

BOTINI®

*Mudando a sua vida
para Melhor!*

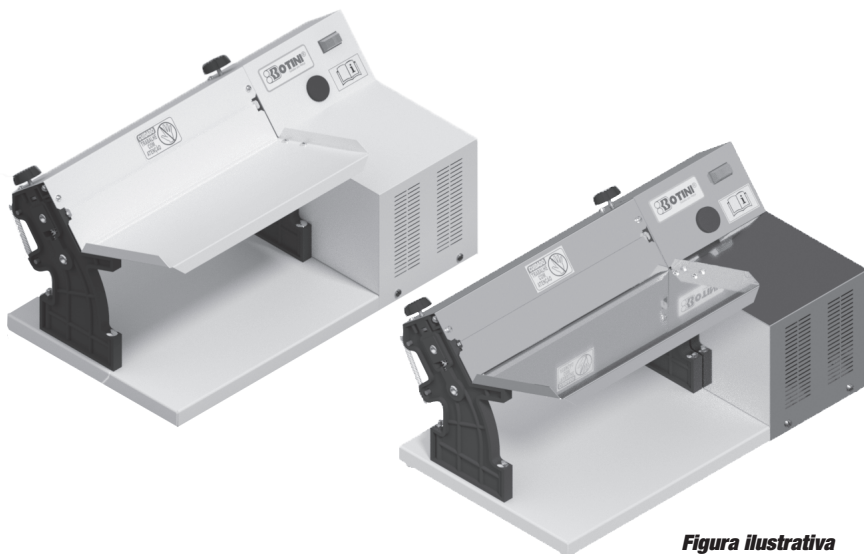


Figura ilustrativa

CILINDRO PARA MASSAS

MODELOS:

B300 e B300I



| | |
|---|----------|
| 1 Introdução | 1 |
| 1.1 Medidas de segurança | 1 |
| 1.2 Principais componentes | 2 |
| 1.3 Etiquetas | 3 |
| 1.4 Dados técnicos | 3 |
| 2 Instalação | 3 |
| 2.1 Posicionamento | 3 |
| 2.2 Instalação Elétrica | 4 |
| 3 Instrução de uso | 4 |
| 4 Limpeza e Manutenção | 5 |
| 5 Dicas de soluções de problemas | 6 |

1 Introdução

Parabéns pela compra!

Os produtos elétricos **BOTINI** são projetados para um funcionamento eficiente e seguro.

Para garantir o melhor desempenho do seu produto, **leia atentamente as recomendações a seguir.**

O manual de instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas e garantia do produto.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em: cozinhas de lojas, escritórios, fazendas e outros locais de trabalho, bem como em residências. E por clientes em cozinhas como: restaurantes, hospitais, hotéis, motéis e similares.

1.1 Medidas de Segurança

1.1.1 Antes de utilizar o produto verifique a voltagem da tomada elétrica em que pretende ligar e em seguida certifique-se de que a chave elétrica seletora de voltagem (encontra-se na parte traseira do produto) está na posição correta 127 V ou 220 V.

1.1.2 Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada ou direto com a **BOTINI**.

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

1.1.4 Para se proteger e prevenir contra choques elétricos não se deve mergulhar ou esguichar, sobre o aparelho, água e nem outros líquidos.

1.1.5 Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada elétrica quando o mesmo não estiver sendo usado e for deixado sem vigilância, antes da instalação de seus componentes e antes de limpá-lo.

1.1.6 Antes da primeira utilização é recomendado limpar totalmente o produto com pano úmido com água e sabão neutro.

1.1.7 Para maior vida útil do seu aparelho sempre desligue-o quando não estiver utilizando.

1.1.8 Caso ocorra uma queda de energia ou desligamento inesperado do aparelho por qualquer motivo, desligue o botão LIGA/DESLIGA e retire o plugue da tomada elétrica do aparelho, aguarde alguns minutos e volte a ligá-lo. Caso o aparelho não funcione entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ou direto com a **BOTINI**.

