

# BOTINI®



*Figuras ilustrativa*

## SERRA FITA

**MODELOS:**

B152 e B15209



MANUAL DE INSTRUÇÕES  
[www.grupobotini.com.br](http://www.grupobotini.com.br)

# Sumário

<b>1 - Introdução</b>	1
1.1 Medidas de segurança	1
1.2 Principais componentes	3
1.2.1 Serra Fita B152	3
1.2.2 Serra Fita B152 09	4
1.3 Etiquetas	5
1.4 Dados técnicos	5
<b>2 Instalação</b>	6
2.1 Posicionamento	6
2.2 Instalação elétrica	6
2.3 Instalação de componentes	6
2.3.1 Ajuste ou troca da Lâmina	6
2.3.2 Montagem e Ajuste da Proteção da Lâmina	7
2.4 Instalação de componentes do moedor de carne B15209	8
<b>3 Instruções de uso</b>	9
3.1 Corte na Serra Fita B152	9
3.2 Moedor de Carne da Serra B15209	10
<b>4 Instrução de limpeza e manutenção</b>	11
4.1 Limpeza	11
4.2 Manutenção	11
<b>5 Dicas de soluções de problemas</b>	12

# 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 (ver item 1.2) 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 e nem operá-lo com sapatos molhados.

**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 que fazem contato com o alimento.

**1.1.7** Para maior vida útil do seu aparelho e segurança sempre desligue-o quando não estiver utilizando.

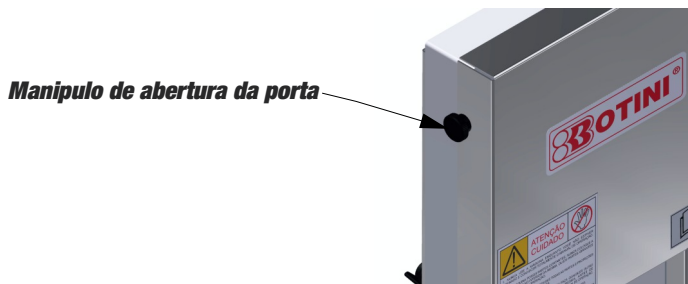
**1.1.8** Caso ocorra uma queda de energia ou desligamento inesperado do aparelho por qualquer motivo, desligue o botão LIGA/DESLIGA e retire o plugue da tomada elétrica, aguarde alguns minutos e volte a ligá-lo. Caso o aparelho não funcione entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ou direto com o grupo BOTINI.

**1.1.9** Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões pessoais ou danos ao equipamento.

**1.1.10** Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

**1.1.11** Utilize luvas de aço durante a operação de corte.

**1.1.12** Mantenha a porta da serra (40) fechada e fixada pelo manipululo (23), durante a operação,, conforme figura 1. **Abra a porta somente com o aparelho totalmente desligado.**



**Figura 1**

**1.1.13** A fim de evitar acidentes, ajuste a posição da proteção da lamina (42) de acordo com área de corte ocupado pela peça a ser cortada, conforme figura 2. **Este procedimento deve ser realizado com o aparelho totalmente desligado.**



**Figura 2**

**1.1.14** Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do aparelho, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

