

07/07 282-05/00 072453 REV1

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



**BRITANIA**  
**0800-417644**  
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO  
AO CONSUMIDOR

# BRITANIA



**MOEDOR DE CARNE**  
*Elétrico*

Manual de Instruções

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Moedor de Carne Elétrico **Britânia**.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as recomendações a seguir**. O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

### PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

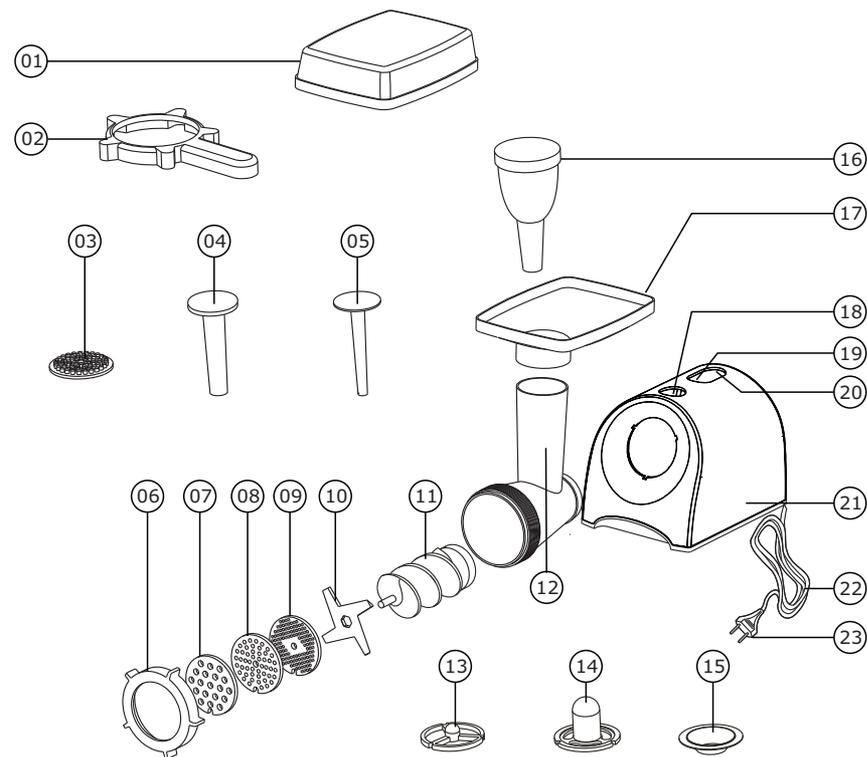
- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja 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.
- 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.

## DICAS DE SOLUÇÕES DE 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 marcação <b>B</b> (marcação existente na faca de corte) 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 apertada 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).
	Primeira utilização.	É normal nas primeiras utilizações, o produto apresentar um ruído entre a faca de corte e o disco (alumínio x alumínio). Esse ruído ocorre, em função do óleo inserido nos componentes internos, durante o processo de fabricação, ter evaporado com o tempo.
	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.
Não consigo encaixar o "suporte do eixo" na base do produto.	Suporte não 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.

## COMPONENTES

- |  |  |
|--|--|
| <b>01.</b> Tampa do funil.                                   | <b>11.</b> Eixo moedor                           |
| <b>02.</b> Chave para ajuste dos acessórios.                 | <b>12.</b> Suporte do eixo moedor.               |
| <b>03.</b> Disco para limpeza.                               | <b>13.</b> Modelador para lingüiça.              |
| <b>04.</b> Cone para preparar lingüiças e bolinhos (grossa). | <b>14 e 15.</b> Modeladores para bolinhos.       |
| <b>05.</b> Cone para preparar lingüiças e bolinhos (fina).   | <b>16.</b> Pilão e porta acessórios.             |
| <b>06.</b> Tampa da faca.                                    | <b>17.</b> Funil.                                |
| <b>07.</b> Disco para moer – grosso.                         | <b>18.</b> Botão destravar.                      |
| <b>08.</b> Disco para moer – médio.                          | <b>19.</b> Botão Liga/Desliga.                   |
| <b>09.</b> Disco para moer – fino.                           | <b>20.</b> Botão para alterar sentido de moagem. |
| <b>10.</b> Faca em aço inoxidável.                           | <b>21.</b> Gabinete do motor                     |
|  | <b>22.</b> Cordão elétrico.                      |
|  | <b>23.</b> Plugue.                               |



## OPERAÇÃO

Antes da primeira utilização do aparelho, o usuário deverá limpar totalmente os componentes removíveis do moedor. A faca em aço inoxidável (10) é muito afiada; portanto, será necessário tomar cuidado para não machucar as mãos.

