

BOTINI®

*Mudando a sua vida
para Melhor!*



Figuras ilustrativa

PICADOR DE CARNE B09



MANUAL DE INSTRUÇÕES
www.grupobotini.com.br

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
2.3 Instalação de Componentes	4
3 Instruções de Uso	5
4 Limpeza	6
5 Dicas de soluções de problemas	7

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.

Destinado exclusivamente para uso doméstico.

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 inferior 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 o grupo **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.

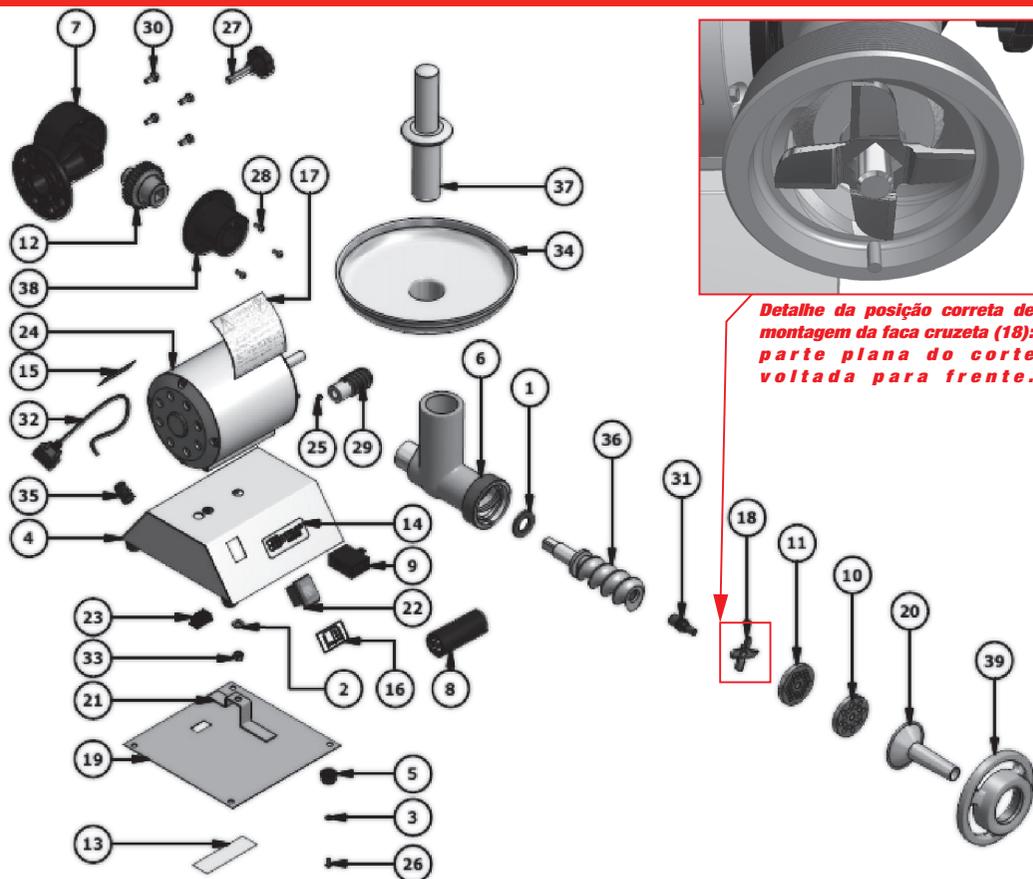
1.1.5 Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada elétrica quando o mesmo não estiver sendo usado e for deixado sem vigilância, antes da instalação de seus componentes e antes de limpá-lo.

1.1.6 Antes da primeira utilização é recomendado limpar totalmente os componentes removíveis do aparelho.

1.1.7 Nunca deixar funcionando o aparelho em vazio para não danificar os componentes de corte e moagem.

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 o grupo **BOTINI**.

