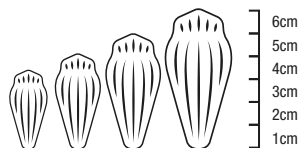


Tamanho dos Pinhões

O Descascador de Pinhão Scain descasca pinhões de diversos tamanhos, até mesmo os menores, desde que estejam bem quentes e que seja seguida a orientação mencionada anteriormente (no tópico "orientações de uso").



Dica para cozimento na Panela de Pressão

- Coloque 1kg de pinhão da panela de pressão e cubra de água até que o nível da água fique de 3 a 4 cm (aproximadamente 2 dedos) acima dos pinhões.
- Leve ao fogo médio e, após a água começar a ferver (sair vapor), deixe cozinhar por mais 40 minutos e pronto! Seus pinhões estão prontos para o consumo!

Lembre-se: quanto mais quente o pinhão, mais fácil será de descascar.



GARANTIA

- O produto tem a garantia legal de 90 dias após a compra contra defeitos de fabricação, conforme Artigo 26 do CDC.
- A garantia não cobre problemas decorrentes de mau uso/uso incorreto, nem desgaste prematuro que for causado pelo não cumprimento das orientações de conservação contidas neste manual.

www.metalurgicasain.com.br

☎ (54) 99708.9521

☎ (54) 3229.3699 | (54) 3229.4174

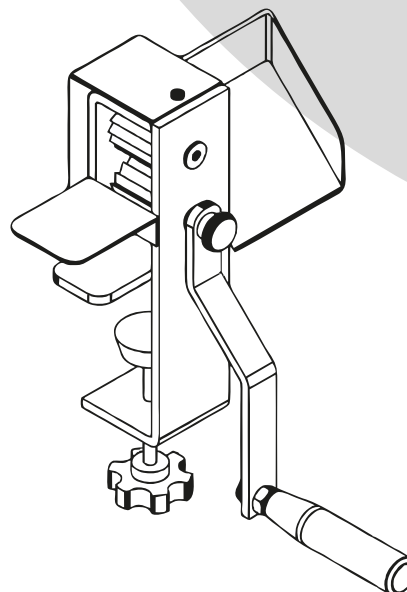
✉ contato@metalurgicasain.com.br

📺 Metalúrgica Scain

Rua Mansueto Bossardi, 141 - B. Diamantino
CEP 95055-123 - Caxias do Sul/RS

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Descascador de Pinhão Scain



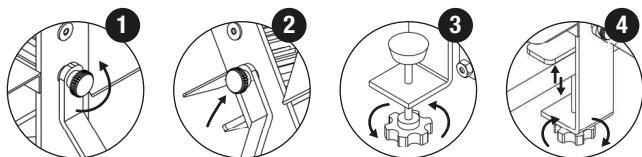
SCAIN
UTILIDADES

Saiba como utilizar o seu produto >

Instruções de montagem

Após abrir a caixa e retirar a proteção do descascador:

- 1 - Segure levemente os roletes (impedindo-os de girar) e desrosqueie o parafuso plástico preto na parte frontal do produto.
- 2 - Encaixe a manivela no lugar onde estava o parafuso e coloque novamente o parafuso, rosqueando até o fim e prendendo a manivela no lugar.
- 3 - Gire o manipulador preto inferior no sentido anti-horário até conseguir a abertura suficiente para encaixar na mesa onde irá utilizá-lo
- 4 - Encaixe o produto na mesa e gire o manipulador no sentido horário apertando bem para manter o produto bem firme na hora da utilização.



Orientações de Uso

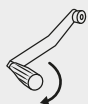
Para garantir o bom funcionamento e melhor resultado do descascador de pinhão:



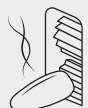
- Os pinhões deverão estar **bem quentes** e serem mantidos dentro da água onde foram cozidos ou aquecidos, para permanecerem em alta temperatura durante todo processo, bem como para facilitar caso seja necessário reaquecê-los.

- Os pinhões deverão ser **descascados imediatamente após o cozimento** (não aguardar para descascar depois, pois esfriam muito rapidamente, em questão de minutos).

- Retire o pinhão da panela e o coloque no descascador de pinhão com a **cabeça virada para as engrenagens**.



- Em seguida, **gire lentamente a manivela para que somente a casca do pinhão seja puxada** por entre as engrenagens, expulsando a semente interna para o mesmo lado onde ele foi posicionado.



- No caso de um **pinhão muito pequeno**, posicione-o na engrenagem e, ao começar a virar a manivela, **não a gire por completo!** Gire apenas até perceber que o pinhão soltou, evitando que ele seja puxado junto com a casca. Após, basta separá-lo da casca.

Importante



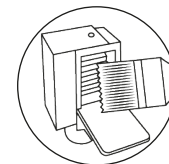
ATENÇÃO: Não **motorizar** ou **automatizar** esta máquina de nenhuma forma.

- Para utilizar o descascador de pinhão é essencial que o pinhão esteja sempre bem quente.
- Utilize uma escumadeira para ajudar a retirar o pinhão da panela.
- Pode acontecer de a água da panela ainda estar quente e a polpa do pinhão já estar meio morna, fazendo com que a semente comece a sair em pedaços. Nesse caso, basta aquecê-los novamente na mesma água. Caso você ache que o pinhão está quente mas ainda está saindo em pedaços, orientamos que você faça um teste: coloque o pinhão no micro-ondas com um papel toalha por cima, por cerca de 15 a 20 segundos (desligue assim que ouvir ele abrindo). Feito isso, tente descascá-lo imediatamente com delicadeza.
- Em nosso canal do youtube (Metalúrgica Scain) você encontrará o passo a passo detalhado de todo processo e erros mais comuns. Caso haja dúvidas, acesse-o ou solicite-o para nós em nossos canais de contato.

Seguindo essas orientações de uso você terá pinhões perfeitamente descascados.

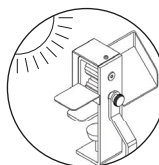
Limpeza

- Sempre limpe muito bem o seu descascador de pinhão após o uso. Para limpá-lo, você pode utilizar um pincel para passar nos roletes, buscando remover todos os restos de pinhão e cascas dos dentes das engrenagens. Feito isso, passe água fervente nos roletes, garantindo que todos os pedaços de casca ou pinhão sejam eliminados.



- Não deixe seu descascador em contato com sal, pois corrói a proteção externa e pode causar oxidação; caso isso ocorra, enxaguar imediatamente com água quente.

- Não usar utensílios de metal ou abrasivos (lã de aço, esponjas abrasivas, saponáceo, etc) para limpar, pois remove a camada de proteção anti-ferrugem do produto.



- Não guardar o produto úmido, ele tem que estar 100% seco, de preferência, deixar no sol por pelo menos 4h ou em local ventilado por até 8h antes de guardar.

- Para aumentar a durabilidade do seu descascador, é essencial que após o uso ele seja sempre guardado limpo e bem seco, em um local sem umidade ou condensação.