1.2 Principais Componentes

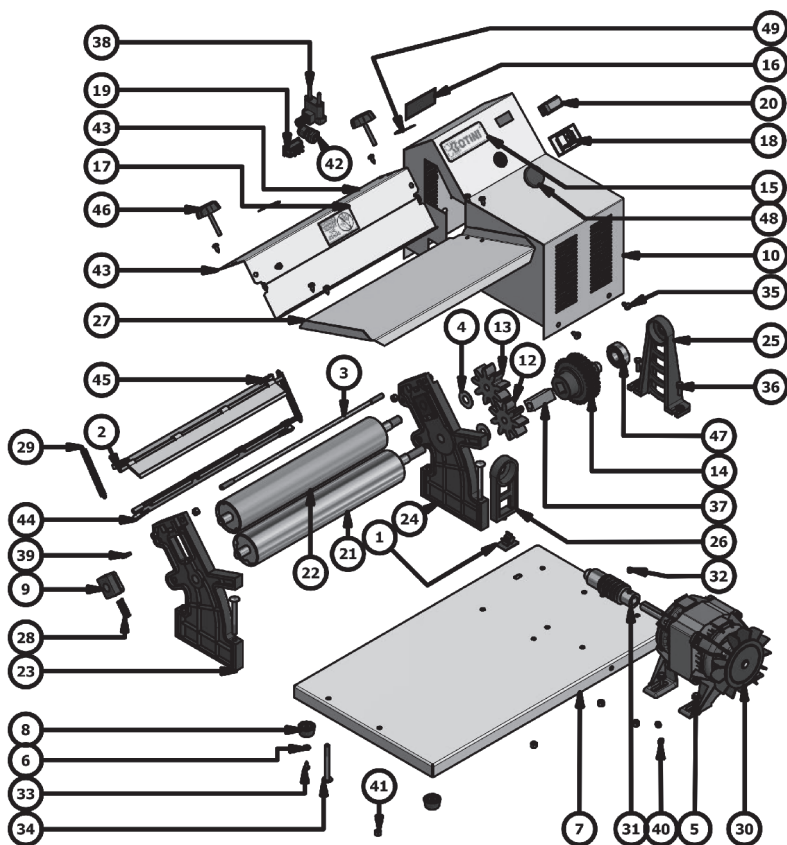


Figura 1

| ITEM | QTDE | DESCRIÇÃO | ITEM | QTDE | DESCRIÇÃO |
|------|------|--|------|------|--|
| 1 | 1 | ABRACADEIRA CABOS AJUST. AUTOCOLANTE | 26 | 1 | MANGAL MENOR |
| 2 | 2 | AGULHA DO RASPADOR B300 | 27 | 1 | MESA ESCOADORA DE MASSA PINTADA |
| 3 | 1 | AGULHA P. REFORÇO CILINDRO | | | MESA ESCOADORA DE MASSA INOX |
| 4 | 3 | ARRUELA 25,75 x 11,2 x 2 FP | | | MOLA DO CILINDRO ELÉTRICO 1.4 |
| 5 | 6 | ARRUELA DE FERRO 994 - 1/4 ZB | 28 | 2 | MOLA DO RASPADOR CILINDRO ELÉTRICO |
| 6 | 4 | ARRUELA LISA 5/32" FE. ZB | 29 | 2 | MOTOR MON 1.4CV 4P 50-60HZ 127-220V -CIL. B300 |
| 7 | 1 | BASE DO CILINDRO B300 | 30 | 1 | MOTOR MON 1.4CV 4P 50-60HZ 127-220V -CIL. B300 |
| 8 | 4 | BATENTE CÔNICO | 31 | 1 | PARAF. SEM FIM DO CIL. B300 |
| 9 | 2 | BUCHA DO CILINDRO ELÉTRICO | 32 | 1 | PF. ALLEN S/CAB. AÇO 1/4 X 1/4 |
| 10 | 1 | CAPA DO MOTOR CILINDRO BOTINI PINTADA | 33 | 12 | PF. AUTO FIX 3.9 x 9.5 PHILIPS |
| | | CAPA DO MOTOR CILINDRO BOTINI INOX | 34 | 4 | PF. FR 1/4 x 2.1/4 |
| 12 | 1 | ENGRENAGEM DO CILINDRO B300 TORNEADA (DIR) | 35 | 6 | PF. RM LENTILHA PHS 3/16 - 24 X1/4 |
| 13 | 1 | ENGRENAGEM DO CILINDRO B300 TORNEADA (ESQ) | 36 | 6 | PF. SX. 1/4" x 5/8" ZB |
| 14 | 1 | ENGRENAGEM DO REDUTOR CILINDRO | 37 | 1 | PINO QUADRADO DA ENGREMAGEM DO CILINDRO |
| 15 | 1 | ETIQ. BOTINI PS CRISTAL | 38 | 1 | PLUG 90° C. CABO PP |
| 16 | 1 | ETIQ. CONFORMIDADE INMETRO | 39 | 2 | PORCA QUADRADA 1/4" |
| 17 | 1 | ETIQ. CUIDADO - TRABALHE C/ ATENÇÃO | 40 | 6 | PORCA SX. 3/16" CH 5/16" |
| 18 | 1 | ETIQ. LEITURA DO MANUAL | 41 | 14 | PORCA SX. UNC 1/4 ZB |
| 19 | 1 | INT. DESLIZ. HH-201 127/ 220 - 10A | 42 | 1 | PRENSA CABO PG7 PRETO |
| 20 | 1 | INT. UNI. LIGA/ DESLIGA | 43 | 1 | PROT. DOS ROLOS C. ABERTURA CIL. B300 PINTADA |
| 21 | 1 | LAMINADOR INFERIOR CILINDRO B300 | | | PROT. DOS ROLOS C. ABERTURA CIL. B300 INOX |
| 22 | 1 | LAMINADOR SUPERIOR DO CILINDRO B300 | 44 | 1 | RASPADOR INFERIOR CILINDRO B300 INJETADO |
| 23 | 1 | LAT. ESQ. DO CILINDRO ELÉTRICO | 45 | 1 | RASPADOR SUPERIOR CILINDRO B300 INJETADO |
| 24 | 1 | LATERAL DIREITA DO CILINDRO ELÉTRICO | 46 | 2 | REGULADOR EM PP P CILINDROS |
| 25 | 1 | MANGAL DO CILINDRO INJETADO | 47 | 2 | ROLAMENTO 6202 |
| | | | 48 | 1 | TAMPÃO P. ACABAMENTO 22MM |
| | | | 49 | 2 | ETIQUETA REGULAGEM CAFÉ/MULTIUSO/B300 E B300I |

