

## 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 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.
- 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**.

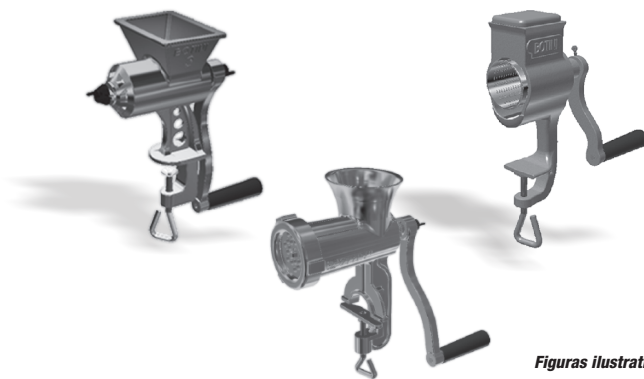
Empresa: \_\_\_\_\_

Data / Compra: \_\_\_\_\_

Numero da NF / Compra: \_\_\_\_\_

Produto: \_\_\_\_\_

# BOTINI®



Figuras ilustrativas

## BOTINI®

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.

000457 Rev.04 - 13/01/2022

**PICADOR DE CARNE B03  
RALADOR DE QUEIJO E COCO B01  
PICADOR DE CARNE B10**



MANUAL DE INSTRUÇÕES  
www.botini.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

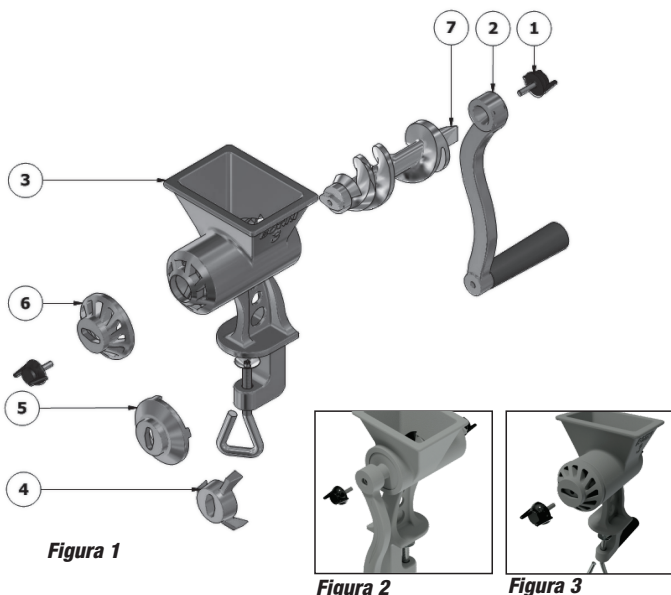


Figura 1

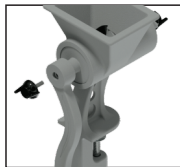


Figura 2



Figura 3

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

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) e 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.

## 2.1 PRINCIPAIS COMPONENTES

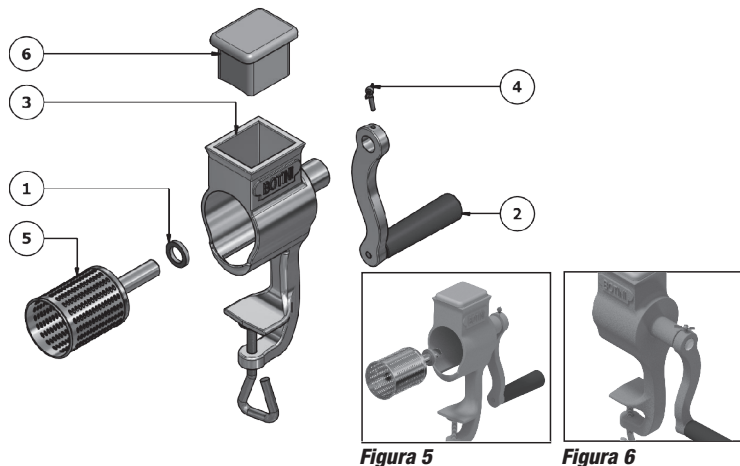


Figura 5

Figura 6

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

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.