**1.1.15** JAMAIS opere o aparelho, sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

**1.1.16** Este aparelho foi desenvolvido para o uso doméstico

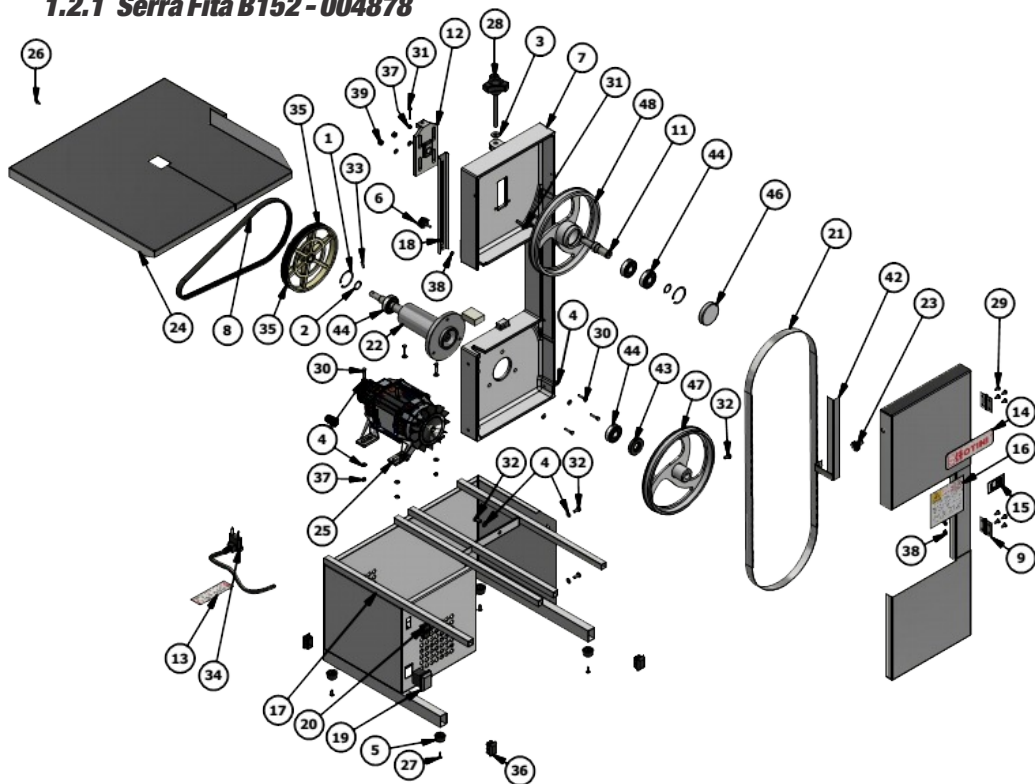
**Não é recomendado quando:**

- O processo de produção seja de forma continua em escala comercial ou industrial.

## 1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o aparelho são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência BOTINI.

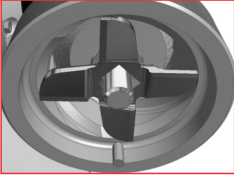
### 1.2.1 Serra Fita B152 - 004878



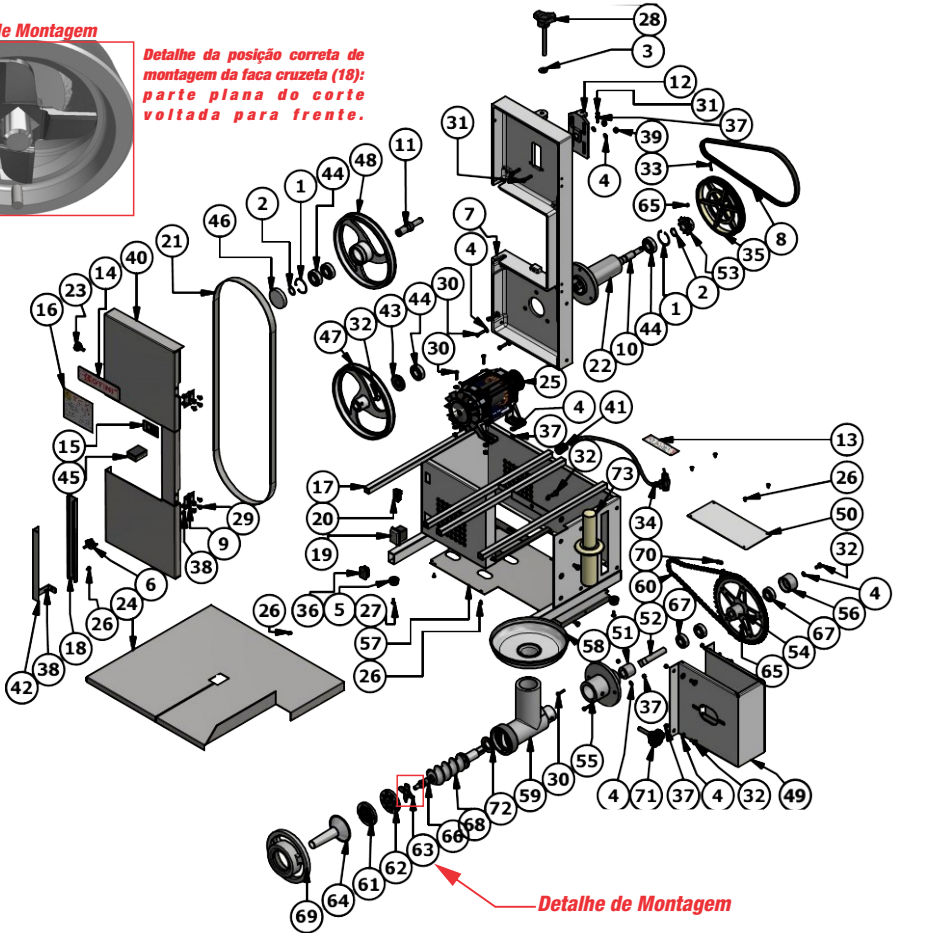
ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO	ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	2	ANEL ELASTICO I-40 DIN 472	25	1	MOTOR MON 1/3CV 4P 60HZ 127/220V
2	2	ANELL ELÁSTICO E-17 DIN 471	26	1	PF. AUTO FIX 3,9 x 9,5 PHILIPS
3	1	ARRUELA DE FERRO 994 - 5/16 ZINC.	27	4	PF. BROCANTE FLANGEADO PH-DRYWALL 4,2 X 13
4	18	ARRUELA DE FERRO 994 - 1/4 ZB	28	1	PF. MANIPULO K3 60 A 5/16 X 88 MM
5	4	BATENTE CÔNICO	29	9	PF. RM LENTILHA PHS 3/16 - 24 X1/4
6	1	BORBOLETA BOTINI 1/4 X 19 MM	30	7	PF. SX 1/4 X 3/4 ZB. - CH 7/16
7	1	CORPO B152 / B15209	31	3	PF. SX. 1/4 X 1 ZB
