

# **BRITANIA**



MANUAL DE INSTRUÇÕES  
MOEDOR DE CARNE ELÉTRICO

## 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.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, 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.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções relativas ao uso do aparelho ou estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- 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.

•Guardar estas instruções para futuras referências.

•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

## SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

**Aviso importante :** Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o aparelho por conta própria.



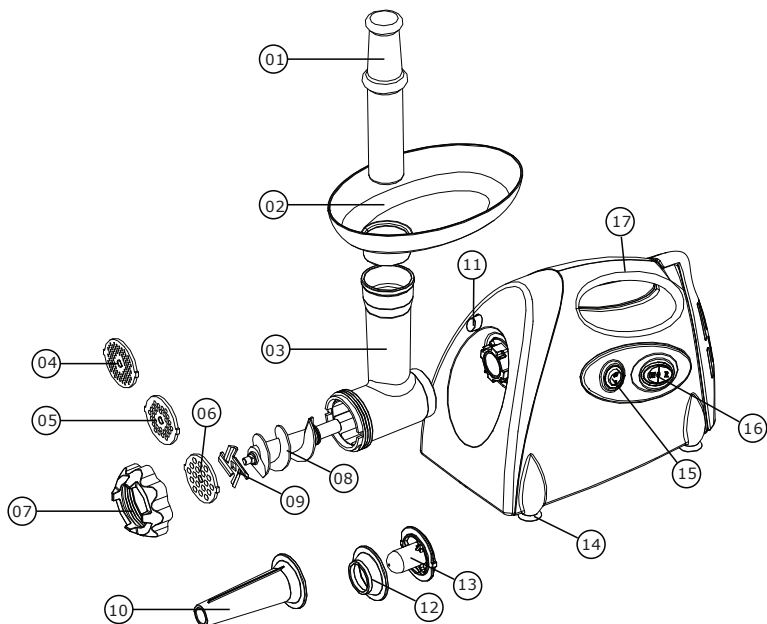
## ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
  - Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
  - Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
  - Não usar adaptadores, benjamins ou T's.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

## COMPONENTES

- 01. Pilão
- 02. Bandeja
- 03. Suporte do eixo
- 04. Disco fino
- 05. Disco médio
- 06. Disco grosso
- 07. Tampa 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 segurança
- 16. Botão de acionamento
- 17. Alça para transporte



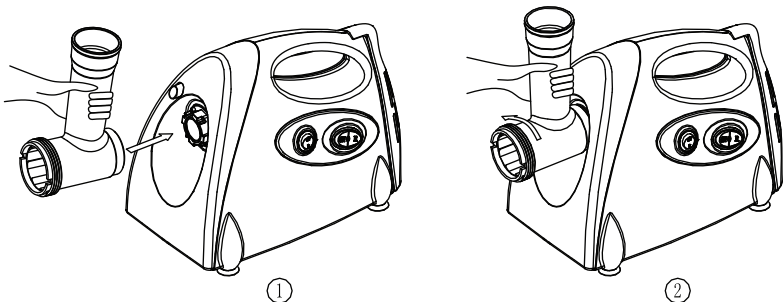
## OPERAÇÃO

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.

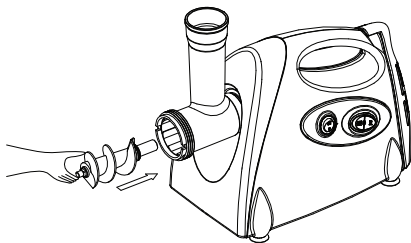
1. Instalar o suporte do eixo moedor no aparelho. Segurar o suporte do eixo do moedor com a mão (figura 1), inseri-lo no orifício do aparelho e girá-lo no sentido anti-horário até que não consiga mais se mover (figura 2). O suporte do eixo moedor estará fixo ao motor do aparelho.



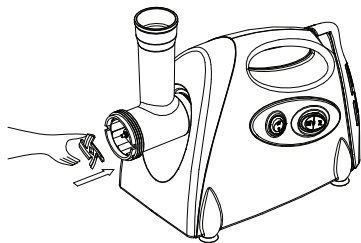
## OPERAÇÃO

**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.

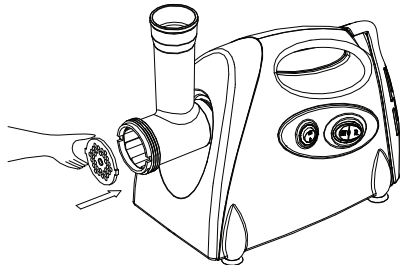
**Nota:** ao instalar os componentes, fazer com que o orifício do disco esteja bem alinhado com o pino. A parte arredondada da faca em aço inoxidável deve ficar voltada para o eixo moedor durante a instalação.



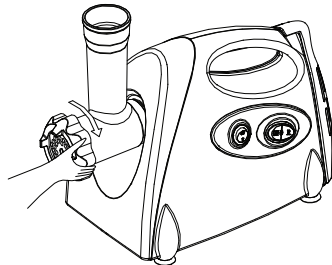
3



4



5



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 o botão de segurança em "Ligar" e o botão de acionamento em "Ligar". Quando o aparelho começar a funcionar, colocar os pedaços de carne no funil e empurrá-los para baixo com o pilão.