1.3 Etiquetas

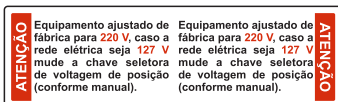
- Etiqueta de indicação para leitura do manual de instruções:



- Etiqueta de indicação para cuidados de segurança:



- Etiqueta de atenção para o ajuste da tensão nominal:



1.4 Dados Técnicos

| Descrição | Indicação | Unidade |
|-----------------------------------|------------------|----------------|
| Tempo de Operação | contínuo | h |
| Tensão Nominal | 127 / 220 | V |
| Potência do Motor | 1/4 | CV |
| Frequência Nominal | 50/60 | Hz |
| Dimensão dos laminadores | Ø5x30 | cm |
| Velocidade dos laminadores | 9 [54] | m/min.[rpm] |
| Consumo | 0,19 | kW/h |
| Dimensões (CxLxA) | 50x29x25 | cm |
| Peso | 11,4 | Kg |

COMPOSIÇÃO: Aço carbono, aço inox, ferro fundido, polipropileno, alumínio e nylon.

2 Instalação

2.1 Posicionamento

- Para uma melhor performance utilize o equipamento em uma superfície plana e lisa, por exemplo uma mesa.
- Ideal com uma altura no mínimo de 80 cm, para uma melhor condição de manuseio.



2.2 Instalação Elétrica

- Esse equipamento foi desenvolvido para ser operado em rede doméstica.
- Antes de ligar o equipamento verifique a tensão da tomada elétrica e ajuste a chave seletora de voltagem para a tensão desejada: 127 V ou 220 V.

Nota: A chave seletora de voltagem (*figura 2*) encontra-se na parte traseira do equipamento.

- Verificar se o cabo ou o plugue estão em perfeitas condições, caso haja algum defeito entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada ou direto com a **BOTINI** para efetuar a troca do mesmo.
- Para segurança contra choques, ligar o equipamento em uma rede que tenha aterramento.
- Nunca ligar o equipamento com as mãos molhadas.



A tensão selecionada é mostrada na chave, exemplo: a chave ao lado encontra-se em 220 V

Figura 2

3 Instruções de Uso

Após a instalação do equipamento erga a tampa da chapa de proteção dos dedos (43) e proceda com a regulagem da abertura dos rolos laminadores através dos manípulos (46) de acordo com a espessura da massa desejada.

Nota: a operação acima deve ser executada com o equipamento desligado. A abertura entre os laminadores (21 e 22) deve estar paralela, caso não esteja, a massa vai deslizar para o lado mais aberto. Nunca deixe os manípulos (46) totalmente soltos ou totalmente apertados.

