



Figuras ilustrativa

Ralador de Milho
Modelo: B12M

Ralador de Milho e Queijo
Modelo: B12MQ

Sumário

1	Introdução.....	1
1.1	Medidas de Segurança.....	1
1.2	Principais Componente.....	3
1.3	Etiquetas	4
1.4	Dados Técnicos.....	5
2	Instalação.....	5
2.1	Posicionamento.....	5
2.2	Instalação Elétrica.....	5
2.3	Instalação de Componentes.....	6
	2.3.1 Ralador de Milho.....	6
	2.3.2 Ralador de Queijo.....	7
3	Instrução de Uso.....	7
3.1	Instrução de Uso Ralador de Milho.....	7
3.2	Instrução de Uso Ralador de Queijo.....	8
4	Instrução de Limpeza.....	8
5	Dicas de Soluções de Problemas.....	9

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 aparelho 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 aparelho 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 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 o grupo BOTINI.

1.1.9 Mantenha a tampa de proteção fechada conforme figura 1 durante os intervalos de não uso.



Figura 1

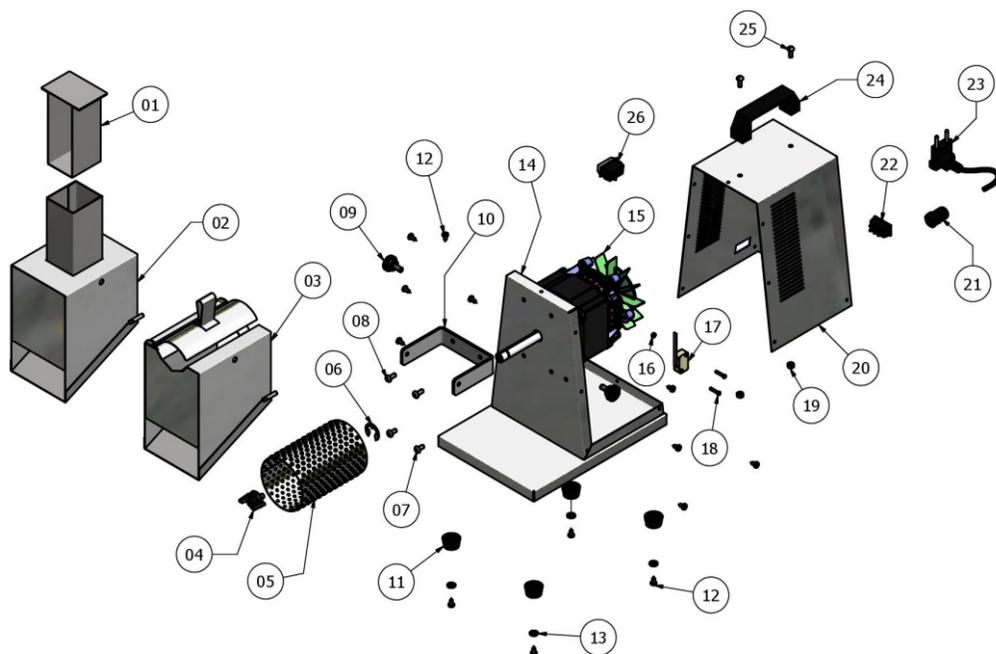
1.1.10 A fim de evitar acidentes, jamais coloque a mão no rolo ralador com o aparelho ligado (figura 2).



Figura 2

1.2 Principais Componentes

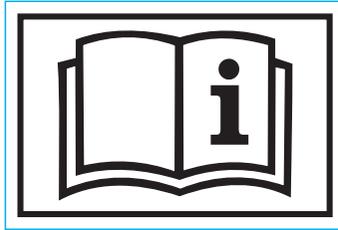
- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 01 - Soquete Queijo | 14 - Base Soldada |
| 02 - Proteção Queijo | 15 - Motor 1/4 cv |
| 03 - Proteção Milho | 16 - Porca 1/8" |
| 04 - Borboleta Fixação | 17 - Micro Interruptor |
| 05 - Rolo Ralador | 18 - Parafuso 1/8" |
| 06 - Anel Elástico | 19 - Porca 3/16" |
| 07 - Parafuso M5 x 10 | 20 - Capa do Motor |
| 08 - Parafuso M5 x 12 | 21 - Prensa Cabo |
| 09 - Manipulo 1/4" | 22 - Chave Seletora de Voltagem |
| 10 - Suporte Proteções | 23 - Cabo com Plug |
| 11 - Batente Cônico | 24 - Alça Injetada |
| 12 - Parafuso Atarrachante | 25 - Parafuso 3/16" |
| 13 - Arruela Lisa | 26 - Chave Liga/Desliga |



Observação: os itens 01 e 02 acompanham somente o modelo B12MQ.

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.

