TERMO DE GARANTIA

Os produtos **BOTINI** Ensacadeira de Linguiça B2L e Picador de Carne B22, 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: _____

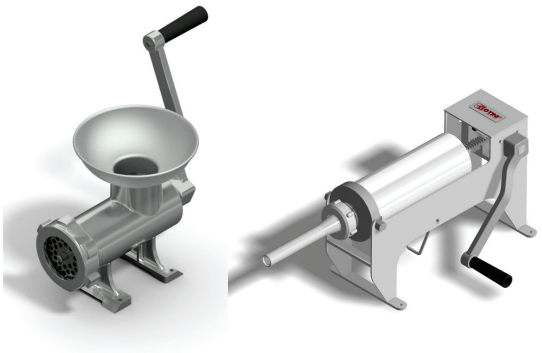
Numero da NF / Compra: _____

Produto: _____

SOLIDEZ EM METAL
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.

002790- Rev.01 - 15/10/15



Figuras ilustrativa

Picador de Carne B22
Ensacadeira Manual B2L

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 ENSACADEIRA MANUAL B2L- 004764

1.1 PRINCIPAIS COMPONENTES

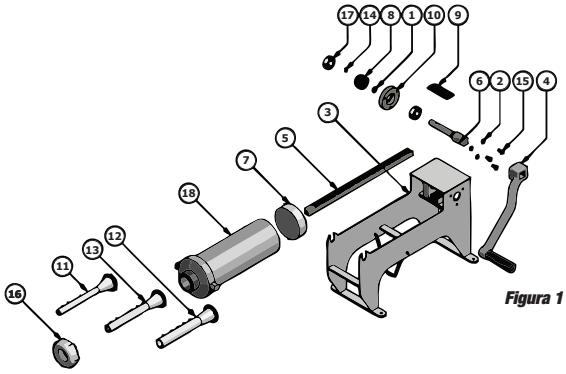


Figura 1

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	1	ANEL ELÁSTICO E-15 DIN 471
2	3	ARRUELA DE FERRO 994 - 1/4 ZB
3	1	BASE DA ENSAC. MANUAL 2L PINTADA
4	1	CABO PICADOR B22 C/ MANOPLA
5	1	CREMALHEIRA DA ENSAC. MANUAL 2 L
6	1	EIXO DA MANIVELA ENSAC. MANUAL 2 L
7	1	EMBOLO INJETADO ENSAC. 2 L
8	1	ENG. 16 DENTES ENSAC. MANUAL 2 L
9	1	ETIQ. BOTINI RESINADA
10	1	FLANGE (MANCAL) DA ENSAC. MANUAL 2 L
11	1	FUNIL ENSAC. 2 L FINO (16 mm)
12	1	FUNIL ENSAC. 2 L GROSSO (26 mm)
13	1	FUNIL ENSAC. 2 L MEDIO (21 mm)
14	1	PF. ALLEN S/ CAB. AÇO 1/4 X 3/8
15	3	PF. SX. 1/4 x 1/2 ZB
16	1	PORCA DA ENSACADEIRA 2 L
17	2	ROLAMENTO 6202
18	1	TUBO DA ENSAC. C/ CABEÇ. DE ALUM.

1.2 INSTRUÇÕES DE USO

Utilidade: utilizado para embutir/encher linguiça entre outros que se aplica.

-Antes da utilização deve ser realizada a limpeza da ensacadeira com água e sabão neutro.
-Em seguida proceda com a montagem da ensacadeira conforme seqüência da *figura 1*. Coloque o funil (11, 12 ou 13) de sua preferência.
-Bascule o tubo (18) e abasteça com massa **(figura 2)** ,não exceda a capacidade da ensacadeira, de 2 litros ou 1,8 kg.
-Posicione novamente o tubo (18) em sua posição de uso (**figura 3)** e comece a girar o cabo (4) para empurrar a massa, em suas devidas embalagens.

Observações importantes

-Não ponha os dedos, a mão ou objetos como talheres dentro de orifícios ou partes móveis **(figura 3)**, pois causará acidente e danos ao equipamento.