Em seguida ligue o equipamento no botão Liga/Desliga (20) e cilindre a quantidade de massa desejada. Trabalhe com porções de massa de aproximadamente 250 gramas.

Observações importantes:

- Antes de ligar o equipamento certifique-se que a tampa da chapa de proteção dos dedos (43) esteja abaixada, evitando acidentes.
- Erga a tampa da chapa de proteção dos dedos (43) somente quando for cilindrar massa, abaixando em seguida.
- Cilindre a massa com atenção. Nunca empurre a massa contra os laminadores com os dedos pois há o risco de esmagamento dos dedos.
- É normal o equipamento apresentar barulho na transmissão quando os laminadores estão totalmente abertos ou totalmente fechados.
- Nunca utilize o equipamento caso falte algum componente de proteção.
- Caso a massa apresente pontos escuros proceda com a limpeza dos laminadores e dos raspadores.

4 Instruções de Limpeza e Manutenção

Atenção: Certificar que o botão Liga/Desliga esteja desligado e o plugue do equipamento não esteja conectado à tomada elétrica antes de proceder com a limpeza e manutenção.

4.1 Limpeza

- Utilize pano úmido e sabão neutro para limpeza do equipamento.
- Não utilize ferramentas pontiagudas para remover restos de massa dos laminadores, pois poderá danificá-los.
- Para limpeza dos raspadores (44 e 45) afaste-os dos laminadores (21 e 22) girando-os em seu eixo.

4.2 Manutenção

- A cada 60 horas de uso é necessário lubrificar a engrenagem do redutor (14) com graxa multiuso.

Procedimento:

- Retire o tampão de lubrificação (48) com o auxílio de uma chave de fenda (*figura 3*);
- Em seguida utilize um pincel pequeno para passar graxa na engrenagem (14);
- Após engraxar recolocar o tampão de lubrificação encaixando-o no orifício.

Nota: nunca retire o tampão de lubrificação (48) com o equipamento ligado na rede elétrica.

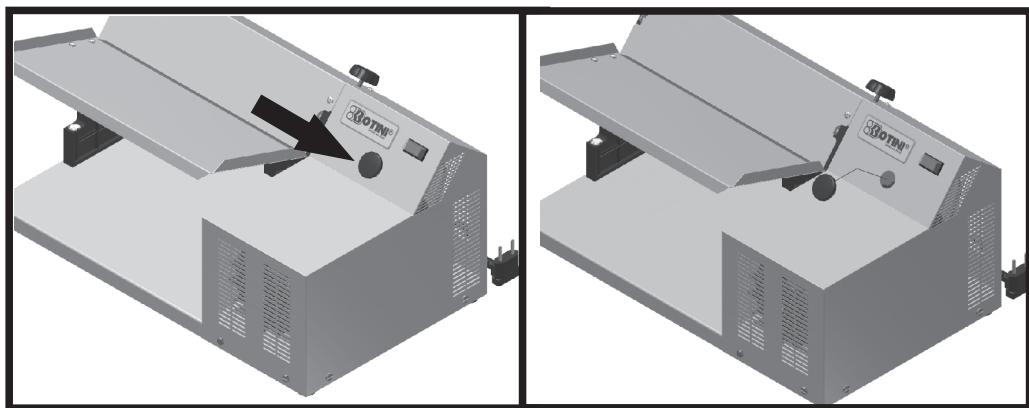


Figura 3

5 Dicas de Soluções de Problemas

| PROBLEMA | CAUSAS | PROCEDIMENTO |
|--|--|---|
| <i>Aparelho não liga.</i> | <p>Sem energia na tomada.</p> <p>Problema no circuito elétrico interno ou externo do aparelho.</p> | <p>-Verificar se o plugue está corretamente conectado.</p> <p>-Verificar se o disjuntor da casa não está desligado.</p> <p>-Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer.</p> <p>-Entrar em contato com a assistência técnica da BOTINI.</p> |
| <i>Ruído excessivo</i> | <p>Regulagem dos laminadores muito aberta ou muito fechada</p> | <p>-Proceda com a regulagem dos laminadores.</p> |
| <i>Aparelho com cheiro de queimado</i> | <p>Sobrecarga no motor</p> | <p>-Verifique se as porções de massa estão muito grande e reduza. Ideal trabalhar com porções de 250 gramas.</p> <p>-Verifique se a posição, 127/220 V, da chave seletora de voltagem corresponde a tensão da tomada elétrica cujo o produto está ligado.</p> |
| <i>Massa grudando nos laminadores</i> | <p>Massa mole</p> | <p>- Polvilhar farinha sobre a massa até que pare de grudar nos laminadores.</p> |

Termo de Garantia

Os produtos **BOTINI** B300 e B300I, tem garantia pelo período de 6 meses, a contar pela data de compra comprovada pela nota fiscal, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis ao equipamento.

