

TERMO DE GARANTIA

Os produtos **BOTINI** Picador de Carne B03, Ralador de Queijo e Coco B01 e Churrasqueira Gengis Kan B01 tem garantia pelo período de 4 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 pelo grupo **BOTINI**. Estando dentro do prazo de garantia o equipamento será reparado ou substituído pelo grupo **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.
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos 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**.

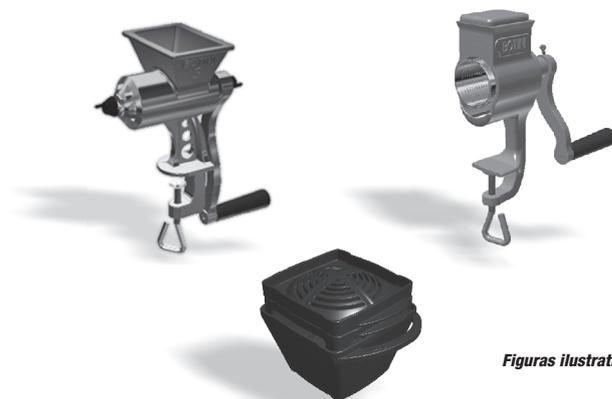
Empresa: _____

Data / Compra: _____

Numero da NF / Compra: _____

Produto: _____

BOTINI®



Figuras ilustrativas

**PICADOR DE CARNE B03
RALADOR DE QUEIJO E COCO B01
CHURRASQUEIRA GENGIS KAN B01**

BOTINI®

Rodovia Gabriel Melhado SP461 km0 - Caixa Postal: 001
CEP: 16210-000 - Bilac - SP
FONE: (18)3659 9900 - FAX: (18)3659 9909
www.grupobotini.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.

000457 Rev.02 - 12/11/2019



MANUAL DE INSTRUÇÕES
www.grupobotini.com.br

Parabéns pela compra!

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

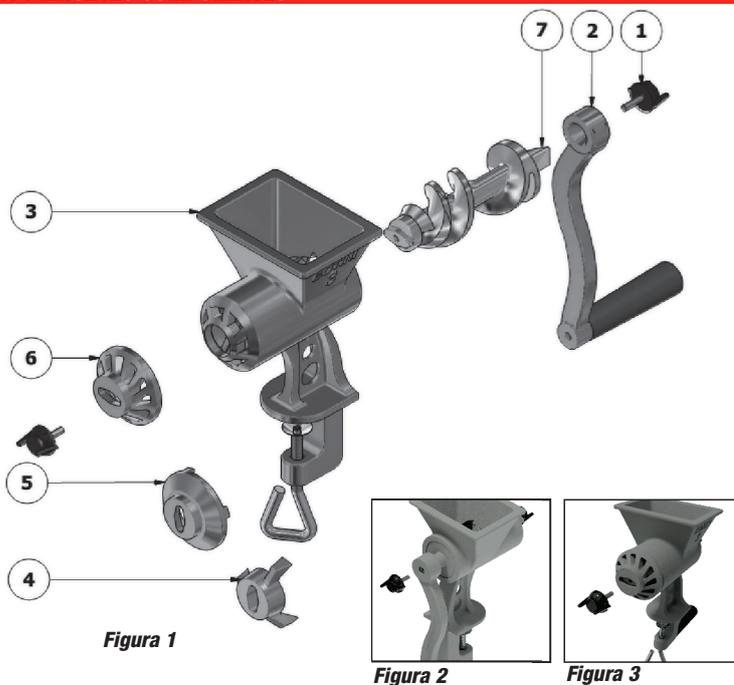
Para garantir o melhor desempenho do seu produto, leia atentamente as recomendações a seguir.

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

Destinado para uso doméstico.

1 PICADOR DE CARNE B03 - 001191

1.1 PRINCIPAIS COMPONENTES



ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	2	BORBOLETA BOTINI 1/4 X 19 MM
2	1	CABO COM MANOPLA DOS MOEDORES B03/B10
3	1	CORPO DO MOEDOR B03
4	1	FACA 3 DENTES
5	1	FACA CEGA
6	1	FACA DENTADA
7	1	ROSCA SEM FIM PICADOR B03

1.2 INSTRUÇÕES DE USO

Utilidade: utilizado para picar carnes, legumes, temperos, etc.