1.2 Principais Componentes



ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO	ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	1	ARRUELA DE CELERON Nº 9	21	1	GARRA DO CAPACITOR
2	2	ARRUELA DE FERRO 994 - 5/16 ZB	22	1	INT. BIPOLAR 16A 250V
3	4	ARRUELA LISA 5/32" FE. ZB	23	1	INT. DESLIZ HH-201 127/ 220 - 10A
4	1	BASE DO MOEDOR DE CARNES	24	1	MOTOR DO MOEDOR DE CARNES
5	4	BATENTE CONICO 3/8	25	1	PF. ALLEN S/CAB. AÇO 1/4 X 1/4
6	1	BOCAL DO MOEDOR/ MULT. ESTANHADO	26	4	PF. AUTO-FIX 3,9 X 9,5
7	1	CAIXA DO REDUTOR MULT/CARNES	27	1	PF. MANIPULO 3/8 X 40 MM C/PONTA
8	1	CAPACITOR ELETROLITICO J.L 216/259UF	28	3	PF. P/ PLAST. 5,0X30MM CAB. FLANGEADA RI ZB
9	1	CHAVE ELETRÔNICA V2	29	1	PF. SEM FIM DO MULT.MOEDOR
10	1	DISCO MOEDOR DE CARNE Nº 9 - 8 mm	30	4	PF. SX. 1/4" X 5/8" ZB
11	1	DISCO MOEDOR DE CARNE Nº 9 - 6 mm	31	1	PINO DO CARACOL MOEDOR Nº 9
12	1	ENGRENAGEM DO REDUTOR	32	1	PLUG 90° C/ CABO PP CIRCULAR 3 X 0,75MM
13	1	ETIQ. ATENÇÃO MAQUINA LIGADA 220V	33	2	PORCA SX. UNC 5/16 ZB
14	1	ETIQ. BOTINI RESINADA	34	1	PRATO PARA MOEDOR DE CARNE Nº 9
15	1	ETIQ. CONFORMIDADE INMETRO	35	1	PRESNA CABO PG7 PRETO
16	1	ETIQ. LEITURA DO MANUAL	36	1	ROSCA SEM FIM DO MOEDOR/ MULT.
17	1	ETIQ. SEGURANÇA MOEDORES	37	1	SOQUETE B09
18	1	FACA CRUZETA Nº 9	38	1	TAMPA DA CAIXA DO REDUTOR
19	1	FUNDO DA BASE DO MOEDOR DE CARNES	39	1	VOLANTE DO MOEDOR B09 ESTANHADO
20	1	FUNIL DE LINGUIÇA B09			

1.3 Etiquetas

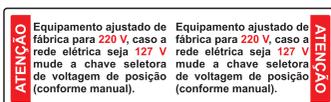
- Etiqueta de indicação para leitura do manual de instruções:



- Etiqueta de indicação para cuidados de segurança:



- Etiqueta de atenção para o ajuste da tensão nominal:



1.4 Dados Técnicos

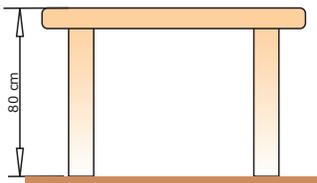
Descrição	Indicação	Unidade
Tempo de Operação	contínuo	h
Tensão Nominal	127 / 220	V
Potência do Motor	1/3	CV
Frequência Nominal	60	Hz
Produção de Carne de até	60	kg/h
Dimensões (CxLxA)	33 x 36 x 35	cm
Peso	13,6	kg

COMPOSIÇÃO: Aço carbono, 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 (23) de voltagem (*figura 2*) encontra-se na parte inferior 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 o grupo **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

2.3 Instalação de Componentes

Atenção: Certificar que o botão Liga / Desliga (22) esteja desligado e o plugue (32) do equipamento não esteja conectada à tomada elétrica ao instalar os componentes.

