

TERMO DE GARANTIA

Os produtos **BOTINI** Ensacadeira de Linguiça B2L, B8L 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 pela **BOTINI**. Estando dentro do prazo de garantia o equipamento será reparado ou substituído pela **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: _____

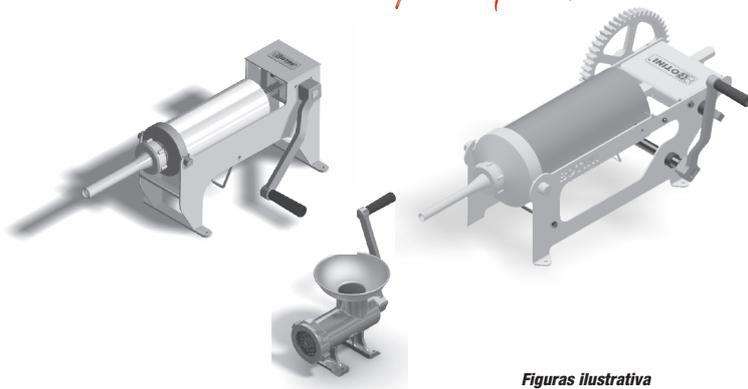
Data / Compra: _____

Numero da NF / Compra: _____

Produto: _____

BOTINI®

Mudando a sua vida
para Melhor!



Figuras ilustrativa

Picador de Carne B22
Ensacadeira Manual B2L
Ensacadeira Manual B8L

BOTINI®

Rodovia Gabriel Melhado SP461 km0 - Caixa Postal: 001
CEP: 16210-000 - Bilac - SP
FONE: (18)3659 9900
www.botini.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.07 - 17/01/2022

MANUAL DE INSTRUÇÕES
www.botini.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 e comercial.

1 ENSACADEIRA B8L- 005573

1.1 PRINCIPAIS COMPONENTES

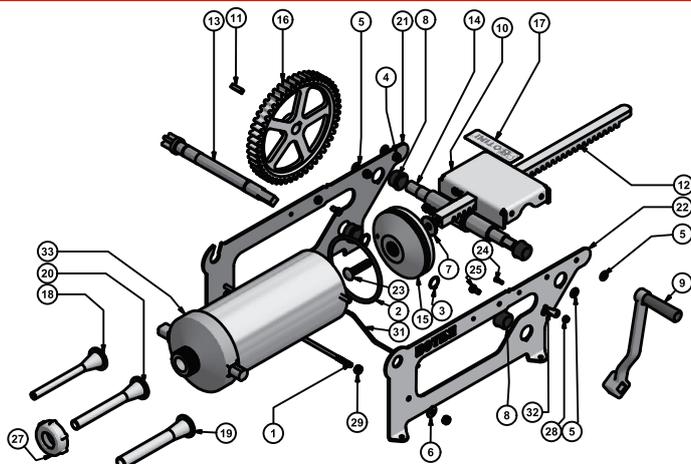


Figura 1

COMPOSIÇÃO: Aço carbono, ferro fundido, polipropileno, polietileno e nylon.

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO
1	1	AGULHA ENSAC. B8L
2	1	ANEL ORING 145x159x7
3	2	ANEL DIN 471 - 24 X 1,2
4	4	ARRUELA DE CONTATO
5	5	ARRUELA DE FERRO 99A - 5
6	2	ARRUELA DE FERRO 99A - 3
7	1	ARRUELA LISA FUNIL 1
8	4	BUCHA 28mm
9	1	CABO PICADOR B22 C/MA
10	1	CAVALETE ENSAC. B8L
11	1	CHAVETA 30x8
12	1	CREMALHEIRA ENSAC. B
13	1	EIXO INF. ENSAC. B8L
14	1	EIXO SUP. ENSAC. B8L
15	1	EMBOLO ENSAC. B8L
16	1	ENGRENAGEM Z50 ENSAC
17	1	ETIQ. BOTINIPS CRISTAL 13
18	1	FUNIL ENSAC. FINO (16mm)
19	1	FUNIL ENSAC. GROSSO (21mm)
20	1	FUNIL ENSAC. MEDIO (21mm)
21	1	LATERAL DIREITA ENSAC
22	1	LATERAL ESQUERDA ENSAC
23	1	PF. 1/2x2.1/2 12 INOX 304
24	1	PF. SX. 1/4 X 5/8 ZB.
25	2	PF. SX. 5/16 X 5/8 ZB. CH
26	4	PF. SX. UNC 5/16 X 7/8
27	1	PORCA DA ENSACADEIRA
28	1	PORCA SX. UNC 1/4 ZB CH 7/16
29	4	PORCA SX. UNC 3/8 ZB
30	6	PORCA SX. UNC 5/16 ZB
31	1	SUPORTE DO TUBO ENSAC
32	1	TRAVA DO TUBO ENSAC.
33	1	TUBO ENSAC. COM CABEÇ

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 (17, 18 ou 19) de sua preferência.

-Bascule o tubo (31) e abasteça com massa (figura 2), não exceda a capacidade da ensacadeira, de 8 litros ou 5 kg.

-Posicione novamente o tubo (31) em sua posição de uso (figura 3), coloque a trava (30), a embalagem no funil e comece a girar o cabo (8) para empurrar a massa na embalagem.

