

TERMO DE GARANTIA

Os produtos **BOTINI** Moimho para Café B03 e Descascador para Café, 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**.

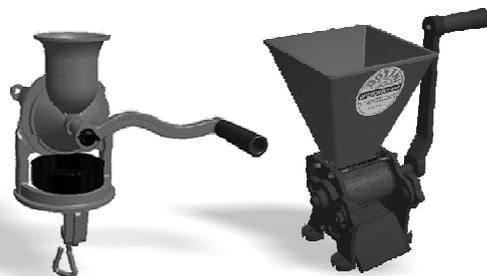
Empresa: _____

Data/Compra: _____

Numero da NF/Compra: _____

Produto: _____

BOTINI®
*Mudando a sua vida
para Melhor!*



Figuras ilustrativas

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.

000460 Rev.02 - 28/05/2019

**MOINHO PARA CAFÉ B03
DESCASCADOR PARA CAFÉ**



MANUAL DE INSTRUÇÕES
www.grupobotini.com.br

Parabéns pela compra!

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

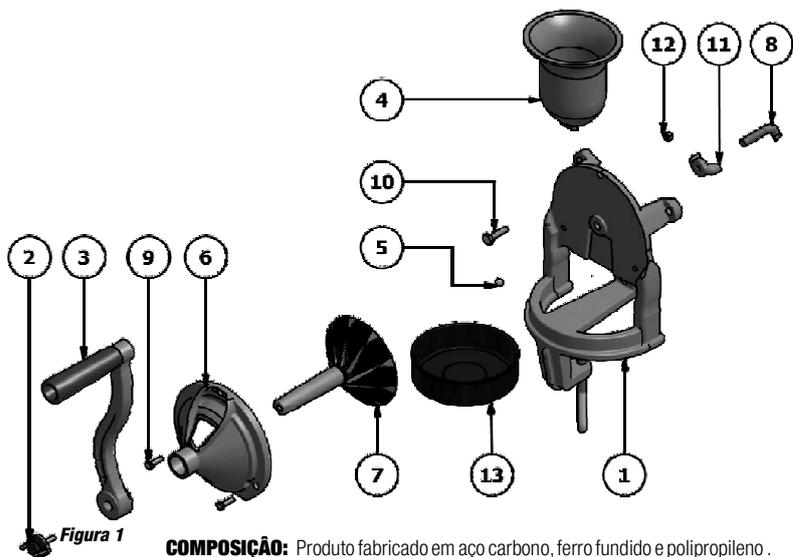
Para garantir o melhor desempenho do seu produto, leia atentamente as recomendações a seguir.

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

Destinado para uso doméstico.

1 MOINHO DE CAFÉ B03 - 000899

1.1 PRINCIPAIS COMPONENTES



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

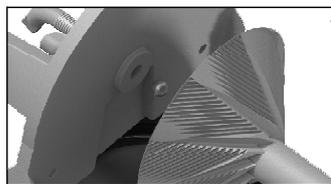


Figura 2

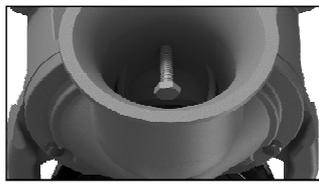


Figura 4

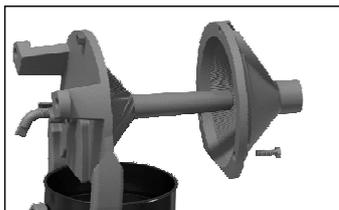


Figura 5



Figura 6

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	1	BASE DO MOINHO CAFÉ PRENSAR PREND.
2	1	BORBOLETA BOTINI 1/4" X 19 MM
3	1	CABO DO MOINHO EM FF C/ MANOPLA
4	1	COPO DO MOINHO FURADO
5	1	ESFÉRA CARBONO 516"
6	1	MOENDA EXTERNA FURADA
7	1	MOENDA INTERNA DO MOINHO
8	1	PARAF. REGULADOR DE ABERTURA
9	2	PF. SX. 1/4" X 5/8" ZB.
10	1	PF. SX. 1/4" X 1" ZB
11	1	PORCA BORBOLETA 5/16 ZB.
12	1	PORCA SX. UNC 1/4" ZB
13	1	SUPORTE P/ PO DE CAFÉ

1.2 INSTRUÇÕES DE USO

Utilidade: utilizado para moer grãos de café torrado.

- Fixe a base do moinho (1) em uma superfície plana e estável.
- Insira o cabo (3) na ponta do eixo da moenda (7) e prenda o com a borboleta (2), conforme figura 6.
- Para finalizar ajuste o regulador de abertura (8) localizado na parte traseira do produto, feche o até travar o giro do cabo (3), logo após, solte o regulador (8) até o cabo (3) começar a girar, em seguida trave com a porca borboleta (11), moa café e verifique a espessura do pó. Proceda com a regulagem até encontrar a melhor posição para se obter a textura de moagem desejada (fina ou grossa).
- Regulado, moa a quantidade desejada.
- Ao final da moagem, solte a regulagem (8) e gire o cabo para os dois lados a fim de retirar todo café que está interno nas moendas.