- Encaixe o corpo da boca (6) no redutor (38) e aperte o manipulador 3/8" x 1.1/2" (27) conforme *figura 3*.
- Após coloque a rosca sem fim (36) e a arruela de celeron (1) dentro do corpo da boca (6) conforme *figura 4*, em seguida a faca cruzeta (18) e o disco para moer escolhido (10 ou 11) conforme *figura 5*.

Nota: A arruela de celeron (1) deve ser montada junto com a rosca sem fim (36) conforme seqüência mostrada no item 1.2.

IMPORTANTE : A faca cruzeta (18) deve ser colocada de modo que o lado de corte fique em contato com o disco para moer conforme *figura 5* e item 1.2 deste manual.

- Em seguida coloque e rosqueie o volante do moedor (39) até encostar no disco para moer conforme *figura 6*. Não há necessidade de aperto excessivo, apenas encoste.

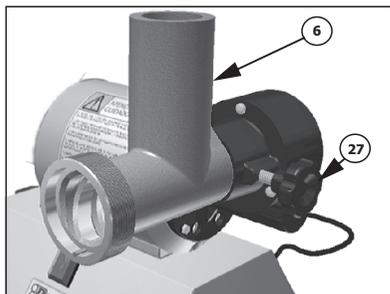


Figura 3

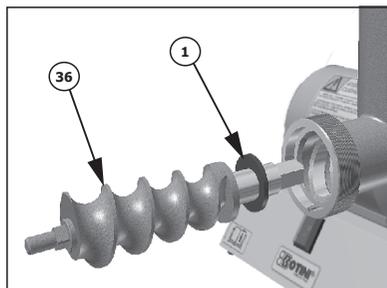


Figura 4

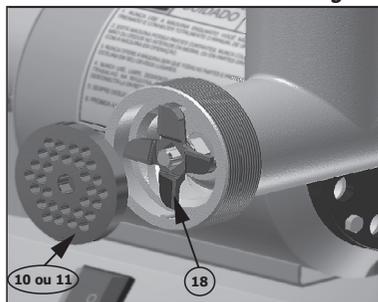


Figura 5

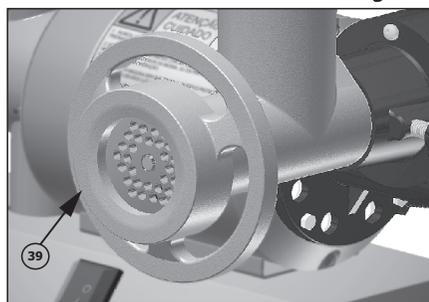


Figura 6

- Para o preparo de linguiça, coloque o funil (20) para encher linguiça antes do volante (39) conforme figura 7.

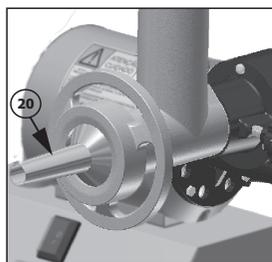


Figura 7

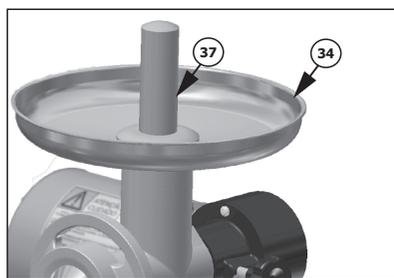


Figura 8

Nota: - Quando utilizar o funil (20) para linguiça o disco para moer a ser utilizado deve ser o (10) de 8mm e não há necessidades de utilizar a faca cruzeta (18).

- Após coloque o prato (34) para conter o alimento e auxiliar o processo de moagem. **Nunca trabalhe sem o prato (34). Use sempre o soquete (37) para empurrar os alimentos nunca os dedos**, conforme figura 8.