- Antes da utilização deve ser realizada a limpeza do picador com água e sabão neutro.
- Em seguida proceda com a montagem do picador conforme seqüência da figura 1.

- A faca 4 é indicada para moer carnes e legumes (picado graúdo);

- A faca 5 é indicada para moer pimentas, pães torrado, amendoins;

- A faca 6 é indicada para moer carnes e legumes (picado médio);

- Após a escolha da faca a ser utilizada, insira a rosca sem fim (7) no corpo do moedor (3) posicione a faca na parte frontal do corpo e a prenda com a borboleta de fixação (1), conforme figura 3.

- Fixe o corpo do moedor em uma superfície plana e estável, através de seu parafuso prendedor, após este procedimento posicione o cabo (2) na ponta do eixo da rosca sem fim (7) e o prenda também com a borboleta de fixação, conforme figura 2.

- Insira o alimento no bocal do moedor (7) e gire o cabo (2) para processá-lo.

Importante: Para melhor desempenho do produto a borboleta de fixação (1) da faca não deve ficar muito apertada ou nem muito solta, ajuste de forma que o giro do cabo fique livre.

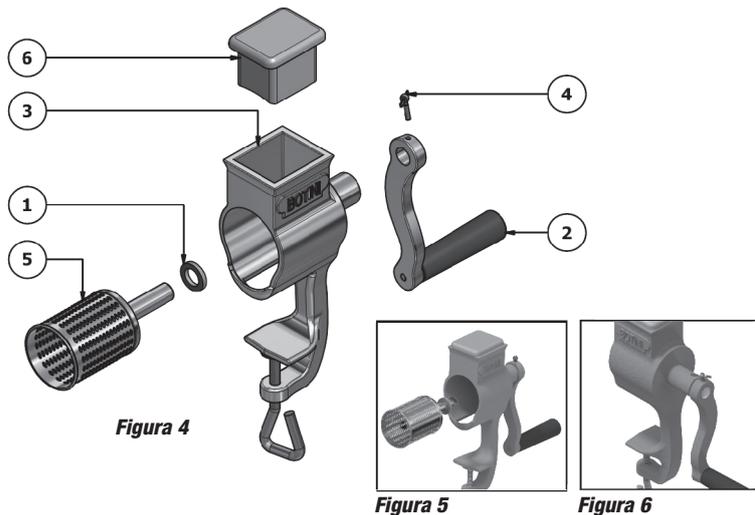
Nota: Nas primeiras utilizações é normal que as máquinas que utilizam banho de estanho como acabamento, liberem pequenas partículas de estanho. Isso ocorre devido ao atrito inicial entre as partes e não indica existência de defeito no produto.

Sempre que lavar o picador e seus acessórios deixe secar em local arejado para evitar possíveis pontos de oxidação, nunca guarde-o molhado.

COMPOSIÇÃO: Produto fabricado em aço carbono, ferro fundido e polipropileno.

2 RALADOR DE QUEIJO E COCO B01 - 001651

2.1 PRINCIPAIS COMPONENTES



ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	1	ARRUELA DE CELERON RALADOR DE QUEIJO
2	1	CABO DO RALADOR DE QUEIJO C/ MANOPLA
3	1	CORPO DO RAL. DE QUEIJO MAN. C. PRENDEDOR
4	1	PF. COM HASTE 3/16" x 3/8" ZB
5	1	RALO P/ RALADOR DE QUEIJO MANUAL
6	1	SOQUETE PARA RALADOR DE QUEIJO

2.2 INSTRUÇÕES DE USO

Utilidade: utilizado para ralar queijo, coco e entre outros que se aplica.

- Antes da utilização deve ser realizada a limpeza do ralador com água e sabão neutro.

- Em seguida proceda com a montagem do ralador conforme seqüência da figura 4.

- Fixe-o corpo do ralador (3) em uma superfície plana estável, através de seu parafuso prendedor.

