MANUAL DE INSTRUÇÕES



BRITÂNIA

DESDE 1956

Moedor de Carne
Elétrico PR

BRITANIA
DESDE 1956

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.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



LEIA O MANUAL

⚠ ATENÇÃO

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.



Para ter acesso ao manual digital (em PDF) acesse o QR Code ou entre em contato com o SAC em horário comercial
SAC BRITÂNIA: (47) 3431-0300

RECOMENDAÇÕES

Os símbolos no Manual de Instruções, estão interpretados como descritos à seguir:

Nota: Recomendações sobre o funcionamento, para melhor utilização.

Importante / Aviso: Recomendações que garantem a segurança do usuário

Dica: Conselhos para utilização e melhor funcionamento.

Atenção / Cuidado : Práticas que podem resultar em acidentes ou riscos.

CUIDADOS COM O PRODUTO DIARIAMENTE

• 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.

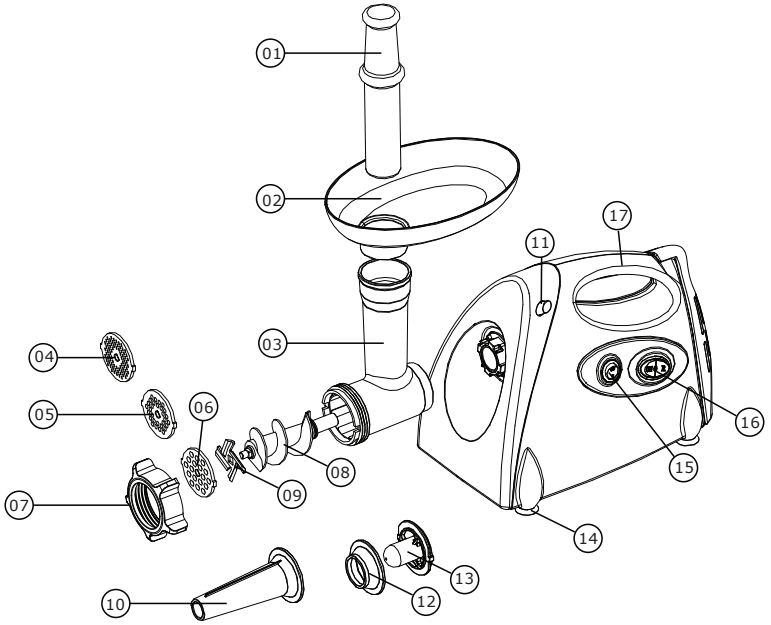
• A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

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.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

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 linguiças
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



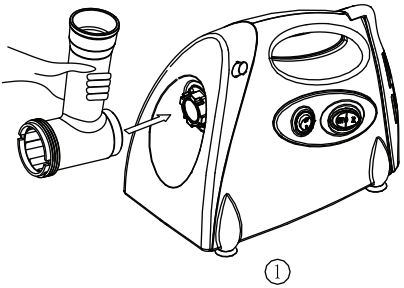
OPERAÇÃO

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.

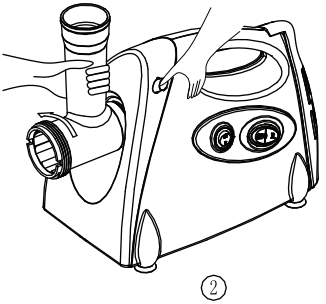
⚠ ATENÇÃO

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

• Instalar o suporte do eixo do moedor no aparelho, segurar o suporte do eixo e inseri-lo no orifício do aparelho (figura 1). Pressione o botão na lateral e gire-o no sentido anti-horário até o final do curso, solte o botão para travar (figura 2). O suporte do eixo moedor estará fixo ao motor do aparelho.



①

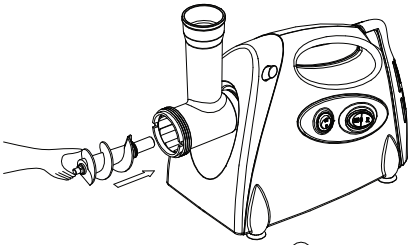


②

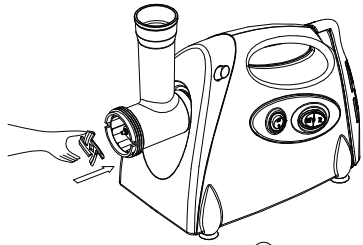
• Instalar o eixo moedor, a faca em aço inoxidável, o disco e a tampa da faca (figuras 03, 04, 05 e 06). Selecionar o disco apropriado segundo as necessidades. O disco com furos grandes produzirá carne grosseiramente moída, o disco com furos médios, carne moída normal e o disco com furos pequenos, carne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

NOTA

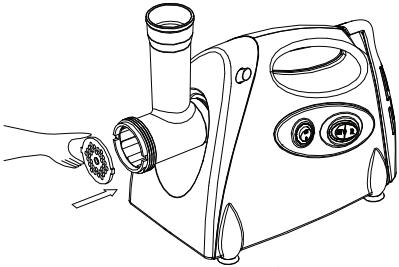
Ao instalar os componentes, fazer com que o orifício do disco esteja bem alinhado com o pino. A parte arredondada da faca em aço inoxidável deve ficar voltada para o eixo moedor durante a instalação.



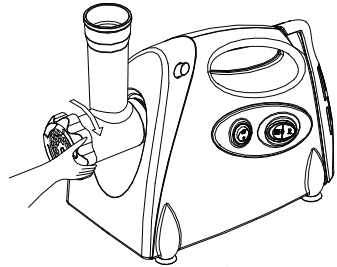
③



④



⑤



⑥

• Ajustar a bandeja no suporte do eixo moedor.