3 Instruções de Uso

3.1 Proceda com a instalação conforme item 2.3.

3.2 Escolha o disco para moer apropriado para sua necessidade (10 ou 11) conforme figura 9.

O disco com furos menores (11) produzirá carne moída fina enquanto que o disco com furos maiores (10) produzirá carne «grosseiramente» moída.

3.3 Após a montagem ligue o botão liga/desliga (22) e moa a quantidade de alimento desejada. Utilize o soquete (37) para empurrar os alimentos pelo bocal do prato (34).

Nota: Jamais utilize as pontas dos dedos ou qualquer outro objeto que não seja o soquete (37) para empurrar o alimento!

A carne a ser moída deve estar cortada em tiras de aproximadamente 2cm x 2cm x 60cm e isenta de ossos.

Observação: Caso caia o rendimento do moedor verificar a necessidade de troca da faca cruzeta (18) ou dos disco para moer (10 e 11). Nunca interrompa (desligue) o processo de moagem com carne em processamento.

3.4 Para a preparação de lingüiça proceda com a montagem, porém retire a faca cruzeta (18) e coloque o disco para moer (10) de 8mm e o funil de encher lingüiça (20) conforme *figura 10*. Após esse procedimento coloque a tripa no funil de lingüiça (20) e inicie o processo ligando o botão liga/desliga (22).

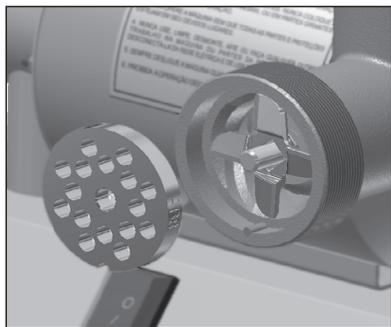


Figura 9

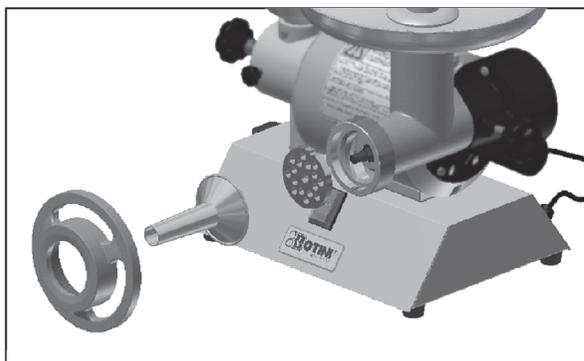


Figura 10

4 Limpeza

Atenção: Certificar que o botão Liga/ Desliga (22) esteja desligado e o plugue (32) do equipamento não esteja conectada à tomada elétrica antes de proceder com a limpeza.

4.1 Desmonte todos os componentes montados anteriormente conforme item 1.2. Mergulhe os componentes em água para limpá-los. O gabinete (4) e o motor (24) limpe com um pano umedecido com água e sabão e em seguida, enxugue-o com pano seco.

4.2 Depois de limpar todos os acessórios o usuário deverá secá-los com um pano seco e limpo.

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não liga.	<p>Sem energia na tomada.</p> <p>Acionamento do protetor térmico devido sobrecarga</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>-Aguardar o resfriamento do produto para tornar ligar. Tempo de rearme do protetor térmico é de aproximadamente 30 minutos.</p> <p>-Entrar em contato com a assistência técnica do grupo BOTINI.</p>
Aparelho não consegue moer a carne	<p>Faca cruzeta montada incorretamente.</p> <p>Faltando acessórios.</p> <p>Faca cruzeta ou disco de moer sem corte.</p> <p>Pedaço de carne muito grande.</p> <p>Aperto excessivo da porca do bocal</p>	<p>-Retirar a porca da boca e certificar-se de que a parte arredondada da faca esteja voltada para o caracol.</p> <p>-Verificar a existência dos componentes internos (caracol, arruela de celeron, disco para moer e faca cruzeta).</p> <p>-Faça a substituição das peças.</p> <p>- Corte a carne em tiras de 2cmx2cmx60cm.</p> <p>-Solte a porca e apenas encoste sem forçar.</p>
Ruído excessivo	<p>Porca da boca apertada excessivamente gerando atrito excessivo entre o disco para moer e a faca cruzeta</p>	<p>- Remover e inserir novamente a porca da boca girando até o seu curso final (sem forçar).</p>
Aparelho com cheiro de queimado	<p>Sobrecarga no motor</p>	<p>- Verifique se os pedaços de carne estão muito grande.</p> <p>- Verifique se o aperto da porca da boca está excessivo.</p>