Observações: - A textura (fina ou grossa) do pó depende da regulagem e do tipo de café. Quando o café estiver muito torrado a tendência é o pó grudar nas moendas, não sendo possível a produção do pó. Recomenda-se usar o café de bebida fina, ou seja mais mole.

- Com o tempo úmido, a tendência é que o café fique úmido e grude/emplaste nas ranhuras das moendas (6 e 7), o que compromete o bom desempenho da máquina. Nessa situação recomenda-se aquecer o grão de café para desumificar o mesmo e aí sim prosseguir com a moagem.
- Mantenha a saída de café sempre liberada, evitando o entupimento do moinho.

Importante: Ao moer o café e o mesmo não sair do compartimento das moendas (6 e 7), verificar se não há a existência resíduos de pó grudado nas moendas. Para isto é necessário abrir o compartimento de moagem para **limpeza** do café grudado/emplastado, conforme explicação abaixo:

- Solte com uma ferramenta os parafusos 1/4" x 5/8" (9) e o parafuso 1/4" x 1" (10), conforme figuras 4 e 5.
- Retire o copo do moinho (4) e em seguida a moenda externa (6), conforme figura 5.
- Em seguida retire a moenda interna do moinho (7), com cuidado pois há uma esfera de carbono (5) no orifício central da base (1), conforme figura 2.
- Proceda com a limpeza do café emplastado nas moendas com uso de uma escova.
- Após a limpeza monte o moinho na seqüência inversa citada acima. Em caso de dúvidas da seqüência de peças consulte a figura 1.

2 DESCASCADOR PARA CAFÉ - 000967

2.1 PRINCIPAIS COMPONENTES

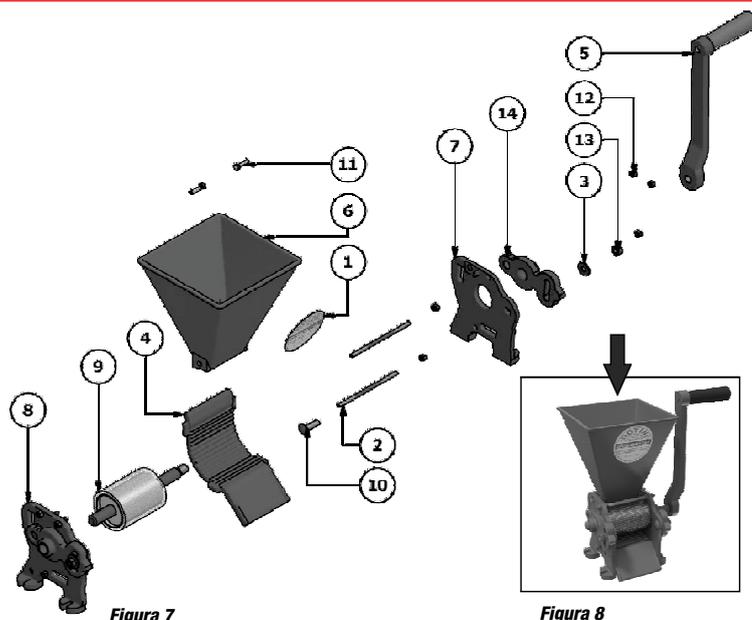


Figura 7

Figura 8

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

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	1	ADESIVO DESCASCADOR P. CAFÉ
2	2	AGULHA P. TRIT/DESC. MONT.
3	2	ARRUELA DE FERRO 994 - 5/16 ZINC.
4	1	BASE RANHURADA TRIT/DESC.
5	1	CABO EM FF COM MANOPLA
6	1	CAIXOTE EM PP FURADO
7	1	LAT. DIR. DO DESC. DE CAFÉ FURADA
8	1	LAT. ESQ. DO DESC. DE CAFÉ FURADA
9	1	MOENDA DO DESCASCADOR
10	2	PF. FR. C-PO 5/16" x 1" ZB
11	2	PF. SX 1/4" X 3/4" ZB. - CH 7/16"
12	10	PORCA SX. UNC 1/4" ZB
13	2	PORCA SX. UNC 5/16" ZB
14	2	REGULADOR DO DESC. DE CAFÉ

2.2 INSTRUÇÕES DE USO

Utilidade: utilizado para despolar/descascar café seco.

- Antes da utilização deve ser realizada a limpeza do descascador.
- Fixe pelos pés das laterais (7 e 8) do descascador em uma superfície plana e estável.
- Rosqueie o cabo (5) no eixo da moenda (9).
- Abasteça o caixote reservatório (6) com grãos de café seco a ser descascado e gire o cabo (5) para descascar a quantidade desejada.

Nota: soltando a porca 5/16 (13) dos dois lados com uma ferramenta, pode-se fazer a regulagem da abertura entre a moenda (9) e a base ranhurada (4), diminuindo ou aumentando essa abertura até o ponto desejado.

A abertura ideal é encontrada quando o grão de café é descascado e não triturado. Caso deixar a abertura muito fechada o grãos vai se quebrar em pedaços pequenos e se deixar muito aberta o grão não vai ser descascado.

3 LIMPEZA

- Sempre executar os procedimentos de limpeza antes e depois da utilização do produto.
- Não utilize ferramentas pontiagudas para limpar restos de alimentos pois poderá danificar o equipamento.