8	1	CORREIA SUPER POP	32	6	PF. SX. 1/4 X 1/2 ZB
9	2	DOBRAÇA INOX ST 1.1/2	33	1	PINO ELASTICO Ø 3MM E COMP. 20MM
10	1	EIXO INFERIOR B152 / B15209	34	1	PLUG 90° C/ CABO PP CIRCULAR 3X0,75MM 2P+T
11	1	EIXO SUPERIOR B152 / B15209	35	1	POLIA EM POLIAMIDA 148 X 12,7MM
12	1	ESTICADOR B152 / B15209	36	4	PONTEIRA 30x20 INTERNA
13	1	ETIQ. ATENÇÃO MAQUINA LIGADA 220V	37	5	PORCA SX UNC 1/4 POLIDA
14	1	ETIQ. BOTINI PS CRISTAL 130 X 40 MM	38	5	PORCA SX. 3/16" CH 5/16"
15	1	ETIQ. LEITURA DO MANUAL	39	2	PORCA SX. UNC 1/4 ZB CH 7/16 INSERTO NYLON
16	1	ETIQ. SEGURANÇA MOEDORES	40	1	PORTA SERRA B152 / B15209
17	1	GABINETE B152	41	1	PRENSA CABO PG7 PRETO
18	1	GUIA DA PROTEÇÃO LAMINA B152 / B15209	42	1	PROTEÇÃO DA LAMINA B152 / B15209
19	1	INT. BIPOLAR 16A 250V	43	1	RETENTOR BR INT 17 MM X EXT 40 MM X ALT 8,5 MM
20	1	INT. DESLIZANTE P/ RALADOR QUEIJO/ MANDIOCA	44	4	ROLAMENTO 6203
21	1	LAMINA B152 (5/8"x1,52mm)	45	1	TACO DA MESA B152 / B15209
22	1	MANCAL B152 / B15209	46	1	TAMPÃO DO VOLANTE SUPERIOR B152
23	1	MANIPULO 1/4" X 13 MM	47	1	VOLANTE INFERIOR B152 / B15209
24	1	MESA FIXA INOX B152 / B15209	48	1	VOLANTE SUPERIOR B152 / B15209