- Insira o ralo (5) juntamente com a arruela de celeron (1) conforme figura 5 no corpo (3).

- Após este procedimento posicione o cabo (2) na ponta do eixo do ralo (5) e aperte o parafuso com haste (4) para fixá-lo, conforme figura 6.

- Ao finalizar a instalação, posicione um recipiente abaixo do ralo, para receber o alimento processado.

- Em seguida insira o alimento no bocal do corpo (3) e gire o cabo (2) para iniciar o processamento do alimento.

Nota: Nas primeiras utilizações é normal que as máquinas que utilizam banho de estanho como acabamento, liberem pequenas partículas de estanho. Isso ocorre devido ao atrito inicial entre as partes e não indica existência de defeito no produto.

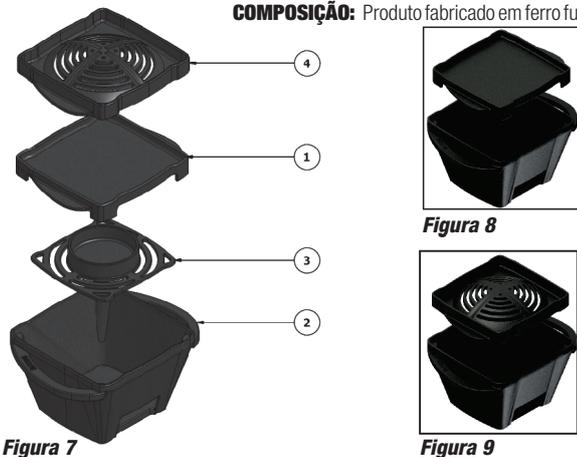
Sempre que lavar o ralador e seus acessórios deixe secar em local arejado para evitar possíveis pontos de oxidação, nunca guarde-o molhado.

COMPOSIÇÃO: Produto fabricado em aço carbono, ferro fundido e polipropileno.

3 CHURRASQUEIRA GENGIS KAN - 001654

3.1 PRINCIPAIS COMPONENTES

COMPOSIÇÃO: Produto fabricado em ferro fundido.



ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	1	CHAPA DA GENGIS KAN (BIFETEIRA)
2	1	CORPO DA GENGIS KAN
3	1	FOGAREIRO INTERNO DA GENGIS KAN
4	1	GRELHA REDONDA DA GENGIS KAN (GRELHA JAPONESA)

3.2 INSTRUÇÕES DE USO

Utilidade: utilizada para assar/grelhar carnes ou legumes usando carvão ou álcool.

- Antes da utilização deve ser realizada a limpeza da grelha (4) e chapa (1) com água e sabão neutro.

- Em seguida proceda com a montagem da churrasqueira conforme seqüência da figura 7, onde a utilização dos itens 1 e 4 dependerá da sua escolha.

- A chapa bifeteira (1) pode ser usada tanto utilizando álcool quanto carvão, conforme figura 8.

- A grelha japonesa (4) é indicada somente para a utilização a carvão, conforme figura 9.

- Após a escolha da chapa e a montagem da churrasqueira, unte a chapa com gordura ou óleo e leve ao fogo para assar seu alimento.

Importante: na primeira utilizada recomenda-se não consumir o alimento da primeira assada, de preferência recomenda-se assar um pedaço de gordura/banha para "curar" a chapa.

NOTA: Sempre após ao uso guarde os componentes untados com óleo de cozinha, afim de evitar corrosão no produto.

4 LIMPEZA

- Sempre executar os procedimentos de limpeza antes e depois da utilização do produto.
- Lave todas as partes removíveis com água e detergente neutro. Seque bem com um pano seco antes de guarda-los.
- Não utilize ferramentas pontiagudas para limpar restos de alimentos pois poderá danificar o equipamento.
- Não use esponjas abrasivas para não danificar as superfícies dos componentes e/ou acessórios.
- Não guarde os acessórios ou componentes úmidos ou molhados, pois poderá oxidá-los.



Rodovia Gabriel Monteiro SP-461 km0 - Caixa Postal: 001
CEP: 16210-000 - Biao - SP
FONE: (18)3659 9900 - FAX: (18)3659 9909
www.grupobotini.com.br