



Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	Ari Jr	22-12-2014

This page should not be printed.

This document is property of Britânia
AND CAN NOT BE USED BY A THIRD PARTY

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Ari Jr	DATA	22-12-2014	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Alexandre	DATA	22-12-2014	PRODUTO	ESTRUTURA	SEM ESCALA
APROV.	Julio	DATA	22-12-2014	Moedor de Carne	789439	FOLHA
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de instruções - <i>User Manual</i>	1427-09-05	

BRITANIA



MOEDOR DE CARNE

Black

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

CUIDADOS

- Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada procurar uma Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- Para se proteger contra o risco de choques elétricos, o usuário não deve mergulhar o aparelho em água nem em outros líquidos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da tomada elétrica corresponda à indicada na etiqueta do aparelho.
- Nunca utilizar o aparelho se o cordão elétrico ou o plugue estiverem danificados. Também não utilizá-lo se apresentar mau funcionamento. Retornar o aparelho a um posto de Assistência Técnica Autorizada mais próximo para análise, reparos e ajustes mecânicos ou reparos elétricos.
- Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado, antes da instalação de seus componentes e antes de limpá-lo.
- Jamais colocar os alimentos no aparelho com as mãos. Sempre utilizar o pilão para empurrá-los.
- A faca em aço inoxidável é afiada. Portanto, o usuário deve manuseá-la com cuidado.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndios, choque elétrico ou acidentes pessoais.
- Este aparelho não deverá ser usado para moer substâncias secas e duras para a faca em aço inoxidável não perder o corte.
- Não deixar que o cordão elétrico fique pendendo de bordas de mesas nem de balcões.
- Não usar os dedos para raspar os alimentos dos discos de saída enquanto o aparelho estiver funcionando, pois poderão ocorrer ferimentos por corte.
- Durante a utilização do aparelho, o usuário não deverá retirar o plugue da tomada elétrica para interromper o funcionamento. Ele deve certificar-se primeiramente de que o botão LIGA/DESLIGA esteja na posição DESLIGA e em seguida retirar o plugue da tomada elétrica.
- Nunca funcionar o aparelho vazio depois de instalar a faca em aço inoxidável.
- Não usar o aparelho ao ar livre.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.

COMPONENTES

- 01. Pilão
- 02. Bandeja
- 03. Suporte do eixo
- 04. Disco fino
- 05. Disco médio
- 06. Disco grosso
- 07. Tapa da faca
- 08. Eixo moedor

- 09. Faca em aço inoxidável
- 10. Cone para preparar linguças
- 11. Botão destravar
- 12. Modelador para bolinhos
- 13. Modelador para bolinhos
- 14. Pés antiderrapantes
- 15. Botão de Liga/Desl./Reverso
- 16. Alça para transporte

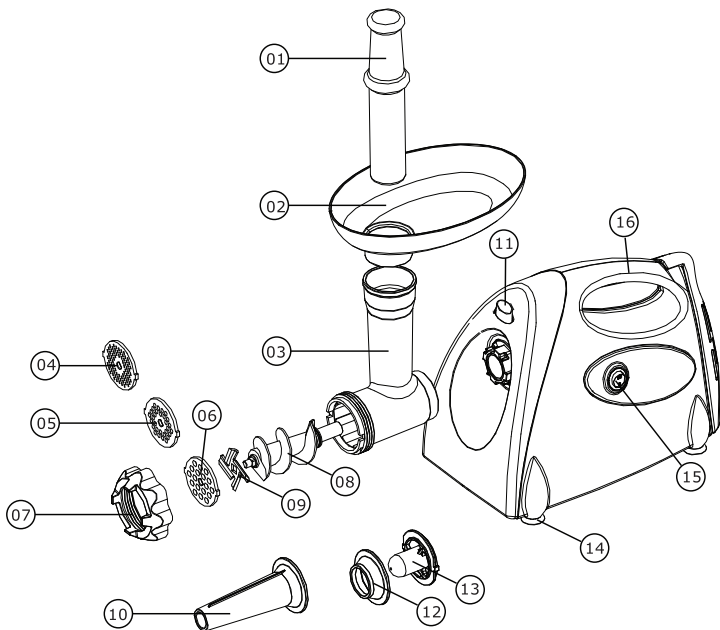


Imagem meramente ilustrativa

OPERAÇÃO

Antes da primeira utilização do aparelho, o usuário deverá limpar totalmente os componentes removíveis do moedor. A faca em aço inoxidável é muito afiada; portanto, será necessário tomar cuidado para não machucar as mãos.