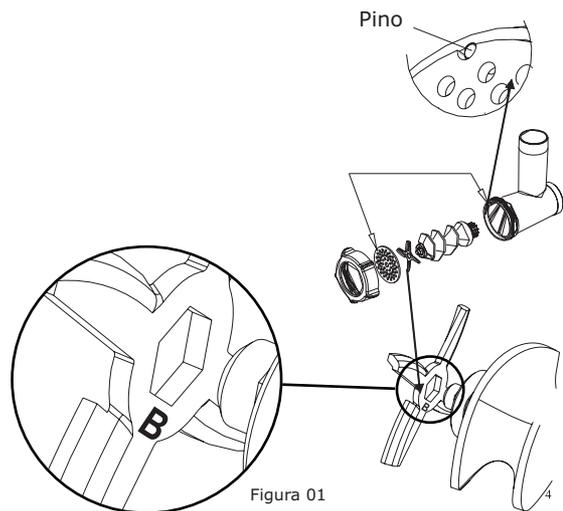
Alinhar o orifício de localização com o pino, conforme figura 01.

### MOER

**Cuidado:** Certificar-se de que o plugue (23) do aparelho não esteja conectado à tomada elétrica ao instalar os componentes.

**1.** Instalar o eixo moedor (11), a faca em aço inoxidável (10), o disco (07, 08 ou 09) e a tampa da faca (06) conforme figura 01, antes de começar a moer os alimentos. Selecionar o disco (07, 08 ou 09) apropriado segundo as necessidades. O disco (07) com furos grandes produzirá carne grosseiramente moída, o disco (08) com furos médios, carne moída normal e o disco (09) 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 posterior da faca em aço inoxidável (10) tem marcada a letra B. Certificar-se de que a letra B esteja voltada para o eixo moedor (11) durante a instalação.



03

### MODO DE PREPARO

- Primeiro moer a carne usando a peça média do Moedor de Carne Elétrico **Britânia**. Reservar.
- 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 **Britânia** 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.
- Rendimento: 08 sanduíches.

### 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 manjericão
- ½ colher (sopa) de salsinha

#### MODO DE PREPARO

- Passar a carne pela parte mais grossa do Moedor de Carne Elétrico **Britânia**. 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 **Britânia**, 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 as carnes pela parte mais grossa do Moedor de Carne Elétrico **Britânia**. 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 **Britânia**, 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:** Se desejar substituir a carne de peru por frango.

12

- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ovo batido

#### MODO DE PREPARO

- Moer a carne e temperar com cebola, alho, sal e pimenta-do-reino.
- 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.
- Fritar usando a fritadeira **Britânia** a temperatura de 170°C.

### 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

- Moer a carne usando a peça média do aparelho.
- 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 **Britânia** 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.

### 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

2.Instalar o suporte do eixo moedor (12) no aparelho. Pressionar o botão destravar (18) com o polegar de uma das mãos (conforme seta 1 da figura 2) e segurar o suporte do eixo do moedor (12) com a outra mão. Inserir-lo no orifício do aparelho e girá-lo no sentido anti-horário até que não consiga mais se mover (conforme seta 2 da figura 2). Soltar o botão destravar (18). O suporte do eixo moedor (12) estará fixo ao motor do aparelho. Apertar a tampa da faca (06) com auxílio da chave para ajuste dos acessórios (02), assegurando-se de que todos os componentes estejam bem instalados (conforme figura 3). A partir deste momento o moedor poderá ser usado.

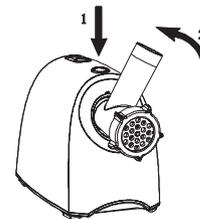


Figura 02

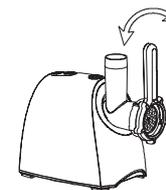


Figura 03

3.Ajustar o funil no suporte do eixo moedor.

4.Certificar-se de que o botão LIGA/DESLIGA (19) esteja na posição DESLIGA e em seguida inserir o plugue (23) na tomada elétrica.

5.Pressionar o botão LIGA/DESLIGA (19) para travá-lo (a faca em aço inoxidável (10) irá girar no sentido anti-horário). Quando o aparelho começar a funcionar normalmente, colocar os pedaços de carne no funil (17) e empurrá-los para baixo com o pilão (16).

**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 a tampa do funil (01) limpa sob o conjunto moedor 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 LIGA/DESLIGA (19) rapidamente e soltá-lo imediatamente. Deixar o aparelho girar no sentido horário. Em seguida, pressionar o botão LIGA/DESLIGA (19) para travá-lo novamente. Se o bloqueio persistir, repetir a operação até que desapareça o bloqueio. Depois de moer a carne, retirar o plugue (23) da tomada elétrica.