## OPERAÇÃO

**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.

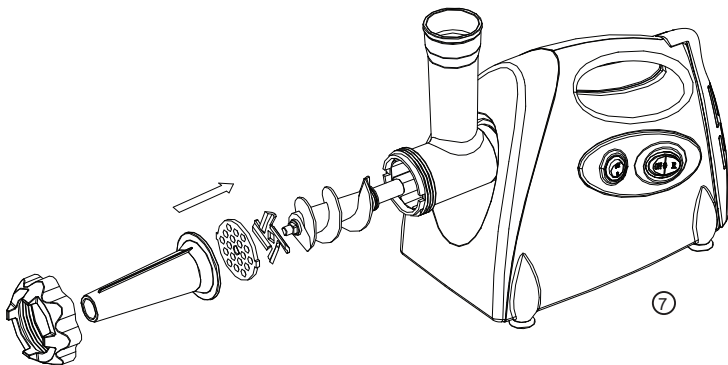
8. Se houver qualquer tipo de bloqueio (entupimento) durante o funcionamento, o usuário deverá pressionar o botão de acionamento na posição "0", colocar o botão de segurança na posição "Reverso" e pressionar o botão de acionamento em "Reverso" por 2 segundos. Em seguida, posicionar o botão de segurança em "Ligar" e o botão de acionamento em "Ligar". Se o bloqueio persistir, repetir a operação até que desapareça o bloqueio. Depois de moer a carne, o botão de acionamento deve ser colocado na posição "0".

9. Desmontar o conjunto do suporte do eixo moedor: pressionar o botão destravar com o polegar da mão esquerda, girar o conjunto do suporte do eixo moedor no sentido horário com a mão direita e, 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

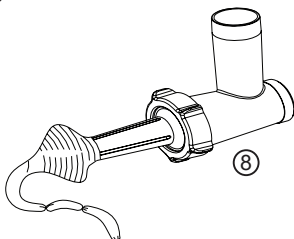
Montar o suporte do eixo moedor, instalar o eixo, a faca em aço inoxidável, o disco, o cone para preparar linguiças e a tampa da faca (figura 7),



A partir deste momento o moedor poderá ser usado.

## OPERAÇÃO

Instalar a tripa, depois de limpa, no cone para preparar linguças (figura 8). Em seguida, colocar a carne a ser moída na bandeja do moedor.



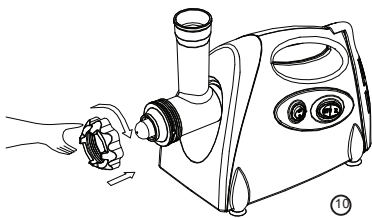
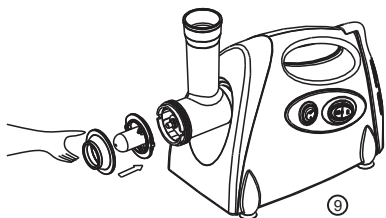
Posicionar o botão de segurança em "Ligar" e o botão de acionamento em "Ligar". Quando o aparelho começar a funcionar, colocar os pedaços de carne no funil e empurrá-los para baixo com o pilão. Amarrar a tripa em qualquer ponto com um fio, dependendo do comprimento desejado da linguça.

## PREPARANDO CARNE PENSADA (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 pensada.

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



## 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 alfafa

## 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 manjeriço 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 manjeriço 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 muçarela 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 porcima.
- Quadricular 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 moídos 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  
1 colher (sopa) de salsinha picada  
Sal e pimenta-do-reino a gosto  
2 colheres (sopa) de gim  
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.

### **Hambúguer 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 manjerição  
½ colher (sopa) de salsa

### 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 salsa 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 salsa, 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.

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.

## CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

<b>ELETROPORTÁTEIS</b>	
GARANTIA LEGAL*	90 Dias
GARANTIA ADICIONAL	270 Dias
GARANTIA TOTAL**	360 Dias

\*A GARANTIA LEGAL É DE 90 DIAS E TEM SEU INÍCIO NA DATA DE AQUISIÇÃO DO PRODUTO.

\*\*A GARANTIA TOTAL É A SOMA DA GARANTIA LEGAL MAIS A GARANTIA ADICIONAL.

- Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
- Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do

consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site ***www.britania.com.br*** ou através do **SAC (47) 3431-0300**. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

**BRITÂNIA ELETRÔNICOS S.A**  
Rua Dona Francisca, 12.340  
Bairro Pirabeiraba - Joinville - SC  
CEP 89.239-270  
Insc. Est. 254.861.660  
CNPJ 07.019.308/0001-28  
FABRICADO NA CHINA



**BRITANIA**

**(47) 3431-0300**

[www.britania.com.br](http://www.britania.com.br)

**ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR**