Essa garantia cobre somente os defeitos de funcionamento das peças e componentes dos equipamentos descritos nas condições normais de uso – de acordo com as instruções dos manuais de instrução que acompanham os mesmos, e que são fornecidos pela **BOTINI**.

Estando dentro do prazo de garantia o equipamento será reparado ou substituído pela **BOTINI**.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos posto de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mau-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **BOTINI**.
- For instalado em rede elétrica impróprias.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do equipamento.

Dados do cliente

Nome: _____

Endereço: _____

Cidade/Estado: _____

Dados do produto N° da nota fiscal: _____

Modelo / Produto: _____ N° de Serie: _____

Vendedor: _____ Data da compra: _____

Cidade/Estado: _____

PÃO DE SAL

INGREDIENTES:

1k farinha trigo
5 colheres (sopa) açúcar
60ml (1/4 copo) de óleo
1 colher (sopa) rasa de sal
1 (50grs) fermento de padaria
1 colher(sopa) margarina
130 ml (+1/2 copo) de leite morno
500 ml (+2 copos) de água morna

MODO DE PREPARO:

Abriu a farinha e colocar os demais ingredientes ao centro, misturar bem a parte líquida até o fermento dissolver, após dissolvido, ir juntando a farinha aos poucos. Amassar e sovar bem, deixar crescer. Separar a massa em 4 partes iguais e cilindrar no **CILINDRO BOTINI** até alisar bem a massa, enrolar a massa e deixar crescer novamente. Após crescido levar para assar em fogo brando (200graus) por aproximadamente 1 hora.

Tempo de preparo 2h 30min.

ESFIRRA FOFINHA DA MAMÃE

INGREDIENTES DA MASSA:

30 g de fermento biológico
1 copo de leite morno
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) de sal
600 g de farinha de trigo (aproximadamente)
1/2 xícara de óleo
1 ovo

INGREDIENTES RECHEIO:

500 g de patinho moído
3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola
2 dentes de alho
Cheiro verde
3 tomates sem semente
Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO:

Recheio:

Frite no azeite a cebola e o alho até que dourem, coloque a carne e o sal, deixe refogar. Acrescente o tomate, cheiro verde e a pimenta, cozinhe por mais 5 minutos. Deixe esfriar para utilizar como o recheio.

Dica: A carne moída pode ser substituída por frango desfiado e catupiry.

Massa:

Coloque em uma tigela o fermento (dissolvido no leite morno), o sal, açúcar e 2 xícaras de farinha de trigo, misture e deixe dobrar de volume.

Logo, acrescente o ovo, o óleo e o restante da farinha, até a massa se desprender da mão, deixando-a macia. Sove um pouco. Divida a massa em bolinhas do mesmo tamanho, abra a massa com o **CILINDRO BOTINI** recheie e modele, coloque as esfirras em uma assadeira, pincele com gema de ovo. Deixe crescer. Asse em forno médio.

Dica: Depois de assadas coloque um pano úmido em cima, por alguns minutos, para que não fiquem com casca dura.

Tempo de preparo 1h 10min.

MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES:

1 kg de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de óleo
1 colher de sopa sal
1 ovo
1/2 dose de pinga
1 colher de chá vinagre
250 ml de água

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes em uma tigela e amasse. Sove bem a massa sobre uma superfície lisa enfarinhada. Utilize o **CILINDRO BOTINI** para alisar e abrir a massa e deixá-la na espessura desejada. Corte a massa no tamanho que quiser fazer os pastéis.

Recheie e frite em óleo bem quente.

Dica: Pode ser recheada com salgado ou doce.

Tempo de preparo 30min.



Rodovia Gabriel Melhado SP461 km0 - Caixa Postal: 001
CEP: 16210-000 - Bilac - SP
FONE: (18)3659 9900
www.botini.com.br
sac@botimetal.com.br

Em virtude de constantes aperfeiçoamentos em sua linha de produtos, a BOTINI reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente.

000455 - Rev.06 - 11/01/2022