



## Manual de Instruções



Imagem ilustrativa

### RALADOR DE MILHO

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela compra!

Os produtos elétricos **BOTINI®** são projetados para um funcionamento eficiente e seguro.

Para garantir o melhor desempenho dos seus produtos, **ler atentamente as recomendações a seguir.**

O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas e garantia do produto.

Produto destinado para uso doméstico.

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- **Antes de utilizar o produto verifique a voltagem da rede em que pretende ligar e em seguida certifique-se de que a chave elétrica seletora de voltagem (imagem A1) está na posição correta (110V ou 220V).**
- Não utilizar a máquina para fins que não seja o recomendado neste manual, isso poderá danificá-la.
- Não utilizar a máquina quando ela apresentar algum dano no cordão elétrico (imagem A2), no plugue (imagem A2) ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar um fornecedor ou entrar em contato com a empresa fabricante.
- Sempre retirar o plugue (imagem A2) da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado, antes da instalação de seus componentes e antes de limpá-lo.



A1



A2

- **Para evitar acidentes, esta máquina não deve ser utilizada por crianças, pessoas incapacitadas ou pessoas que desconheçam as suas instruções de uso.**
- Para se proteger de choques elétricos, não se deve mergulhar a máquina em água nem em outros líquidos.
- Antes da primeira utilização é recomendado limpar as partes removíveis da máquina com água e sabão neutro e as outras partes com pano úmido e sabão neutro.

- Mantenha a tampa de proteção fechada conforme imagem A3 durante os intervalos de não uso.
- A fim de evitar acidentes, jamais coloque a mão no rolo ralador com a máquina ligada (imagem A4).



**A3**



**A4**

## INSTRUÇÕES DE USO

**Verifique a voltagem da rede elétrica e do produto antes de ligá-lo. A chave elétrica seletora de voltagem (19) encontra-se na parte traseira da máquina (imagem A1).**

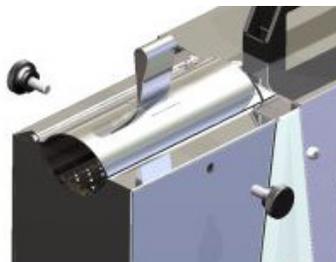
- Instale a máquina em superfície plana e nivelada.
- Proceda com a montagem da máquina conforme as imagens A5, A6 e A7. Encaixe o rolo ralador (03) no eixo do motor elétrico (11) e fixe-o com a borboleta de aperto (02). Coloque a proteção do rolo (01) no seu suporte (07) e aperte-o com os manípulos (08).



**A5**



**A6**



**A7**

- Após a montagem ligue a máquina no botão liga/desliga (13) e comece a ralar. Segure a espiga de milho por uma de suas extremidades e coloque em contato com o rolo ralador (03) girando-a até a completa remoção do milho. Em seguida vire-a e repita o processo para ralar a espiga toda.

**Nota:** a operação de montagem deve ser executada com a máquina desligada. Nunca deixe os manípulos (08) e a borboleta (02) soltos.

### Observações importantes

- Caso a máquina durante a utilização aumentar o ruído ou até mesmo parar, trabalhe com menos pressão contra o rolo ralador.
- Para maior vida útil da máquina não é aconselhável deixar a mesma ligada quando não estiver ralando milho.
- Não é aconselhável o uso contínuo da máquina por mais de três horas.
- Não utilize a máquina caso falte algum componente de proteção.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue a máquina da energia elétrica antes de proceder com a limpeza ou manutenção.
- Proceda com a desmontagem das partes removíveis conforme procedimento descrito anteriormente.
- Utilize pano úmido e sabão neutro para limpeza da carenagem da máquina. As partes removíveis podem ser lavadas com água e sabão neutro.
- Não utilize ferramentas pontiagudas para limpeza da máquina, pois poderão danificar os componentes da mesma.