ATENÇÃO	Equipamento ajustado de fábrica para 220 V , caso a rede elétrica seja 127 V mude a chave seletora de voltagem de posição (conforme manual).	Equipamento ajustado de fábrica para 220 V , caso a rede elétrica seja 127 V mude a chave seletora de voltagem de posição (conforme manual).	ATENÇÃO
----------------	--	--	----------------

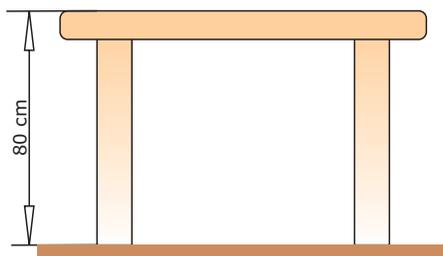
1.4 Dados Técnicos

<i>Descrição</i>	<i>Indicação</i>	<i>Unidade</i>
Tempo de Operação	contínuo	h
Tensão Nominal	127 / 220	V
Frequência Nominal	60	Hz

2 Instalação

2.1 Posicionamento

- Para uma melhor performance utilize o aparelho 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 tensão (22) para a tensão desejada: 127 V ou 220 V.

Nota: A chave seletora de tensão (figura 3) encontra-se na parte traseira do aparelho.

- Verificar se o cabo com plugue (23) 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.

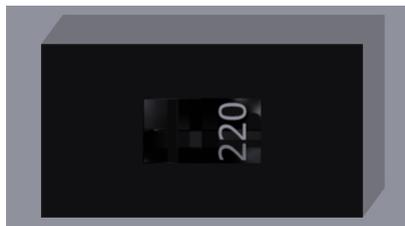


Figura 3

2.3 Instalação de Componentes

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

2.3.1 Ralador de Milho

- Proceda com a montagem do aparelho conforme a seqüência de figuras 4, 5 e 6. Encaixe o rolo ralador (05) no eixo do motor elétrico (15) e fixe-o com o manípulo de fixação (04). Coloque a proteção do rolo (03) no seu suporte (10) e aperte-o com os manípulos (09).

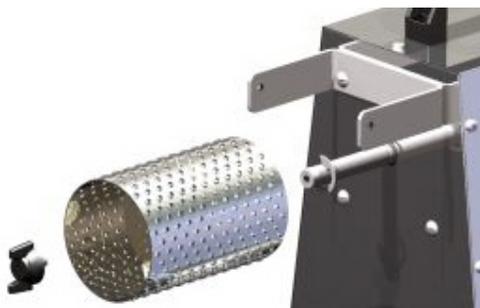


Figura 4



Figura 5

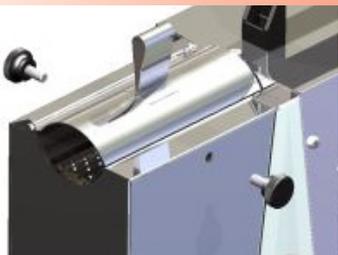


Figura 6

ATENÇÃO

Este aparelho não funciona se a proteção do rolo (02 ou 03) não estiver encaixada e fixada no seu devido lugar.

2.3.2 Ralador de Queijo

- Proceda com a montagem do aparelho conforme a seqüência de figuras 4, 7 e 8. Encaixe o rolo ralador (05) no eixo do motor elétrico (15) e fixe-o com o manipulador de fixação (04). Coloque a proteção do rolo (02) no seu suporte (10) e aperte-o com os manípulos (09).

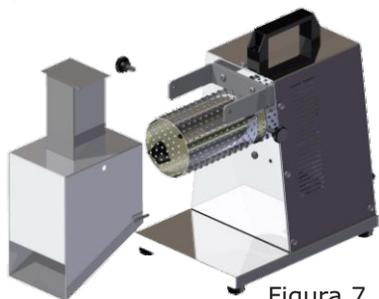


Figura 7

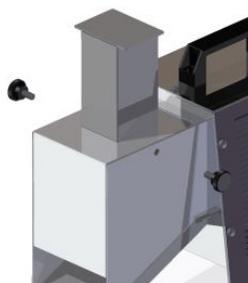


Figura 8

3 Instruções de Uso

3.1 Ralador de Milho

Após a montagem ligue o equipamento no botão Liga/Desliga (26) e rale a quantidade de espigas de milho verde desejada.



