3014)
Torque	35 kgf.cm
Velocidade de rotação	0 a 18 RPM



NOTA

A ANTONOW E ANTONOW LTDA. reserva-se o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

5 CONHECENDO O PRODUTO



1 – Conjunto motor e cabo suporte

2 – Conjunto cabo do virador

3 – Suporte virador

4 – Conjunto mexedor

5 – Parolo de ferro fundido



6 – Fonte de alimentação

7 – Botão giratório liga-desliga e controle velocidade rotação

8 – Plugue para conexão cabo de madeira

9 – Fio isolado de 1,15 m

6 INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



ATENÇÃO!

A instalação é de responsabilidade do consumidor e deve seguir rigorosamente as recomendações deste manual.

Em caso de dúvidas quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso serviço de atendimento ao consumidor:

SAC: 0800 645 9870

- Escolha o local mais adequado para fazer a sua polenta. Esse local pode ser um fogão a gás, um fogão a lenha, uma grelha a gás ou uma grelha a lenha.
- Não é recomendável colocar a polenteira em locais fechados como churrasqueiras ou lareiras, pois o cabo elétrico pode entrar em contato com a chama e causar acidentes. Além disso, corre-se o risco de o fogo causar queimaduras ao usuário.
- A altura da chama e as dimensões da boca do fogão devem respeitar a medida do diâmetro do fundo do parolo: Até **15 cm** de diâmetro para o modelo 3012 e até **20 cm** para o modelo 3014.
- O produto que você está adquirindo é **bivolt: 100-240 VAC**.
- Este equipamento não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.
- Se o cordão (cabo) de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante a fim de evitar riscos.



PERIGO!

Tenha o cuidado de não colocar o fio da fonte de alimentação ao alcance de chamas ou de chapas aquecidas. Isto pode causar acidentes graves.

7 MODO DE USAR

Para fazer a sua polenta siga o seguinte passo a passo:

1. Com todas as partes da polenteira em mãos (**ver capítulo 5 – *Conhecendo o produto***) coloque a panela sobre a chama do fogo com a quantidade de gordura necessária (a gosto).
2. Coloque água. Após iniciar a fervura com ajuda de uma colher adicione a farinha e coloque o sal. Dissolva bem os ingredientes.
3. Encaixe o **conjunto mexedor** no **conjunto motor e cabo suporte** e gire o eixo do mexedor até prender o pino do eixo do motor.
4. Após encaixe as duas pontas do tubo inox do **conjunto motor e cabo suporte** nos furos do parolo.
5. Pegue o **conjunto cabo do virador** e rosqueie no furo esquerdo do parolo para facilitar o manuseio no momento de virar a polenta em uma travessa.
6. Conecte a fonte na tomada elétrica mais próxima, e insira o plugue que está na ponta do fio ao **conjunto motor e cabo suporte**, observando para que este não fique ao alcance de chamas ou de chapas aquecidas.
7. Ligue a polenteira elétrica girando o botão giratório até ouvir o “*click*”. Ajuste a velocidade de rotação do mexedor através do botão giratório. Girando no sentido horário a velocidade aumenta gradativamente de 0 a 18 RPM (Rotações Por Minuto). No sentido anti-horário a velocidade diminui gradativamente até parar completamente o mexedor.
8. O tempo de cozimento é de aproximadamente 50 a 60 minutos.

9. Para desligar a polenteira elétrica basta girar o botão giratório no sentido anti-horário até ouvir novamente o “click”. Desconecte a fonte da tomada elétrica e retire o plugue do **conjunto motor e cabo suporte**.
10. Levante todo o conjunto mexedor da polenteira elétrica do parolo e com o auxílio de uma espátula, retire o excesso de polenta que possa ter ficado grudado no mexedor.
11. Prepare o **suporte virador** como pode ser visto na imagem do capítulo 5 – *Conhecendo o produto*.
12. Pegue a panela pela alça e coloque no encaixe da estrutura do **suporte virador**. Coloque uma travessa embaixo do parolo e com o auxílio do **conjunto cabo do virador**, vire a polenta dentro de uma travessa.

Pronto!!! A polenta está na mesa. Bom apetite!

8 TERMO DE GARANTIA

- A ANTONOW & ANTONOW LTDA oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer defeito de fabricação pelo período total de 12 (doze) meses, sendo 09 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, conforme estabelece o artigo 26 do Código de Defesa do Consumidor.
- O prazo de contagem da garantia inicia-se com a emissão da Nota Fiscal de venda do equipamento, que deverá ser anexada ao presente termo, sendo que a garantia será válida somente mediante a apresentação da nota fiscal de compra.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos de fabricação constatados pela ANTONOW & ANTONOW LTDA e efetivados pela mesma.
- Peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso não possuem garantia.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- A Polenteira Elétrica Antonow for instalada ou utilizada em desacordo com o Manual de Instruções.
- A Polenteira Elétrica Antonow for ligada em tensão diferente da especificada.
- Defeitos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agentes da natureza, maus tratos, falta de limpeza, excesso de água/umidade, resíduos, assim como, o uso de produtos abrasivos para a manutenção e limpeza do eletrodoméstico.
- A Polenteira Elétrica Antonow não for utilizada exclusivamente para uso doméstico.
- A etiqueta de identificação do produto tiver o número de série retirado e/ou alterado.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Peças desgastadas pelo uso normal/natural.

- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica no local onde a Polenteira Elétrica Antonow foi utilizada, ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassamentos, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Funcionamento anormal da Polenteira Elétrica Antonow decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.
- Despesas por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança.
- Serviços de manutenção e limpeza do produto.
- Problema de oxidação/ferrugem causados pela instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas ou instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo.

Condições Gerais

- A ANTONOW & ANTONOW LTDA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.
- ANTONOW & ANTONOW LTDA reserva-se o direito de alterar o produto, suas características gerais, técnicas e estéticas, bem como as especificações do seu manual, sem prévio aviso.
- Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor da Antonow.

ANTONOW

Ideias que aproximam

SUGESTÃO DE RECEITAS

POLENTA CREMOSA

INGREDIENTES:

- 4 litros de água;
- 750 gramas de farinha de fubá;
- 100 gramas de manteiga;
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO:

Após a fervura da água, adicione o sal, a manteiga e a farinha lentamente. Deixe a Polenteira Elétrica mexendo a polenta constantemente durante 50 minutos.

RENDIMENTO: 12 porções

POLENTA COM BACON

INGREDIENTES:

- 4 litros de água;
- 750 gramas de farinha de fubá;
- 100 gramas de manteiga;
- 200 gramas de bacon;
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO:

Frite o bacon separadamente. Adicione os ingredientes à água fervente, sendo o bacon o último a ser adicionado. Deixe a Polenteira Elétrica mexendo a polenta constantemente durante 50 minutos.

RENDIMENTO: 12 porções

POLENTA DE CAMADAS

INGREDIENTES:

- 4 litros de água;
- 750 gramas de farinha de fubá;
- 100 gramas de manteiga;
- Sal, queijo e salame a gosto.

MODO DE PREPARO:

Adicione os ingredientes à água fervente. Deixe a Polenteira Elétrica mexendo a polenta constantemente durante 50 minutos. Retire a polenta e recheie com fatias de queijo e salame.

RENDIMENTO: 12 porções