## 1.2.2 Serra Fita com Moedor de Carnes B15209-005021

### Detalhe de Montagem



Detalhe da posição correta de montagem da faca cruzeta (18): parte plana do corte voltada para frente.



Detalhe de Montagem

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO	ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO	ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO
1	2	ANEL ELÁSTICO I-40 DIN 472	25	1	MOTOR MON 1/3CV 4P 60HZ 127/220V	49	1	CABEÇOTE COM FUNDO B15209
2	2	ANEL ELÁSTICO E-17 DIN 471	26	11	PF. AUTO FIX 3,9 x 9,5 PHILIPS	50	1	TAMPA DO CABEÇOTE DO MOEDOR B15209
3	1	ARRUELA DE FERRO 994 - 5/16 ZINC.	27	5	PF. BROC.FLANG. PH-DRYWALL 4,2 X 13	51	1	BUCHA C QUADRADO 5-8
4	25	ARRUELA DE FERRO 994 - 1/4 ZB	28	1	PF. MANIPULO K3 60 A 5/16 X 88 MM	52	1	EIXO DA ENGENHAGEM D46
5	4	BATENTE CÔNICO	29	8	PF. RM LENTILHA PHS 3/16 - 24 X1/4	53	1	ENGENHAGEM D11 COM CUBO
6	1	BORBOLETA BOTINI 1/4 X 19 MM	30	9	PF. SX 1/4 X 3/4 ZB. - CH 7/16	54	1	ENGENHAGEM D46 COM CUBO
7	1	CORPO B152	31	3	PF. SX. 1/4 X 1 ZB	55	1	MANCAL DIANTEIRO B15209
8	1	CORREIA SUPER POP	32	11	PF. SX. 1/4 x 1/2 ZB	56	1	MANCAL TRASEIRO B15209
9	2	DOBRAÇÃO INOX ST 1.1/2	33	1	PINO ELÁSTICO Ø 3MM E COMP. 20MM	57	1	FUNIL DE LINGUIÇA B09
10	1	EIXO INFERIOR B152 / B15209	34	1	PLUG 90° C/ CABO PP CIR. 3X0,75MM 2P+T	58	1	PRATO PARA MOEDOR DE CARNE - B15209
11	1	EIXO SUPERIOR B152 / B15209	35	1	POLIA EM POLIAMIDA 148 X 12,7MM	59	1	BOCAL DO MOEDOR/ MULT. ESTANHADO
12	1	ESTICADOR B152 / B15209	36	4	PONTEIRA 30x20 INTERNA	60	1	CORRENTE GROSSA 1/2 X 1/8 X 114 ELOS
13	1	ETIQ. ATENÇÃO MAQUINA LIGADA 220V	37	11	PORCA SX UNC 1/4 POLIDA	61	1	DISCO MOEDOR DE CARNE N° 9 6MM
14	1	ETIQ. BOTINI PS CRISTAL 130 X 40 MM	38	5	PORCA SX. 3/16" CH 5/16"	62	1	DISCO MOEDOR DE CARNE N° 9 8MM
15	1	ETIQ. LEITURA DO MANUAL	39	2	PORCA SX.UNC 1/4ZB CH7/16 INS.NYLON	63	1	FACA CRUZETA N° 9
16	1	ETIQ. SEGURANÇA MOEDORES	40	1	PORTA SERRA B152 / B15209	64	1	FUNIL DE LINGUIÇA B09
17	1	GABINETE DA SERRA B15209	41	1	PRENSA CABO PG7 PRETO	65	2	PF. ALLEN S/CAB. AÇO 1/4 X 1/8"
18	1	GUIA DA PROTEÇÃO LAMINA B152 / B15209	42	1	PROTEÇÃO DA LAMINA B152 / B15209	66	1	PINO DO CARACOL MOEDOR N° 9
19	1	INT. BIPOLAR 16A 250V	43	1	RETENTOR BR INT 17 X EXT 40 X ALT 8,5 MM	67	3	ROLAMENTO 6202
20	1	INT. DESL. P/ RALADOR QUELJO/ MANDIOCA	44	4	ROLAMENTO 6203	68	1	ROSCA SEM FIM DO MOEDOR/ MULT.
21	1	LAMINA B152 (5/8"x1,52mm)	45	1	TACO DA MESA B152	69	1	VOLANTE DO MOEDOR B09 ESTANHADO
22	1	MANCAL B152 / B15209	46	1	TAMPÃO DO VOLANTE SUPERIOR B152	70	1	EMENDA CORRENTE 1/2" X 1/8"
23	1	MANIPULO 1/4" X 13 MM	47	1	VOLANTE INFERIOR B152 / B15209	71	1	PF. MANIPULO 3/8 X 40 MM (ROSETA PRETO)
24	1	MESA FIXA INOX B152 / B15209	48	1	VOLANTE SUPERIOR B152 / B15209	72	1	ARRUELA DE CELERON N° 9
						73	1	SOQUETE B09 NORMAL

## 1.3 Etiquetas

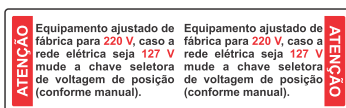
- Etiqueta de indicação para leitura do manual de instruções:



- Etiqueta de indicação para cuidados de segurança:



- Etiqueta de atenção para o ajuste da tensão nominal:



- Aterramento - Identifica o ponto de aterramento:



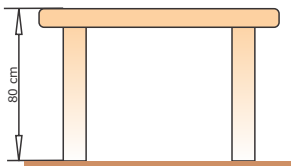
## 1.4 Dados Técnicos

<b>Descrição</b>	<b>Indicação</b>	
<b>Modelo</b>	<b>B152</b>	<b>B15209</b>
<b>Moedor</b>	Não	Sim. Bocal B09
<b>Tensão Nominal</b>	127/220 V~	
<b>Potência Nominal</b>	350 W	
<b>Potência Motor</b>	1/3 CV	
<b>Frequência Nominal</b>	60 Hz	
<b>Dimensões</b>	45,0(P) x 47,2(L) x 76,4(A) cm	45,0(P) x 69,0(L) x 76,4(A) cm
<b>Comp. da Lâmina</b>	152 cm	
<b>Altura de Corte</b>	18,9 cm	
<b>Largura de Corte</b>	17,1 cm	
<b>Peso Líquido</b>	29,8 Kg	40,0 Kg

## 2 Instalação

### 2.1 Posicionamento

- Para uma melhor performance utilize o aparelho em uma superfície plana e nivelada, por exemplo uma mesa.
- Ideal com uma altura no mínimo de 80 cm, para uma melhor condição de manuseio.