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

• 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.

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

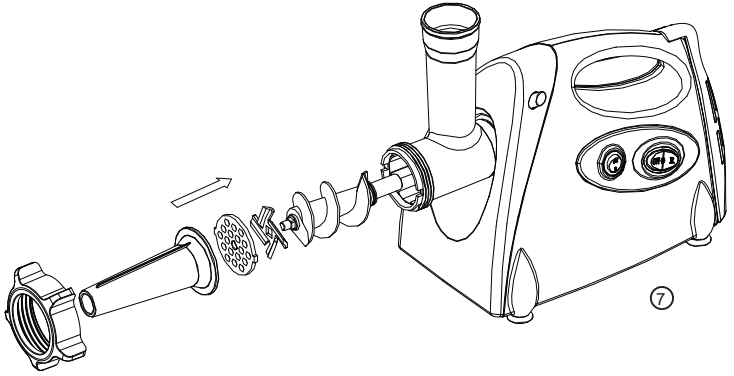
• O tempo máximo de utilização contínua não deverá exceder a 10 minuto. Deixar descansar o aparelho por, pelo menos, 10 minuto entre dois ciclos consecutivos.
• Colocar uma tigela para receber a carne moída que irá sair do moedor.
• Se houver qualquer tipo de bloqueio (entupimento) durante o funcionamento, o usuário deverá pressionar o botão de acionamento ne 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".
• 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.

IMPORTANTE

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

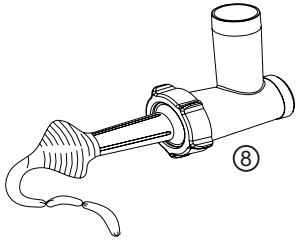
PREPARANDO LINGUIÇAS

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.

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



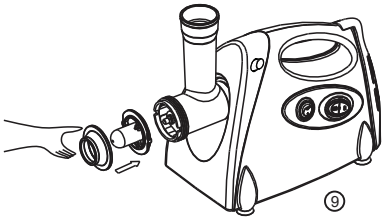
Posicionar o botão de segurança em “Ligar” e o botão de acionamento em “Ligar”. Quando o aparelho começar a funcionar, colocar os pedaços de carne no funil e empurrá-los para baixo com o pilão. Amarrar a tripa em qualquer ponto com um fio, dependendo do comprimento desejado da linguiça.

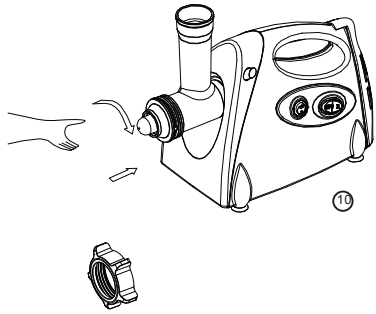
PREPARANDO CARNE PRENSADA (BOLINHOS)

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).

NOTA

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.





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 e m 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.
•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 manjericão 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 manjericão 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 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 quete (170ºC)

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 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 sirvir.

Macarrão no moedor de carnes
Para fazer massa de macarrão usando um moedor de carne, você precisará de uma massa um pouco mais firme do que a usada em receitas tradicionais.
Ingredientes:
200g de farinha de trigo
2 ovos
Água (se necessário, para ajustar a textura)
Modo de preparo
1. Em uma tigela, adicione a farinha e faça um buraco no meio. Coloque os ovos. Misture os ingredientes com um garfo até que comecem a se incorporar.
2. Passe a massa para uma superfície levemente enfarinhada e sove até que fique homogênea e lisa, por cerca de 10 minutos. Se a massa estiver muito seca, adicione um pouco de água, uma colher de sopa de cada vez, até atingir a consistência desejada.
3. Envolva a massa em filme plástico e deixe descansar por cerca de 30 minutos;
4. Divida a massa em pedaços pequenos o suficiente para passar pelo moedor de carne. Passe a massa pelos discos de corte adequados ao formato de macarrão que você desejar;
5. Leve à água fervente com sal por 2-3 minutos até que o macarrão esteja cozido, mas ainda firme. Sirva com o molho de sua preferência.

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 BRITÂNIA

ELETROPORTÁTEIS	
Garantia legal*	3 Meses
Garantia adicional	9 Meses
Garantia total**	12 Meses

*A garantia legal é de 3 meses e tem seu início na data de aquisição do produto.
**A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

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:

• Os controles remotos terão garantia legal de 3 meses, mais 3 meses de garantia adicional, totalizando 6 meses.
• Os acessórios terão somente garantia legal de 3 meses.
• A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.
• Para que você exerça a garantia constante neste certificado, será necessário informar alguns de seus dados pessoais, como por exemplo: nome, CPF, endereço e telefone às nossas Assistências Técnicas, a fim de que seja aberta ordem de serviço. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados, a Britânia informa que estes dados poderão ser compartilhados com nossos prestadores de serviço, somente quando necessário para a conclusão do atendimento em garantia.
• 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 ELETRODOMÉSTICOS S.A.
Rua Hans Dieter Schmidt, 3303 Bloco 3 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC - CEP 89219-504
Insc. Est. 24.784.565-8 - CNPJ 76.492.701/0014-71
FABRICADO NA CHINA



(47) 3431-0300
www.britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

BRITÂNIA

09/26 9916-09-05 065701001 774634 Rev.2