**9.** Desmontar o conjunto do suporte do eixo moedor (12): pressionar o botão destravar (18) com o polegar da mão esquerda (conforme seta 1 da figura 04), girar o conjunto do suporte do eixo moedor (12) no sentido horário com a mão direita e, então, retirá-lo.

**Cuidado:** Certificar-se de que o plugue (23) do aparelho tenha sido retirado da tomada elétrica antes de desmontar o conjunto do suporte do eixo moedor (12).

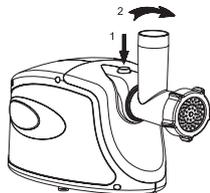


Figura 04

## PREPARANDO LINGÜIÇAS

Montar o suporte do eixo moedor (12), o eixo moedor (11), o cone para preparar lingüiças (04 ou 05), (selecionar o grosso ou o fino, segundo a preferência) e a tampa da faca (06), conforme figura 05.

**Nota:** O usuário jamais deverá montar a faca em aço inoxidável (10) e os discos (07, 08 ou 09) se for usar o moedor para preparar lingüiças. Não montar o cone para preparar lingüiças (04 ou 05) se for moer carne.

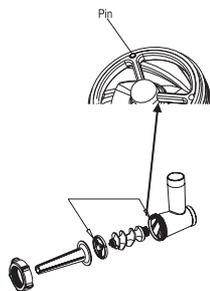


Figura 05

Instalar o suporte do eixo moedor (12) no motor do moedor. Pressionar o botão destravar (18) com o polegar de uma das mãos (conforme seta 1 figura 02), e segurar o suporte do eixo moedor (12) com a outra mão. Introduzi-lo na abertura do aparelho e girá-lo no sentido anti-horário até que ele não possa se mover mais (conforme seta 2 figura 02). Soltar o botão destravar (18). O suporte do eixo moedor (12) estará fixo ao motor do aparelho. Apertar a tampa da faca (06) com auxílio da chave para ajuste dos acessórios (02), assegurando-se de que todos os componentes estejam bem instalados (conforme figura 03). A partir deste momento o moedor poderá ser usado.

## 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

- Usando a peça fina do Moedor de Carne Elétrico **Britânia**, 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 **Britânia** ou moldar as caftas apertando porções de carne com as mãos em formato de charutos.

## QUIBE 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 Elétrico **Britânia**, 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.
- 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 ralada
- 1 colher (chá) de alho amassado
- 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

## RECEITAS

### QUIBE 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

- Passar a carne duas vezes pelo Moedor de Carne Elétrico **Britânia**. 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.

### BOLINHO DE CARNE

#### INGREDIENTES

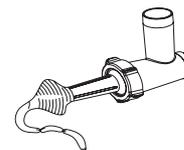
- 1 pão francês, amanhecido ou 2 fatias de pão de forma
- ½ xícara (chá) de leite
- 500 g de carne moída
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 ovos
- 1 cebola bem picadinha
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- Salsinha picada (opcional)
- Farinha de rosca

#### MODO DE PREPARO

- Descascar o pãozinho, cortar em cubos pequenos e deixar de molho no leite.
- Numa tigela, colocar a carne moída, juntar o sal, o ovo, a cebola, a salsinha e a 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.

Instalar a tripa, depois de limpa, no cone para preparar linguças (04 ou 05) conforme figura 6. Em seguida, colocar a carne moída no funil (17) do moedor.



Pressionar o botão LIGA/DESLIGA (19) até ouvir o clique. O moedor irá girar no sentido anti-horário e a carne moída começará a entrar na tripa. Amarrar a tripa em qualquer ponto com um fio, dependendo do comprimento desejado da lingüiça.

O eixo moedor (11) está ilustrado conforme figura 07. O usuário poderá desmontá-lo, se for necessário, para limpar e instalá-lo novamente.

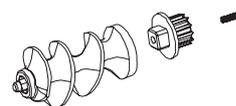


Figura 07

### PREPARANDO CARNE PENSADA (BOLINHOS)

Montar o suporte do eixo moedor (12), o eixo moedor (11), o modelador para bolinhos (14 ou 15), o cone para preparar bolinhos (04 ou 05) e a tampa da faca (05) conforme figura 08.

**Nota:** O usuário jamais deverá montar a faca em aço inoxidável (10) e os discos (07, 08 ou 09) se for usar o moedor para preparar carne pensada.

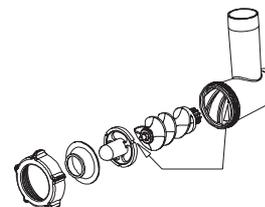


Figura 08

