TERMO DE GARANTIA

Os produtos **BOTINI** B200G e B200GI, 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.**

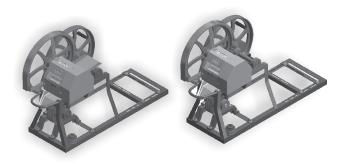
Estando dentro do prazo de garantia o equipamento será reparado ou substituído pela BOTINI.

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.**

npresa:
ata / Compra:
umero da NF/Compra:
oduto:





Figuras ilustrativas

SOTINI®

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 iulgar conveniente.

000456 Rev.05- 13/01/2022

ENGENHO PARA CANA B200
Para Motor à Combustão
MODELOS:
B200G / B200GI





MANUAL DE INSTRUÇÕES

1 Introdução

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

Este aparelho destina-se a ser utilizado em: cozinhas de lojas, escritórios, fazendas e outros locais de trabalho, bem como em residências. E por clientes em cozinhas como: restaurantes, hospitais, hotéis, motéis e similares.

1.1 Medidas de Segurança

- -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 seiam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- -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. Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.
- -Não empurre a cana com os dedos ou mãos, isso poderá causar acidentes.

1.2 Instalação e Instrução de Uso

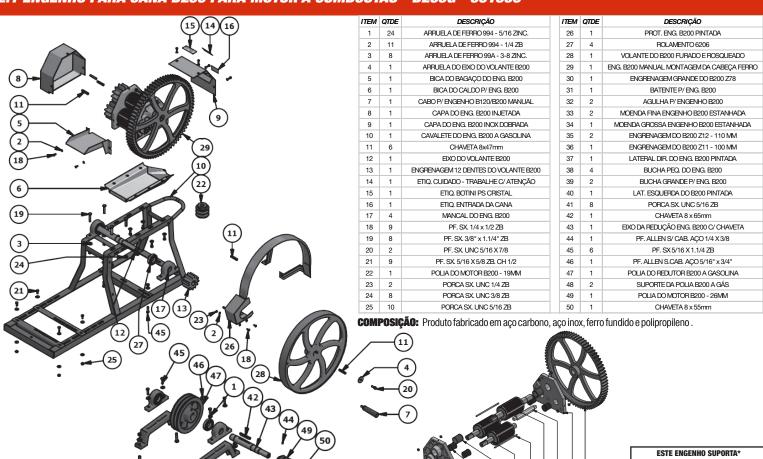
- -O aparelho deve ser posicionado sobre uma superfície firme e nivelada. Observe que nos pés do cavalete tem furos (diâmetro de 7,8mm) para fixação do mesmo. É recomendado fazer a fixação com parafusos (os acessórios/parafusos para fixação do aparelho não acompanham o mesmo); -Deve-se lubrificar as engrenagens com graxa antes do primeiro uso e no dia-a-dia conforme necessidade; -Lave o engenho com água e sabão neutro antes do primeiro uso; -Não utilize o caldo da primeira moagem.
- -Instale o cabo/manivela no volante e moa a quantidade de cana desejada introduzindo-a no bocal de entrada de cana e girando o volante através do cabo.

Recomendações importantes:

-O comprimento da cana deve ser entre 50 a 70 cm e o diâmetro não deve ultrapassar os 4 cm; -A ponta da cana deve ser chanfrada para facilitar o inicio da moagem; -Os nós entre os gomos das canas grossas/duras devem ser amassados antes da moagem; -O aparelho deve ser higienizado todos os dias antes da moagem de cana; -Não é recomendado passar mais de uma cana numa só vez.

*IMPORTANTE: A BOTINI não se responsabiliza por qualquer mudança/alteração, seja ela inclusão ou exclusão de partes do produto, como por exemplo instalação de motores elétricos ou combustão. Tal ação poderá gerar riscos imprevistos ao produto.

2.1 ENGENHO PARA CANA B200 PARA MOTOR A COMBUSTÃO - B200G - 001636



(37) (41)

MOTOR COMBUSTÃO: 5.5 CV 4T 3600 rpm CORREIAS : B66 (VOLANTE-REDUÇÃO) B65 ou B67 (REDUÇÃO-MOTOR)

2.2 ENGENHO PARA CANA B200 INOX PARA MOTOR A COMBUSTÃO - B200IG - 001639