MOER

Atenção: Certificar-se de que o plugue do aparelho não esteja conectado à tomada elétrica ao instalar os componentes.

1. Instalar o suporte do eixo moedor no aparelho. Segurar o suporte do eixo do moedor com a mão (figura 1), inseri-lo no orifício do aparelho e girá-lo no sentido anti-horário até que não consiga mais se mover (figura 2). O suporte do eixo moedor estará fixo ao motor do aparelho.

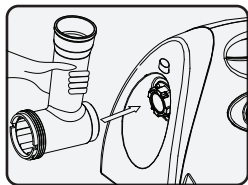


Figura 1

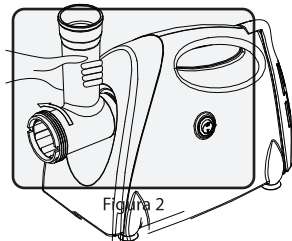


Figura 2

2. Instalar o eixo moedor, a faca em aço inoxidável, o disco e a tampa da faca (figuras 03, 04, 05 e 06). Selecionar o disco apropriado segundo as necessidades. O disco com furos grandes produzirá carne grosseiramente moída, o disco com furos médios, carne moída normal e o disco com furos pequenos, carne moída muito fina.

Nota: ao instalar os componentes, fazer com que o orifício do disco esteja bem alinhado com o pino. A parte arredondada da faca em aço inoxidável deve ficar voltada para o eixo moedor durante a instalação.

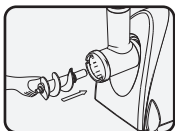


Figura 3

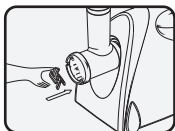


Figura 4

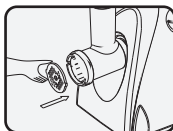


Figura 5



Figura 6

3. Ajustar a bandeja no suporte do eixo moedor.

4. Certificar-se de que o botão de acionamento esteja na posição "0" e em seguida inserir o plugue na tomada elétrica.

5. Posicionar a chave Liga/Desl./Reverso em "Ligar". Quando o aparelho começar a funcionar, colocar os pedaços de carne no funil e empurrá-los para baixo com o pilão.

Nota: Os pedaços de carne que passarão pelo orifício do funil deverão estar sem os ossos. Certifique-se que a carne não possua fibras nem músculos para evitar o travamento do aparelho

6. O tempo máximo de utilização contínua não deverá exceder a 1 minuto. Deixar descansar o aparelho por, pelo menos, 1 minuto entre dois ciclos consecutivos.

7. Colocar uma tigela para receber a carne moída que irá sair do moedor.

8. Se houver qualquer tipo de bloqueio (entupimento) durante o funcionamento, o usuário deverá posicionar a Chave Ligar/Desl./Reverso na posição "Reverso" por 2 segundos. Em seguida, posicionar a Chave novamente na posição "Ligar". Se o bloqueio persistir, repetir a operação até que desapareça o bloqueio. Depois de moer a carne, a Chave Ligar/Desl./Reverso deve ser colocada na posição "Desl!".

9. Desmontar o conjunto do suporte do eixo moedor: pressionar o botão destravar, girar o conjunto do suporte do eixo moedor no sentido horário, então, retirá-lo.

Cuidado: Certificar-se de que o plugue do aparelho tenha sido retirado da tomada elétrica antes de desmontar o conjunto do suporte do eixo moedor.

PREPARANDO LINGUIÇAS

Montar o suporte do eixo moedor, instalar o eixo, a faca em aço inoxidável, o disco, o cone para preparar linguiças e a tampa da faca (figura 7),

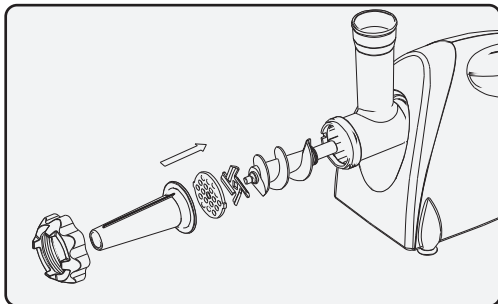


Figura 7

A partir deste momento o moedor poderá ser usado.
Instalar a tripa, depois de limpa, no cone para preparar linguças (figura 8).