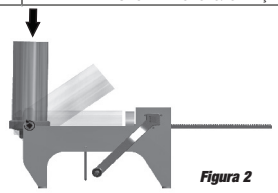


Figura 2

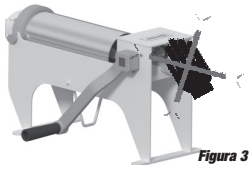


Figura 3

2 PICADOR DE CARNE B22 - 002303

2.1 PRINCIPAIS COMPONENTES

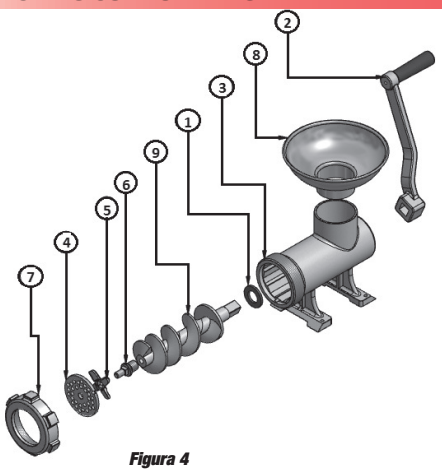
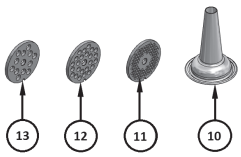


Figura 4

***ACESSÓRIOS OPCIONAIS**



ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	1	ARRUELA EM FIBRA PARA PICADOR B22
2	1	CABO PICADOR B22 C/ MANOPLA
3	1	CORPO DO PICADOR B22
4	1	DISCO PARA PICADOR B22 - 8mm
5	1	FACA CRUZETA N°22
6	1	PINO DO CARACOL B22
7	1	PORCA DO PICADOR B22
8	1	PRATO PARA MOEDOR DE CARNE B22
9	1	ROSCA SEM FIM PICADOR B22
*ACESSÓRIOS OPCIONAIS (VENDIDOS SEPARADAMENTE)		
10	1	FUNIL DE LINGUIÇA B22
11	1	DISCO MOEDOR DE CARNE N° 22 - 5 mm
12	1	DISCO MOEDOR CARNE N° 22 - 10mm
13	1	DISCO MOEDOR CARNE N° 22 - 12mm

2.2 INSTRUÇÕES DE USO

Utilidade: O picador de carne B22 é utilizado para moer carne, legumes, ensacar lingüiças entre outros que se aplica.
- Antes da utilização deve ser realizada a limpeza do mesmo com água e sabão neutro.
- Proceda com a montagem dos acessórios na seqüência indicada na **figura 4**.
- Posicione o cabo (2) no eixo da rosca sem fim (9), e o prato (8) no bocal corpo (3) do picador **(figura 5).**
- O corte da faca cruzeta (5), deve ficar em contato com o disco (4). Posicione o disco (4) de forma que seu rasgo de trava encaixe no ressalto do corpo (3), evitando sua rotação durante o uso da máquina **(figura 6).**
- Coloque o alimento a ser moído sobre o prato (8) gire o cabo (2) e moa a quantidade desejada.

NOTA: Nas primeiras utilizadas 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 a existência de defeito no produto.

Observações importantes
- Certifique-se de que a carne não possua fibras, nervos e ossos, afim de evitar o travamento do equipamento.
- Não empurre o alimento com os dedos, isso poderá causar acidentes.
- Para um bom rendimento mantenha a faca cruzeta (5) e o disco (4) sempre afiados.

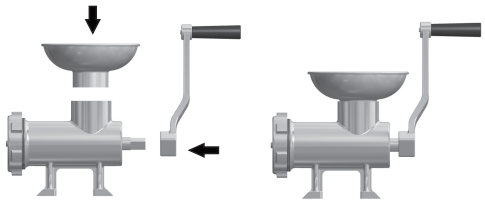


Figura 5

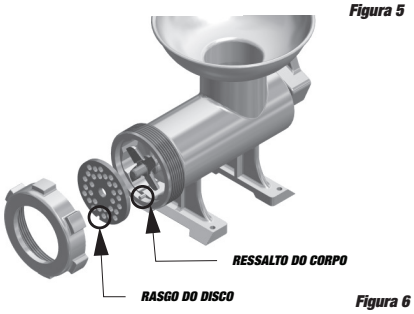


Figura 6

3 LIMPEZA

- Após o uso proceda com a limpeza desmontando os equipamentos na seqüência inversa de montagem.
- 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.

BOTINI SOLIDEZ EM METAL
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