### 2.2 Instalação Elétrica

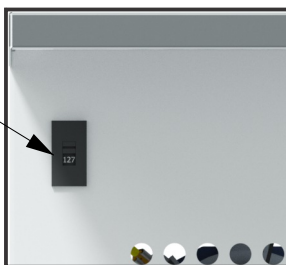
- Esse equipamento foi desenvolvido para ser operado em rede doméstica.
- Antes de ligar o equipamento na tomada elétrica verifique a tensão da mesma e ajuste a chave seletora de tensão (20) para a tensão desejada: 127 V~ ou 220 V~.

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

- Verificar se o cabo com plugue (34) 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.
- O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.
- Nunca ligar o equipamento com as mãos molhadas.

#### Chave seletora de tensão

Obs: A tensão selecionada é mostrada na chave.



**Figura 3**

### 2.3 Instalação e Ajustes de Componentes Serra Fita

**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 Ajuste ou Trocada Lâmina

A lâmina sai de fabrica instalada e calibrada na máquina. Para substituição ou ajustes da mesma prosseguir com os procedimentos abaixo:



### -Retirar a Lâmina:

Retire o manipulô (23) e abra a porta da serra (40). Retire a proteção da lâmina (42), consultar página 7 item 2.3.2. Afrouxe o esticador da lâmina (12) através do manipulô (28) girando-o no sentido **anti-horário**. Retire a lâmina (21).

**Nota:** nunca abra a porta da serra antes da sua PARADA COMPLETA.

### -Instalação da Lâmina:

Posicione a lâmina (21) sobre os volantes (47 e 48), com os dentes voltados para frente e apontando para baixo na região de corte, conforme **figura 4**. Estique a lâmina (21), girando o manipulô (28) do esticador (12) no sentido **horário** até que a lâmina fique bem calibrada (esticada).

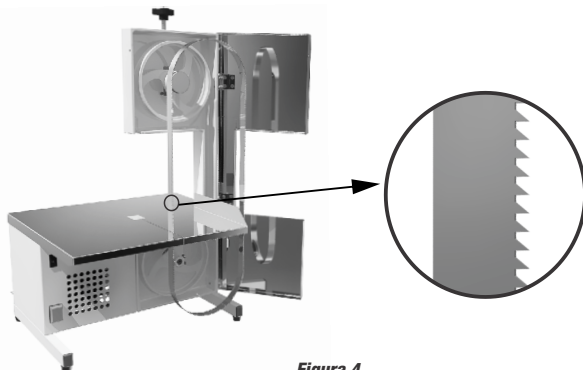


Figura 4

**ATENÇÃO:** Tenha cuidado para não esticar a lâmina (21) em excesso, pois poderá ocorrer a quebra da mesma e também não utiliza-la com folga, afim de evitar que ela saia dos volantes (47 e 48).

Após executar o procedimento acima, gire manualmente no sentido anti-horário, com cuidado, os volantes (47 e 48) e verifique a posição da lâmina (21) na pista dos volantes. Caso a lâmina esteja saindo da pista do volante proceda com a regulagem do parafuso (31) localizado no esticador (12), conforme **figura 5**.

**Nota:** se apertar muito o parafuso (31) localizado no esticador (12), a lâmina irá se deslocar muito para trás e irá atritar no encosto da pista do volante causando ruído no momento do funcionamento. Dessa forma o parafuso (31) deverá ser afrouxado delicadamente até o ruído desaparecer.

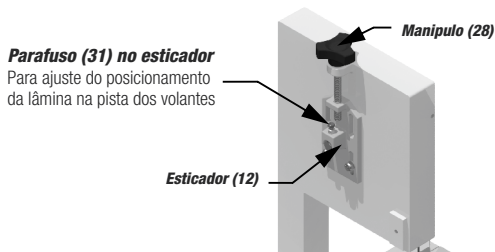


Figura 5

## 2.3.2 Montagem e Ajuste da Proteção da Lâmina

Após a montagem da lâmina, fixe o guia da proteção da lâmina (18) através do manipulô borboleta (6). Em seguida monte a proteção da lâmina (42) no guia fixando-a com o parafuso e porca (29 e 38).

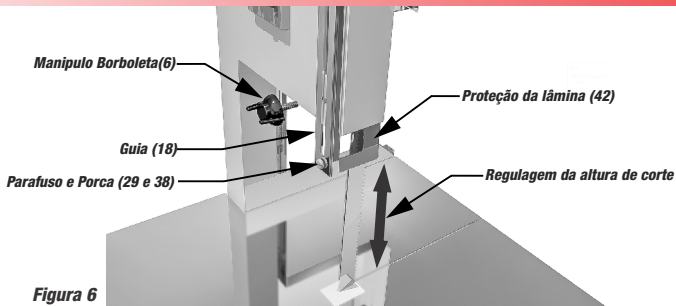


Figura 6

A proteção da lâmina protege a região de corte da qual não será utilizada durante a operação. Para isto é necessário o ajuste da altura de corte antes de iniciar a operação do aparelho. Proceda com a regulagem da altura da proteção da lâmina soltando o manipulo borboleta e deslizando a proteção através do guia, conforme **figura 6**.