**Nota:** envolva o rolo ralador (03) com um pano para removê-lo a fim de evitar lesões.

## DADOS TÉCNICOS

### RALADOR DE MILHO

**Motor:** ¼ HP/CV – 1700rpm – 60Hz – 110/220V - Monofásico

**Diâmetro dos rolos ralador:** 80 mm

**Comprimento do rolo ralador:** 120 mm

**Peso líquido:** 5,7 kg

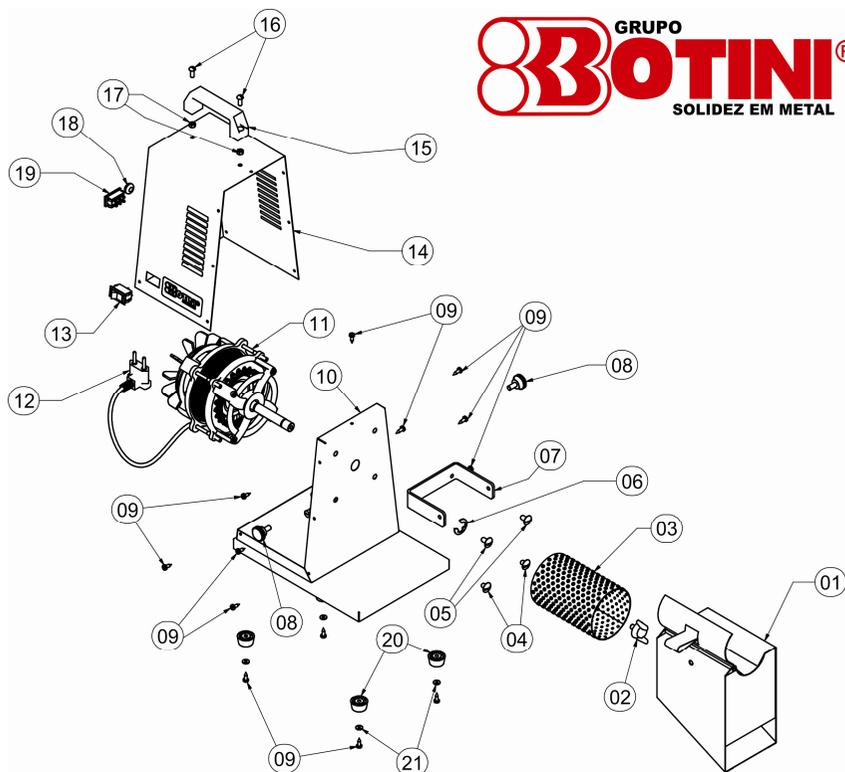
#### Dimensões

Altura: 31 cm

Largura: 18 cm

Comprimento: 30 cm

## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



NºPeça	Código	Descrição
01	50.PRP.04	PROTEÇÃO DO ROLO
02	50.BAR.01	BORBOLETA DE APERTO
03	50.RFR.01	RALO RALADOR
04	000027.13	PARAFUSO FENDA 1/4" x 1/2"
05	000027.14	PARAFUSO FENDA 1/4" x 3/8"
06	000005.14	ANEL ELÁSTICO 503 - 10 mm
07	50.SPD.08	SUPORTE PROTEÇÃO DO ROLO
08	000032.13	MANIPULO
09	000037.13	PARAFUSO TARRACHANTE
10	50.BRP.01	BASE/FIXAÇÃO RALADOR
11	000022.78	MOTOR ELÉTRICO
12	000019.21	CORDÃO ELÉTRICO C/ PLUG
13	50.CLM.02	CHAVE LIGA/DESLIGA
14	50.PMP.02	PROTEÇÃO MOTOR
15	000043.13	ALÇA DE POLI PROPILENO
16	000031.13	PARAFUSO FENDA 3/16"
17	000010.16	PORCA 3/16"
18	000018.21	PASSA FIO
19	50.IDM.01	INT. DESLIZANTE 110/220 V
20	000034.13	BATENTE CÔNICO
21	000008.03	ARRUELA 5/32

## RECEITAS

### 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.  
 Rendimento 8 porções.

### 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.  
 Rendimento 10 porções.

### 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.  
 Rendimento 8 porções.

## TERMO DE GARANTIA

O produto **BOTINI®** abaixo discriminado tem a garantia contra defeito de fabricação ou de material que nele se apresentem pelo período de 6 meses, a contar da data de venda comprovada pela nota fiscal. Estando dentro do prazo de garantia o mesmo será reparado ou substituído gratuitamente pelo grupo **BOTINI®**.

**O produto perderá a garantia caso seja constatado falha devida o uso indevido, quebra por queda ou alteração das suas características originais.**

### Dados do cliente

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

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

**Dados do produto**      N° da nota fiscal: \_\_\_\_\_

Modelo / Produto: \_\_\_\_\_

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

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



Fone: (18) 3659-9900 – Fax: (18) 3659-9909  
Caixa Postal 01 – CEP: 16210-000 – Bilac – SP

[botimetal@botimetal.com.br](mailto:botimetal@botimetal.com.br) - [sac@botimetal.com.br](mailto:sac@botimetal.com.br) - [www.grupobotini.com.br](http://www.grupobotini.com.br)

## Outros produtos



Engenho para Cana B200  
Moedas de Inox



Engenho para Cana B120  
Moedas de Inox



Cilindro p/Massas B300 Inox



Moinho de Café Manual



Cilindro Luxo c/Prededor para  
Massas



Multiuso: Moedor de Café / Carne



Fone: (18) 3659-9900 – Fax: (18) 3659-9909  
Rodovia Gabriel Melhado SP461, km 0 - Caixa Postal 01 - CEP:16210-000 - Bilac - SP  
[botimetal@botimetal.com.br](mailto:botimetal@botimetal.com.br) - [sac@botimetal.com.br](mailto:sac@botimetal.com.br)  
[www.grupobotini.com.br](http://www.grupobotini.com.br)