Termo de Garantia

O produto **BOTINI** B09, 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 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 (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

Nº da nota fiscal: _____

Modelo / Produto: _____ N° de Serie: _____

Vendedor: _____ Data da compra: _____

Cidade/Estado: _____

BOLINHO DE CARNE

INGREDIENTES:

1 pão francês, amanhecido ou 2 fatias de pão de forma
1/2 xícara (chá) de leite
500 g de carne moída (Moa com o moedor de carne elétrico **BOTINI**)
2 colheres (chá) de sal
2 ovos
1 cebola ralada
1 pitada de pimenta-do-reino
3 dentes de alho bem picados
Farinha de rosca

MODO DE PREPARO:

Descansar o pãozinho, cortar em cubos pequenos e deixar de molho no leite. Numa tigela, colocar a carne moída, juntar o sal, o ovo, a cebola, o alho e a pimenta-do-reino. Retirar o excesso de leite do pãozinho e juntar à mistura de carne moída. Misturar até obter-se um massa homogênea. Fazer bolinhas, passa na farinha de rosca e fritar

LINGUIÇA DE PORCO

INGREDIENTES :

2 kg de carne de porco
1 kg de toucinho de porco
Sal a gosto
5 dentes de alho amassados
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
1 colher (chá) de molho de pimenta
Tripas secas de porco
2 colheres (sopa) de vinagre
2 litros de água

MODO DE PREPARO:

Coloque a água e o vinagre em uma tigela e deixe as tripas de molho por 30 minutos. Retire e lave-as em água corrente, por dentro e por fora, colocando a abertura da tripa no bico de uma torneira . Pendure e deixe escorrer, por dentro e por fora, colocando a abertura da tripa no bico de uma torneira. Pendure e deixe escorrer. Moa a carne e o toucinho com o moedor de carne elétrico **BOTINI** e em seguida tempere com sal, pimenta, alho e cheiro-verde, misturando bem. Deixe repousar por 06 horas, mexendo de vez em quando para ficar bem temperada. Encha as tripas com a mistura de carne e toucinho com seu moedor de carne elétrico e faça alguns furinhos para soltar líquido e ar. Pendure em local longe de moscas por duas ou três horas.

QUIBE CRU

INGREDIENTES :

1 kg de patinho (cortado em cubos)
1 xícara (chá) de trigo para quibe
1 ramo de folhas de hortelã picado
1 colher (sopa) de cebola picada
1 pimenta vermelha picada
1 raminho de folhas de manjeriçã picados
1 colher (chá) de cominho moído
1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
1/2 copo de água gelada
Sal a gosto
Óleo de oliva para regar

MODO DE PREPARO:

Passar a carne duas vezes pelo Moedor de Carne Elétrico **BOTINI**. Na Segunda vez, moer a hortelã, a cebola, a pimenta vermelha e o manjeriçã. Reservar. Lavar o trigo, escorrer bem e deixar descansar por aproximadamente 15 minutos. A seguir, juntar a carne moída (aos poucos), o trigo, o cominho moído, a pimenta do reino e o sal. Amassar bem com as mãos e umedecer com água gelada, até obter uma mistura homogênea. Depois, passar essa mistura para uma travessa e Regar com óleo de oliva.



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.

003762- Rev.02 - 28/05/2019