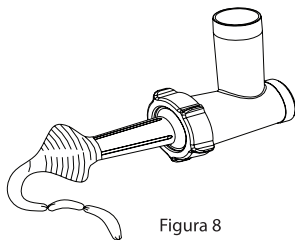


Figura 8

Posicionar Chave Ligar/Desl./Reverso em "Ligar". Quando o aparelho começar a funcionar, colocar os pedaços de carne no funil e empurrá-los para baixo com o pilão. Amarrar a tripa em qualquer ponto com um fio, dependendo do comprimento desejado da linguça.

PREPARANDO CARNE PRENSADA (BOLINHOS)

Montar o suporte do eixo moedor, o eixo moedor, o modelador para bolinhos, o cone para preparar bolinhos e a tampa da faca (figuras 09 e 10).

Notas: O usuário jamais deverá montar a faca em aço inoxidável e os discos se for usar o moedor para preparar carne prensada.

Deve-se sempre moer a carne antes de utilizá-la para fazer bolinhos.

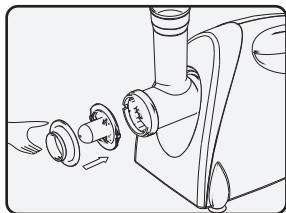


Figura 9

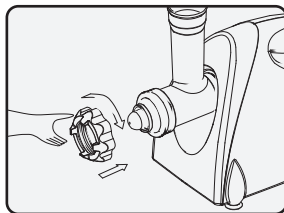


Figura 10

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar o aparelho.
2. Desmontar todos os componentes, com exceção do motor. Mergulhar todos os componentes que foram retirados em água para limpá-los.

Nota: A faca em aço inoxidável é muito afiada. Manuseá-la com cuidado ao limpá-la.

3. Limpar o gabinete do motor com um tecido umedecido e em seguida enxugá-lo totalmente.

Nota: Nunca mergulhar o aparelho em água para limpá-lo.

RECEITAS

Nuggets de Frango

Ingredientes

500 g de peito de frango cru bem moído
1 Colher (sopa) de maionese
2 Colheres (sopa) de amido de milho
1 Dente de alho
1 Cebola pequena
1 Ovo
Pimenta do reino a gosto
Sal a gosto
Margarina para untar
Fubá para empanar
Óleo para fritar

Modo de preparo

- Prepare o moedor de carnes com o disco médio.
- Corte o peito de frango em fatias, e a cebola em pedaços pequenos.
- Ligue o moedor e passe o frango junto com os pedaços de cebola e também pedaços de alho isso fará que os temperos sejam moídos e misturados à carne.
- Após ter moído toda a carne misture bem em um recipiente e adicione o ovo, sal, a pimenta, e a maionese. Misture bem até formar uma pasta.
- Unte uma superfície lisa e espalhe a massa com cuidado até ficar com cerca de 1,5cm de espessura.
- Corte os nuggets com cortadores de biscoito

ou modele com as mãos

- Espalhe o fubá em um prato e empane-os até ficarem totalmente cobertos
- Frite em óleo quente (com cuidado), deixe escorrer sobre papel absorvente e sirva.

Almôndega de Carne com Cenoura

Ingredientes

Sal a gosto
1 Colher (sopa) de azeite de oliva.
2 Colheres (sopa) de farinha de trigo
1 Ovo
2 Dentes de alho cortado em pedaços
1 Cebola média cortada em 8 partes
1 Talo de salsão com as folhas
500 g de patinho

Acompanhamento:

2 Cenouras médias
200 g de broto de alface

Modo de preparo

- Prepare o moedor de carnes com o disco médio.
- Corte a carne em fatias
- Ligue o moedor e passe a carne, os pedaços de cebola, o alho e as folhas de salsão, adicione os ingredientes gradativamente e junto com a carne isso fará com que os temperos sejam moídos e misturados com a carne

•Após ter moído toda a carne misture bem em um recipiente e adicione o ovo, sal, e a farinha de trigo. Misture bem até formar uma pasta.

•Transfira para uma tigela e molde 16 almôndegas. Reserve. •Lave as cenouras, raspe a casca e lave-as novamente. Corte-as em tiras finas no sentido do comprimento.

•Disponha as almôndegas e as tiras de cenoura no cesto de uma panela própria para cozimento a vapor.

•Coloque água na parte de baixo da panela, encaixe o cesto, tampe e leve ao fogo.

•Cozinhe por 25 minutos, ou até as almôndegas ficarem macias. •Retire do fogo, transfira as almôndegas e a cenoura para uma travessa e decore com broto de alfafa.