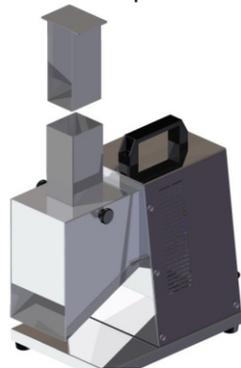
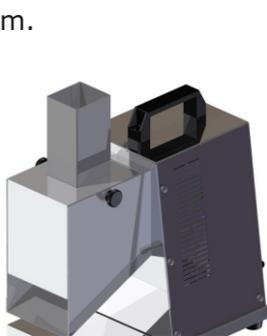
Observações importantes:

- Antes de ligar o equipamento certifique-se que a tampa de proteção dos dedos esteja abaixada, evitando acidentes.
- Erga a tampa de proteção dos dedos somente quando for ralar espigas de milho verde, abaixando em seguida.
- Rale as espigas de milho verde com atenção. Nunca coloque os dedos contra o rolo ralador, pois há o risco de acidente.
- Nunca utilize o equipamento caso falte algum componente de proteção.

3.2 Ralador de Queijo (Apenas modelo B12MQ)

Após a montagem ligue o equipamento no botão Liga/Desliga (26) e rale a quantidade de queijo desejada.

O queijo a ser ralado deve ser cortado em tiras de aproximadamente 2cm x 2cm.



Observações importantes:

- Utilize sempre o soquete (01) para empurrar os alimentos nunca os dedos.
- Rale o alimento com atenção. Nunca coloque os dedos contra o rolo ralador, pois há o risco de acidente.
- Nunca utilize o equipamento caso falte algum componente de proteção.

4 Instruções de Limpeza

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.

- Desmonte os componentes na seqüência inversa do item 2.3.
- Lave-os e deixe secar para guarda-los.
- Utilize pano úmido e sabão neutro para limpeza do gabinete do equipamento.

- Não utilize ferramentas pontiagudas para remover restos de alimento, pois poderá danificar o equipamento.

5 Dicas de Soluções de Problemas

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não liga.	Sem energia na tomada. Problema no circuito elétrico interno ou externo do aparelho.	-Verificar se o plugue está corretamente conectado. -Verificar se o disjuntor da casa não está desligado. -Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer. -Entrar em contato com a assistência técnica do grupo BOTINI.
Rolo ralador não gira	Parafuso de fixação do rolo ralador solto	-Proceda com o aperto do parafuso.
Aparelho com cheiro de queimado	Sobrecarga no motor	-Verifique se não está forçando muito o alimento contra o rolo ralador e reduza a força. -Verifique se a posição, 127/220 V, da chave seletora de voltagem corresponde a tensão da tomada elétrica cujo o produto está ligado.

Termo de Garantia

O produto **BOTINI** B12M e B12MQ, 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: _____ Nº de Serie: _____

Vendedor: _____ Data da compra: _____

Cidade/Estado: _____

PAMONHA DOCE

Ingredientes:

- 12 (doze) espigas de milho verde
- 1 (um) copo de água
- 2 (duas) xícaras de açúcar
- 1 (uma) xícara de coco ralado fino
- 1 vidro leite de coco
- 1 colher de gordura ou óleo vegetal
- 1 ovo inteiro
- 1 (uma) pitada de sal
- palhas para a embalagem

Modo de Preparo:

Rale as espigas no Ralador de Milho Elétrico **BOTINI**®, junte a água. Acrescente o coco, o açúcar, o leite de coco, o óleo ou gordura, o ovo inteiro, a pitada de sal e mexa bem. Coloque a massa na palha de milho e amarre bem. Em uma panela grande ferva bem a água, e vá colocando as pamonhas uma a uma após a fervura completa da água. Importante: a água deve estar realmente fervendo para receber as pamonhas, caso contrário elas vão se desfazer. Cozinhe por mais ou menos 40 minutos, retirando as pamonhas com o auxílio de uma escumadeira. Deixe esfriar em local bem fresco. Sirva com café e queijo ralado.

Tempo de preparo 1h 00min

BOLO DE MILHO VERDE COM ESPIGA DE MILHO

Ingredientes:

- 10 espigas de milho verde maduro
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 ovos inteiros
- 2 copos (americano) de leite de coco forte
- 2 xícaras (chá) rasas de açúcar
- 1 pacote de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó

Modo de Preparo:

Rale as espigas de milho no Ralador de Milho Elétrico **BOTINI**® e coloque no liquidificador junto com os outros ingredientes. Bata tudo muito bem. Coloque em forma untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

Tempo de preparo 50min.

CURAU DE MILHO VERDE

Ingredientes:

- 6 espigas de milho verde raladas no Ralador de Milho Elétrico **BOTINI**®
- 4 xícaras (chá) de água ou leite
- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

Peneire o milho ralado lavando o bagaço com a água (aos poucos), coloque o caldo em uma panela. Acrescente o açúcar, o sal, misture e deixe cozinhar, mexendo sempre, no fogo médio até que engrosse. Despeje em um pirex e polvilhe a gosto com canela ou coco ralado.

Dica: Com água fica mais leve

Tempo de preparo 30min

002090 - REV. 0 - 26/06/2014



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

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.