Observações importantes

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



Figura 2



Figura 3

2 ENSACADEIRA MANUAL B2L- 004764

2.1 PRINCIPAIS COMPONENTES

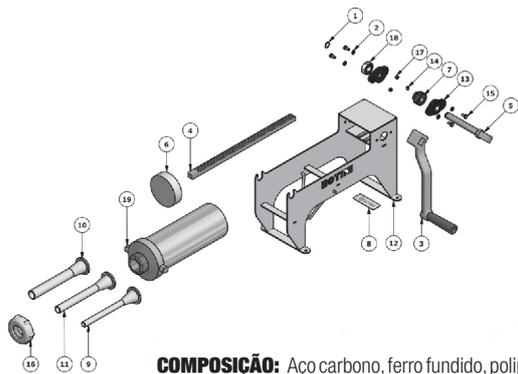


Figura 4

COMPOSIÇÃO: Aço carbono, ferro fundido, polipropileno, polietileno e alumínio.

2.2 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 4. Coloque o funil (09, 10 ou 11) de sua preferência.
- Bascule o tubo (19) e abasteça com massa (figura 5), não exceda a capacidade da ensacadeira, de 2 litros ou 1,8 kg.
- Posicione novamente o tubo (19) em sua posição de uso (figura 6) e comece a girar o cabo (3) 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 6), pois causará acidente e danos ao equipamento.

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
1	1	ANEL ELÁSTICO E-17 DIN 471	004782
2	4	ARRUELA DE FERRO 994 - 1/4 ZB	000036
3	1	CABO PICADOR B22 C/ MANOPLA	004010
4	1	CREMALHEIRA DA ENSAC. B2L	004766
5	1	EIXO DA ENSACADEIRA B2L	005911
6	1	EMBOLO INJETADO ENSAC. B2L	004757
7	1	ENG. Z16 F17 ENSAC B2L	005901
8	1	ETIQ. BOTINI PS CRISTAL	000303
9	1	FUNIL ENSAC. B2L FINO	004964
10	1	FUNIL ENSAC. B2L GROSSO	004760
11	1	FUNIL ENSAC. B2L MEDIO	004759
12	1	GABINETE DA ENSACADEIRA B2L	005912
13	2	MANCAL INJETADO 35MM	005903
14	1	PF. ALLEN S/ CAB. AÇO 1/4 X 3/8	000548
15	4	PF. SX. 1/4 x 1/2 ZB	000571
16	1	PORCA DA ENSACADEIRA 2 L	004758
17	4	PORCA SX. UNC 1/4 ZB	000620
18	2	ROLAMENTO 6003 2RS GBR	005761
19	1	TUBO DA ENSAC. C/ CABEQ. DE ALUM.	004772

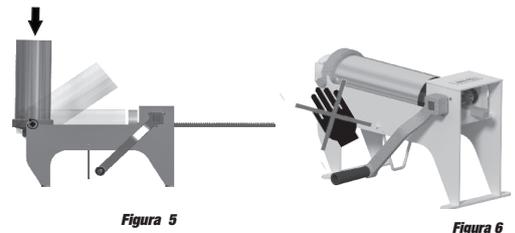


Figura 5

Figura 6

3 PICADOR DE CARNE B22 - 002303

3.1 PRINCIPAIS COMPONENTES

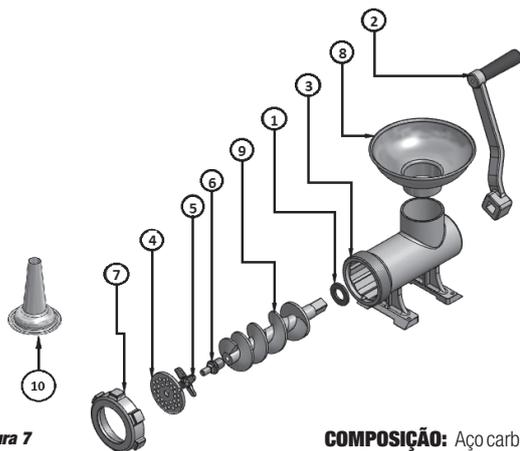
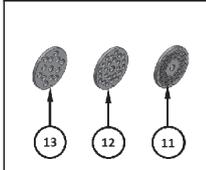


Figura 7

COMPOSIÇÃO: Aço carbono, ferro fundido, polipropileno e alumínio.

*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

3.2 INSTRUÇÕES DE USO

Utilidade: O picador de carne B22 é utilizado para moer carne, legumes, ensacar linguiças 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 7.
- Posicione o cabo (2) no eixo da rosca sem fim (9), e o prato (8) no bocal corpo (3) do picador (figura 8).
- 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 9).
- 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.

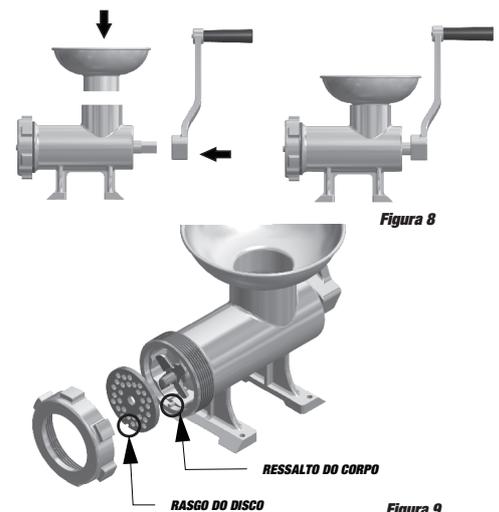


Figura 8

Figura 9

4 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.