Almôndega com Molho de Limão

Ingredientes

Sal a gosto

1½ Xícara (chá) de óleo de soja para fritar

2 Gemas

Folhas de 8 ramos salsinha cortadas

1 Cebola média cortada em 10 pedaços

4 Colheres (sopa) de leite morno

1 Pão francês sem casca picado

500 g de patinho

Molho:

3 Colheres (sopa) de suco de limão

Sal a gosto

2 Colheres (sopa) de farinha de trigo

1 Colher (sopa) de alcaparras em pedaços bem pequenos

1 Cebola pequena picada em pedaços bem pequenos

4 Colheres (sopa) de manteiga

2 Gemas

½ Xícara (chá) de iogurte natural

1 Xícara (chá) de creme de leite fresco

Modo de preparo

•Prepare o moedor de carnes com o disco fino

•Corte a carne em fatias

•Ligue o moedor e passe a carne, os pedaços de cebola, as folhas de salsinha, adicione os

ingredientes gradativamente e junto com a carne isso fará com que os temperos sejam moídos e misturados com a carne.

•Coloque o pão numa tigela e regue com o leite.

•Junte a carne, as gemas e o sal. Misture bem com uma colher ou com as mãos por 3 minutos, ou até obter uma massa homogênea e dar liga. •Modele 12 almôndegas com cerca de 4 cm de diâmetro cada uma. Leve ao fogo uma panela com o óleo por 2 minutos. Frite as almôndegas rapidamente, somente para dourar a parte exterior. Retire do fogo e reserve.

Molho:

•Coloque no liquidificador o suco de limão, o creme de leite, o iogurte e as gemas e bata por 1 minuto, ou até obter um creme homogêneo. Reserve.

•Leve ao fogo uma panela com a manteiga, a cebola e as alcaparras e refogue até a cebola ficar macia.

•Polvilhe a farinha de trigo e deixe dourar, sem parar de mexer, por 2 minutos. •Acrescente o creme e, sem parar de mexer, cozinhe por mais 5 minutos, ou até ficar levemente encorpado.

•Reduza o fogo, junte as almôndegas e tempere com sal. Deixe no fogo por mais 3 minutos.

•Retire do fogo e distribua as almôndegas com o molho nos pratos.

•Sirva a seguir com espaguete na manteiga. Se preferir, decore com raspas de casca de limão.

Bolinho de Carne

Ingredientes

1 Pão francês, amanhecido ou 2 fatias de pão de fôrma

½ Xícara (chá) de leite

500 g de carne moída

2 Colheres (chá) de sal

2 Ovos

1 Cebola cortada em 8 pedaços

1 Pitada de pimenta-do-reino

Salsinha picada (opcional)

Farinha de rosca

Modo de preparo

- Descascar o pão, cortar em cubos pequenos e deixar de molho no leite.
- Prepare o moedor de carnes com o disco para moer - fino
- Ligue o moedor e passe a carne, os pedaços de cebola, e as folhas de salsinha, adicione os ingredientes gradativamente e junto com a carne isso fará com que os temperos sejam moídos e misturados à carne.
- Numa tigela, colocar a carne moída, juntar o sal, o ovo, e pimenta-do-reino.
- Retirar o excesso de leite do pãozinho e juntar à mistura de carne moída.
- Misturar até obter uma massa homogênea.
- Fazer as bolinhas, passar na farinha de rosca e fritar.

DICA: Se preferir, o bolinho pode ser recheado com espinafre cozido ou então presunto e queijo.

Kibe Cru

Ingredientes

- 1 kg de patinho (cortado em cubos)
- 1 Xícara (chá) de trigo para quibe
- 1 Ramo de folhas de hortelã picado
- 1 Colher (sopa) de cebola picada
- 1 Pimenta vermelha picada
- 1 Raminho de folhas de manjeriçao picados
- 1 Colher (chá) de casca de laranja picada
- 1 Colher (chá) de cominho moído
- 1 Colher (chá) de pimenta-do-reino moída
- ½ Copo de água gelada
- Sal a gosto
- Óleo de oliva para regar

Modo de preparo

- Prepare o moedor de carnes com o disco fino.
- Passar a carne duas vezes pelo moedor de carne. Na segunda vez, moer a hortelã, a cebola, a pimenta vermelha, o manjeriçao e a casca de laranja. Reservar.
- Lavar o trigo, escorrer bem e deixar descansar

por aproximadamente 15 minutos.