# 1 PICADOR DE CARNE B10 - 001231

## 1.1 PRINCIPAIS COMPONENTES

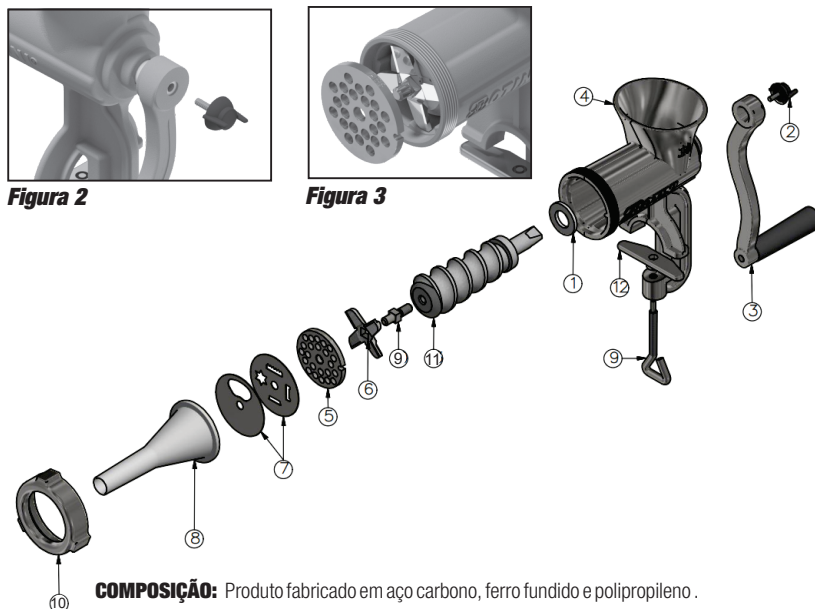


Figura 2

Figura 3

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

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	1	ARRUELA DE NYLON DO MOEDOR B10
2	1	BORBOLETA BOTINI 1/4 X 19 MM
3	1	CABO COM MANOPLA DOS MOEDORES B03/B10
4	1	CORPO DO MOEDOR B10
5	1	DISCO MOEDOR CARNE N°10 - 8 mm
6	1	FACA CRUZETA N°10
7	1	CONJUNTO DE DISCO P/ DOCE
8	1	FUNIL LINGUIÇA P/ MOEDOR B10
9	1	PINO DA ROSCA SEM FIM B10 ROSQ.
10	1	PORCA DO MOEDOR B10
11	1	ROSCA SEM FIM DO MOEDOR B10

## 1.2 INSTRUÇÕES DE USO

**Utilidade:** utilizado para moer carne, temperos, legumes entre outros que se aplica.

- Antes da utilização deve ser realizada a limpeza do picador com água e sabão neutro.
- A montagem do picador deve ser feita conforme seqüência da figura 1.
- Fixe o moedor (4) em uma superfície plana e estável, através de seu prendedor regulável.
- Posicione o cabo (3) no eixo da rosca (11) e fixe-o com a borboleta (2), conforme Figura 2.
- O corte da faca cruzeta (6) deve ficar em contato com o disco (5) conforme detalhe mostrado na figura 3.
- Adicione o alimento a ser moído no bocal do corpo do moedor (4) e gire o cabo (3) para processá-lo.

**Observações:** Para moer retire o item 7 e 8 da montagem. Utilize o item 7 para fazer doces (bolachas), para utilizar o item 7 retire os itens 5 e 6, utilize o item 8 para encher embutidos (linguiça), durante sua utilização retire os itens 6 e 7.

**NOTA:** Nas primeiras utilizações é normal que as máquinas que utilizam banho de estanho 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.