**NOTA:** Os ajustes devem ser realizados com máquina desconectada da rede elétrica. Para retirada da lâmina é necessário retirar a proteção da lâmina primeiro.

## 2.4 Instalação de Componentes Moedor de Carne (Modelo B15209)

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

- Encaixe o corpo da boca (59) no mancal dianteiro (55) e aperte o manipulo 3/8" x 1.1/2" (71) conforme **figura 7**.

- Em seguida coloque a rosca sem fim (68) e a arruela de celeron (72) dentro do corpo da boca (59) conforme **figura 8**, em seguida a faca cruzeta (63) e o disco para moer escolhido (61 ou 62) conforme **figura 9**.

**Nota:** A arruela de celeron (72) deve ser montada junto com a rosca sem fim (65) conforme seqüência mostrada no item 1.2.2.

**IMPORTANTE :** A faca cruzeta (63) deve ser colocada de modo que o lado de corte fique em contato com o disco para moer (61 ou 62) conforme **figura 9**.

- Em seguida coloque e rosqueie o volante do moedor (69) até encostar no disco para moer conforme **figura 10**. Não há necessidade de aperto, apenas encoste.

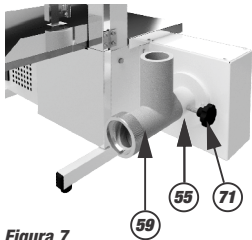


Figura 7

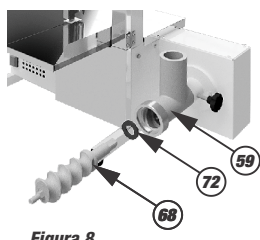


Figura 8

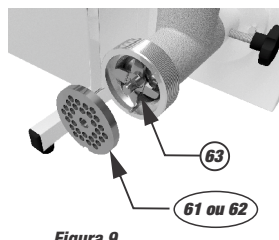


Figura 9

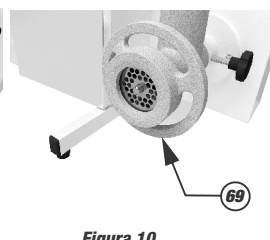


Figura 10

- Para o preparo de embutidos (lingüiça), coloque o funil (64) para encher lingüiça antes do volante (69) conforme **figura 11**.

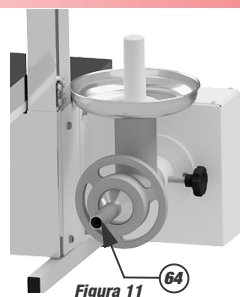


Figura 11

**Nota:** quanto utilizar o funil para lingüiça (64) o disco para moer a ser utilizado deve ser o de 8mm (62) e não há necessidade de utilizar a faca cruzeta (63)

## 3 Instruções de Uso

### 3.1 Instruções de Uso de Corte na Serra Fita

Antes de utilizar seu equipamento:

- Lave todas as partes que entram em contato com o alimento a ser processado com água e sabão neutro.
- O equipamento deverá estar firme em seu local de trabalho.
- Para o modelo B15209, antes de se iniciar o procedimento de utilização da Serra Fita, o bocal do moedor (59) deverá ser removido, solte o manipul (71) e remova o bocal conforme *figura 13*.
- Verifique se a proteção da lamina (42) está devidamente regulada e porta (40) devidamente fechada.

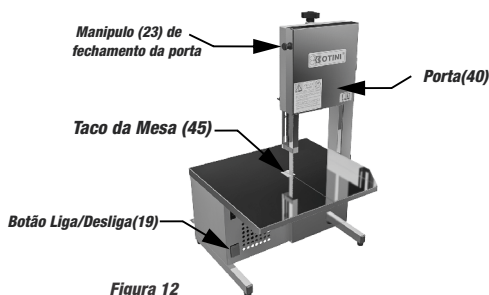


Figura 12

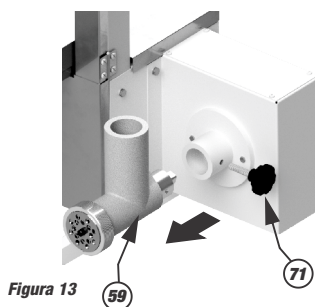


Figura 13

**NOTA: No modelo B15209, não utilizar a Serra Fita simultaneamente ao Moedor de carne, pois esta operação poderá comprometer a segurança e danificar o aparelho.**

Para ligar o aparelho, seguir as etapas abaixo:

- Conecte o plugue (34) na rede elétrica (lembre de verificar a voltagem e ajustar no aparelho);
- Posicione-se em frente a máquina, tendo a visão frontal da lâmina de corte (21);
- Acione o botão Liga/Desliga (19) posicionando-o em "I".

#### Operação de Corte:

- Antes de ligar a máquina, coloque o produto/peça a ser cortado sobre a mesa (24).
- Utilize a mão esquerda para segurar e empurrar a peça durante o corte, mantendo a peça firme contra a mesa (24);
- Empurre suavemente a peça contra a lâmina;
- Após o corte, retire a peça cortada por trás da lâmina (21) para evitar o contato da mão com a área de corte.

Ao termino do processo, desligue a máquina no botão Liga/Desliga posicionando-o em "O", e desconecte o plugue da rede elétrica e realize os procedimento de limpeza.

- NOTA:**
- Não torça a peça durante o processo de corte, afim de evitar danos na lâmina.
  - Sempre trabalhe com a proteção da lâmina devidamente ajustada, para evitar acidentes.
  - Utilize luvas de aço durante a operação de corte.
  - Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.
  - Nunca direcione as mãos contra a lâmina, opere com atenção.

### 3.2 Instruções de Uso do Moedor de Carne da Serra B15209

- Proceda com a instalação dos componentes do moedor de carne conforme item 2.4.
- Retire a lâmina de corte (21) do aparelho conforme item 2.3.1. Em seguida feche a porta da serra (40).

**NOTA: Nunca utilizar a Serra Fita simultaneamente ao Moedor de carne, pois esta operação poderá comprometer a segurança e danificar o aparelho. Nunca utilize o moedor de carne com a lâmina da serra instalada no aparelho.**

- Escolha o disco para moer apropriado para sua necessidade (61 ou 62) conforme *figura 14*. O disco com furos menores (61) produzirá carne moída fina enquanto que o disco com furos maiores (62) produzirá carne grosseiramente moída.
- Após a montagem ligue o botão liga/desliga (19) e moa a quantidade de alimento desejada. Utilize o soquete (73) para empurrar os alimentos pelo bocal do prato (58) conforme *figura 15*.

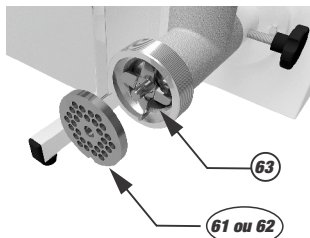


Figura 14

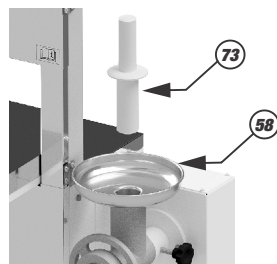


Figura 15

**Nota: Jamais utilize as pontas dos dedos ou qualquer outro objeto que não seja o soquete (73) para empurrar a carne!**

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

**Observação:** Caso caia o rendimento do moedor de carne verificar a necessidade de troca da faca cruzeta (63) ou dos disco para moer (61 e 62) conforme *figura 5*. Nunca interrompa (desligue) o processo de moagem com carne em processamento.

- Para a preparação de embutidos proceda com a montagem do bocal conforme descrito no item 2.4. Após a montagem coloque a tripa/embagem no funil de lingüiça e inicie o processo ligando o botão liga/desliga (19).

## 4 Instruções de Limpeza e Manutenção

**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/ou manutenção.

### 4.1 Limpeza

A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada antes de ser utilizada pela primeira vez, após a operação de cada dia e antes de colocá-la em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Componentes do equipamento que podem ser removidas para a limpeza: - Proteção da Lâmina (42); - Lâmina (21); - Taco da Mesa (45), (figura 7); - Discos do Moedor (61 e 62); - Faca cruzeta (63); - Rosca sem fim e pino do caracol (66 e 68); - Bocal do moedor (59); - Prato do moedor de carne (59).

- Desmonte os componentes conforme orientações dada no item 2.3 deste manual.
- Lave-os com água e sabão neutro e seque-os para guarda-los.
- Nas partes não laváveis do equipamento, utilize pano úmido e sabão neutro.
- Não utilize ferramentas pontiagudas para remover restos de alimento, pois poderá danificar o equipamento.

Monte novamente todos os componentes da máquina na ordem reversa da desmontagem, confirmando se todas as peças foram montadas adequadamente.

**NOTA:** Nunca utilize jato de água em locais que poderão afetar alguma parte interna do equipamento para não comprometer a vida útil do motor e componentes .

### 4.2 Manutenção

Deve ser realizado as verificações relacionadas abaixo, para manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando a vida útil e segurança do produto.

- Limpeza: conforme orientações contidas nesse manual.
- Fiação: Cheque todos os cabos, quanto a deterioração e todos os contatos (terminais).
- Verifique a tensão da correia (8) e estique ou substitua caso apresente desgaste.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos e retentores.

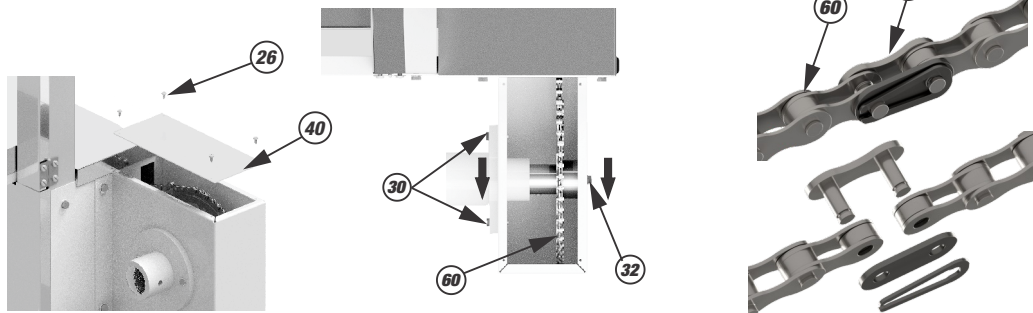
A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita a cada 3 meses por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

#### 4.2.1 Modelo B15209: Troca e ajuste da corrente

A corrente sai de fabrica instalada e calibrada na máquina. Para substituição ou ajustes da mesma prosseguir com os procedimentos abaixo:

-Solte os parafusos (26) e abra a tampa do cabeçote (40), Afrouxe os parafusos do mancal dianteiro (30) e do mancal traseiro (32), e mova conjunto completo em sentido ao corpo da serra para afrouxar ou sentido contrario para esticar a corrente (60). Caso queira trocar a corrente encontre a emenda da corrente (70) e remova a trava.

**Nota:** a corrente deve ser lubrificada a cada 60 horas de uso com óleo para correntes.



## 5 Dicas de Soluções de Problemas

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
<i>Aparelho não liga.</i>	<p>Sem energia na tomada</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 esta desligado.</p> <p>-Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer.</p> <p>-Entrar em contato com a assistência técnica do grupo BOTINI.</p>
<i>O equipamento liga, mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.</i>	<p>Correia patinando</p> <p>Problemas com o Motor Elétrico</p> <p>Lâmina de corte mal esticada ou sem corte</p> <p>Faca cruzeta montada incorretamente</p> <p>Faca cruzeta ou disco de moer sem corte</p> <p>Falta de acessórios</p>	<p>- Proceda com esticamento ou troca da correia.</p> <p>- Direcione o produto a uma Assistência Técnica Autorizada (ATA).</p> <p>- Proceda com o esticamento da lâmina ou substituição da mesma.</p> <p>- Certificar-se de que a faca está montada corretamente, conforme item 1.2.2.</p> <p>- Substituir as peças</p> <p>-Verificar os componentes (caracol, arruela de celeron, faca cruzeta e disco para moer).</p>
<i>Aparelho com cheiro de queimado</i>	<p>Sobrecarga no motor</p>	<p>-Verifique se não está forçando muito o alimento contra a lâmina de corte e reduza a força.</p> <p>-Verifique se os pedaços de carne estão muito grande para o moedor.</p> <p>-Verifique se o aperto da porca da boca está excessivo.</p> <p>-Verifique se a posição, 127/220 V, da chave seletora de voltagem corresponde a tensão da tomada elétrica cujo o produto está ligado.</p>
<i>Ruídos estranhos</i>	<p>Lâmina patinando sobre os volantes</p> <p>Lâmina esfregando no encosto dos volantes</p> <p>Lâmina soldada incorretamente</p> <p>Rolamentos estragados</p>	<p>- Proceder com o ajuste da lâmina</p> <p>- Direcione o produto a uma Assistência Técnica Autorizada (ATA).</p>

## Termo de Garantia

O produto **BOTINI** Serra Fita B152 e B15209, 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 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**                      N° da nota fiscal: \_\_\_\_\_

Modelo / Produto: \_\_\_\_\_ N° de Serie: \_\_\_\_\_

Vendedor: \_\_\_\_\_ Data da compra: \_\_\_\_\_

Cidade/Estado: \_\_\_\_\_



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](http://www.grupobotini.com.br)

[sac@botimetal.com.br](mailto: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.

**004956 - Rev.02- 31/08/2016**