- A seguir, juntar a carne moída (aos poucos), o trigo, o cominho moído, a pimenta síria (ou do reino) e o sal.
- Amassar bem com as mãos e umedecer com água gelada, até obter uma mistura homogênea.
- Depois, passar essa mistura para uma travessa, dando um formato de quibe, alternando traços com a ajuda de uma faca.
- Regar com óleo de oliva.

DICA: Para decorar, utilizar cebolas cortadas no sentido longitudinal e folhas de hortelã.

Kibe Assado

Ingredientes

- ½ kg de carne limpa, coxão mole ou patinho
- 1 Xícara (chá) de trigo
- 2 Tabletes de caldo de bacon
- 1 Xícara de água para dissolver os tabletes de bacon
- 2 Colheres (sopa) de salsinha
- 200 g de queijo muzarela cortado
- 1 Cebola picada
- 2 Tomates picados sem pele e sem sementes
- 10 Folhas de hortelã
- Sal a gosto

Modo de preparo

- Lavar bem o trigo e deixar de molho por 1 hora. Escorrer a água e espremer bem.
- Usando a peça fina do moedor de carne, moer a carne por 2 vezes.
- Em uma tigela juntar a carne moída, o trigo, o caldo de bacon dissolvido, salsinha, cebola, tomates e sal.
- Sovar bem a massa.
- Em um refratário colocar a metade da massa, cobrir com o queijo e colocar o restante da massa e um pouco de óleo por cima.
- Quadrangular com faca e espalhar a hortelã.
- Assar em forno moderado por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Croquetes de Carne

Ingredientes

700 g de patinho limpo
1 Cebola cortada em pedaços
1 Dente de alho cortado em pedaços
Pimenta-do-reino e sal a gosto
1 Xícara (chá) de cheiro verde picado
1 Copo de leite
5 Colheres (sopa) de farinha de trigo
1 Colher (sopa) de margarina
1 Ovo batido

Modo de preparo

- Prepare o moedor de carnes com o disco fino, ao passar a carne passe a cebola o alho junto com a carne para que os mesmos sejam moidos e misturados à carne.
- Adicione o sal e a pimenta à carne moída e misture bem
- Levar para refogar na margarina até fritar. Desligar.
- Juntar o leite, a farinha, o ovo e o cheiro verde. Misturar bem.
- Levar ao fogo mexendo até cozinhar. Deixar esfriar.
- Enrolar os croquetes, passar por ovos batidos e farinha de pão.
- Frite em óleo quente (170°C)

Steak Tartar com Gorgonzola

Ingredientes

500 g de coxão mole
2 Colheres (sopa) de cebola picada
2 Colher (sopa) de salsinha picada
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 Colheres (sopa) de gin
2 Gemas
16 Fatias de pão preto
1 Colher (sopa) de manteiga
100 g de queijo gorgonzola
1 Colher (sopa) de vinagre
½ de xícara (chá) de creme de leite

Modo de preparo

- Passar a carne utilizando o disco médio. Reserve.

- Preparar o tempero misturando a cebola, salsinha, sal e pimenta.
- Colocar a carne moída em superfície lisa e juntar o tempero.
- Misturar muito bem. Em seguida acrescentar o gim, as gemas e tornar a misturar formando o steak tartar.
- Passar manteiga em 8 fatias do pão preto e em seguida uma camada de steak tartar.

Preparar o molho de gorgonzola:

- Bater no liquidificador o queijo com o vinagre. Acrescentar o creme de leite aos poucos batendo em velocidade mínima até conseguir um molho grosso e firme.
- Passar esse molho de gorgonzola sobre o steak tartar, fechar os sanduíches com as fatias de pão preto restantes e servir.

Hambúrguer na Manteiga com Ervas

Ingredientes

1 kg de patinho
1 Colher (sopa) rasa de sal
Pimenta-do-reino a gosto
5 Colheres (sopa) rasas de manteiga
1 Colher (sopa) de tomilho fresco ou 1 colher (café) de tomilho seco
½ Colher (sopa) de manjeriço
½ Colher (sopa) de salsinha

Modo de preparo

- Passar a carne utilizando o disco para moer - grosso. Salgar e apimentar a gosto. Reservar.
- Misturar 4 colheres de manteiga com as ervas e gelar até ficar bem firme.
- Dividir a carne em quatro porções formando 4 bolas.
- Colocar ¼ da manteiga com ervas no centro de cada bola, fechar bem e amassar com as mãos formando 4 hambúrgueres (A manteiga deve ficar no centro).
- Aquecer o grill, untar com a manteiga restante e grelhar os hambúrgueres de 4 a 5 minutos de cada lado (ou a gosto).
- Retirar do grill e servir com salada de folhas verdes e tomate.

Hambúrguer com Peru

Ingredientes

500 g de coxão mole limpo
300 g de carne de peru desossado (sobre-coxa ou peito)
Sal e pimenta-do-reino branca moída, a gosto
2 Colheres (sopa) de catchup
1 Colher (sopa) de salsinha picada
2 Colheres (sopa) de manteiga

Modo de preparo

•Passar a carne utilizando o disco grosso.
•Salgar e apimentar a gosto. •Juntar o catchup e a salsinha, misturar tudo muito bem e dividir em 4 porções.
•Moldar os hambúrgueres com as mãos, sem forçar muito.
•Aquecer o grill, untar com a manteiga restante e grelhar os hambúrgueres de 4 a 5 minutos de cada lado (ou a gosto)
•Retirar do grill e servir com batatas fritas.

DICA: pode-se substituir a carne de peru por frango.

Omelete Aberto de Carne

Ingredientes

500 g de coxão mole ou patinho
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 Colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 Colher (sopa) de óleo
½ Cebola média picada
3 Tomates picados sem pele e sem semente
6 Ovos
100 g de mozzarella em fatias finas

Modo de preparo

Passar a carne utilizando o disco médio.
Temperar com sal e pimenta.
Em uma panela colocar uma colher de manteiga e o óleo.
Fritar a cebola em fogo médio, juntar a carne e deixar dourar.
Baixar o fogo e acrescentar os tomates.
Misturar e tampar a panela deixando cozinhar em fogo baixo por + ou - 20

minutos, deixando úmido, mas sem molho.
Reservar em local quente.

Bater bem as gemas.

Bater as claras em neve bem firme. Misturar devagar e delicadamente com as gemas evitando desmontar.

Aquecer o grill a temperatura 140°C, untar com a manteiga, colocar os ovos batidos espalhando como de estivesse fazendo uma panqueca. Tampar o grill e deixar cozinhar até que fique sólida.

Destampar o grill e espalhar a mozzarella, cobrir com a carne. Tampar novamente e deixar cozinhar por alguns minutos apenas para derreter o queijo e aquecer a carne.
Servir em seguida.

Cafta

Ingredientes

2 kg de coxão mole limpo
2 Colheres (sopa) de alho amassado
2 Colheres (sopa) rasas de sal
1 Colher (café) de pimenta-do-reino branca
1 Colher (sopa) rasa de molho de pimenta
1 Xícara (chá) de folhas de hortelã
1 Xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroço, picadas

Modo de preparo

Passar a carne utilizando o disco para moer - fino, moer a carne por 2 vezes.

Juntar com os outros ingredientes, amassar bem deixando descansar em geladeira por aproximadamente 2 horas.

Comprimir porções de carne moldando-os em espetinhos.

Assar as caftas no grill.

RESOLVENDO POSSÍVEIS PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não liga.	Sem energia na Tomada.	Verificar se o plugue está corretamente conectado.
		Verificar se o disjuntor da casa não esta desligado.
		Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer.
Aparelho não consegue moer a carne.	Faca em aço inoxidável montada incorretamente.	Retirar a tampa da faca e certificar-se de que a parte arredondada esteja voltada para o eixo do moedor.
	Faltando acessórios.	Verificar a existência dos componentes internos (eixo do moedor, disco e faca de corte).
Ruído excessivo	Tampa do eixo aperta da excessivamente, gerando atrito entre o disco e a faca de corte.	Remover e inserir novamente a "tampa" girando até o seu curso final (sem forçar).
	Disco montado incorretamente, não alinhado com o orifício (pino) existente no suporte do eixo do moedor.	Alinhar disco com o orifício (pino) existente do suporte do eixo do moedor.
Produto com cheiro de queimado.	Produto ligado continuamente durante um período de tempo prolongado.	O tempo recomendado para utilização contínua é de 1 minuto. Após esse período, deixar o aparelho descansar por pelo menos 1 minuto antes de ligá-lo novamente.
O "suporte do eixo" não encaixa na base do produto.	Suporte posicionado corretamente ou o botão destravar não está pressionado.	1) Pressionar o botão "destravar" com o polegar em uma das mãos, e segurar o suporte do eixo com a outra mão. 2) Inserir-lo no orifício da base do aparelho e girá-lo no sentido anti-horário até que não consiga mais mover. Após soltar o botão.



BRITANIA

0800-417644

**ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR**