

BATEDEIRA PLANETÁRIA MONDIAL

Parabéns, agora você possui uma BATEDEIRA PLANETÁRIA MONDIAL com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de suas receitas.

Antes da utilização, leia atentamente as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu aparelho e a sua segurança dependem delas.

Este manual atende aos modelos de BATEDEIRAS PLANETÁRIAS:

MODELO	VERSÃO
Batedeira Planetária	• BP-03-B • BP-03-R • BP-03-W
Batedeira Planetária	• BP-03-W-2B
PREMIUM INOX	• BP-02P-B-TI • BP-02P-R-TI • BP-02P-W-TI
PREMIUM 700W	• BP-01P-B • BP-01P-M • BP-01P-R • BP-01P-W

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- O uso indevido desse produto pode acarretar em danos ao aparelho e risco ao usuário. Leia atentamente este manual.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Este produto destina-se a ser usado em aplicações de uso doméstico e similares, tais como:
 - » Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - » Casas de fazenda;
 - » Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - » Ambientes tipo bed and breakfast (leito e café da manhã);
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Não ligue simultaneamente mais de um aparelho em uma mesma tomada.
- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo plugue.

- Utilize o produto em superfície plana, seca e firme.
- Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou balcão. Guarde-o sempre para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Nunca permita que o cabo de alimentação encoste em superfícies quentes.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o corpo do aparelho e não o mergulhe em água ou outro líquido.
- Antes de inserir o plugue na tomada verifique se o seletor de velocidades está na posição 0 (desligado).
- Para se proteger contra acidentes, mantenha roupas, cabelos e outros utensílios longe das partes móveis do produto.
- Enquanto o produto estiver em funcionamento, não introduza qualquer utensílio na tigela. Se necessário, desligue o aparelho e só então utilize uma espátula.
- Desligue o produto e tire-o plugue da tomada antes de trocar acessórios ou partes que se movimentam durante a utilização do produto.
- Desligue o aparelho da tomada antes de limpá-lo e quando ele não estiver em uso.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo de alimentação.
- Nunca use o produto se estiver com o cordão elétrico ou pugle danificado. A aquisição e a substituição do cordão elétrico ou pugle deverão ser feitas na Assistência Técnica Mondial a fim de evitar riscos.
- O uso de peças ou acessórios que não sejam originais do produto pode prejudicar seu funcionamento e causar danos ao aparelho e ao usuário, além de acarretar a perda da garantia contratual.
- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes envolvendo o usuário, não permita que sejam feitos consertos e/ou trocas de peças em casa. Caso necessário, leve o produto a uma Assistência Técnica Autorizada MONDIAL.
- Não desligue o produto puxando o pugle da tomada pelo cordão elétrico e nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável.

- Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEUS PRODUTOS

3 TIPOS DE BATEDORES

1 2 3

700 WATTS

Mais potência para preparar vários tipos de massas, pães, cremes, chantilly e claras em neve.

SISTEMA DE BATIMENTO PLANETÁRIO

Permite o preparo de massas leves, médias e pesadas.

TAMPA ANTIRRESPINGOS

Perfeito para adicionar ingredientes durante o preparo, evitando respingos.

SISTEMA DE ABERTURA

Prático no manuseio dos batedores.

TIGELA COM 4,5L DE CAPACIDADE*

Prepara receitas com grande quantidade de ingredientes. (Conforme tabela)

PÉS COM VENTOSAS

Garantem a estabilidade durante os preparos.

12 VELOCIDADES

Possibilita a escolha ideal de velocidades, conforme o tipo de ingrediente a ser preparado.

MODELO	TIGELA *
• BP-03-B • BP-03-R • BP-03-W	1 TIGELA COM 4,5L DE CAPACIDADE
• BP-03-W-2B	2 TIGELAS COM 4,5L DE CAPACIDADE
• BP-02P-B-TI • BP-02P-R-TI • BP-02P-W-TI	1 TIGELA COM 4,5L DE CAPACIDADE + 1 TIGELA INOX COM 4,5L DE CAPACIDADE
• BP-01P-B • BP-01P-M • BP-01P-R • BP-01P-W	2 TIGELAS COM 4,5L DE CAPACIDADE

A BATEDEIRA PLANETÁRIA MONDIAL é um sofisticado aparelho para sua cozinha. Não apenas por seu formato elegante e robusto, mas, principalmente, por sua potência e pelo sistema de funcionamento que permite a você executar as mais variadas receitas. O batedor, pela ação orbital, além do movimento de rotação sobre o seu eixo, gira simultaneamente ao redor e bem próximo às paredes da tigela, mexendo e misturando a massa com rapidez e homogeneidade.

Dotada de batedores especiais para massas leves, médias e pesadas, a batedeira vem também com acessório coletor de ingredientes que facilitam seu trabalho, assegurando o melhor resultado no preparo de receitas. Use a BATEDEIRA PLANETÁRIA MONDIAL para o preparo de chantilly, bolos, tortas, pães e muitas outras receitas.

COMO USAR A SUA BATEDEIRA PLANETÁRIA MONDIAL

Você recebe a BATEDEIRA PLANETÁRIA MONDIAL pronta para entrar em funcionamento. Leia atentamente as instruções e conheça cada detalhe de suas características e acessórios.

ANTES DE USAR A SUA BATEDEIRA PLANETÁRIA MONDIAL

É recomendável lavar os batedores, as tigelas e o coletor de ingredientes com água morna e detergente neutro e secá-los completamente antes da primeira utilização do produto.

Passe um pano seco e macio no corpo e na base e a sua batedeira está pronta para ser usada.

COMO LEVANTAR A PARTE SUPERIOR DA BATEDEIRA

Aperte o botão situado junto ao controle de velocidades, levante a parte superior da Batedeira até ouvir o “clique” da trava automática. Para abaixar, pressione novamente o botão e abaixe a parte superior suavemente até travar.

COMO TROCAR OS BATEDORES

- Coloque o batedor, pressionando de baixo para cima, contra a mola do conector e gire-o no sentido anti-horário. Para retirar o batedor do conector, gire-o no sentido horário e puxe-o para baixo.

COMO ENCAIXAR A TIGELA

- Encaixar a tigela sobre a base e girar no sentido horário para travar. Para retirar a tigela apenas gire em sentido anti-horário e retirar da base.

ATENÇÃO

- A fim de evitar danos ou provocar defeitos, nunca lave as peças deste produto em lava-louças, nem as leve ao freezer ou micro-ondas.
- A **BATEDEIRA PLANETÁRIA MONDIAL** destina-se ao uso culinário, portanto, não a utilize para misturar produtos que não sejam alimentícios.
- Para evitar acidente, não remova a tigela, nem os batedores antes da parada total do movimento dos batedores.
- Ao desligar a batedeira, tenha sempre o cuidado de fazê-lo com as hastes ainda dentro da tigela, evitando respingos inconvenientes.
- Para evitar que os alimentos espirrem, adicionar primeiro os ingredientes secos (farinha, chocolate em pó, etc) e depois os úmidos ou líquidos (ovos, leite, etc).
- O tempo de operação não deverá exceder 4 minutos. Um intervalo de 10 minutos deverá observado entre dois ciclos consecutivos.
- Ao misturar massas que contenham fermento, sugerimos iniciar uma velocidade baixa por 30 segundos e em seguida passar para uma velocidade maior, para se obter melhor resultado.
- Ao bater massas pesadas, não utilizar mais de 500g de farinha.

COMO LIMPAR SUA BATEDEIRA

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza
- Lave os batedores e as tigelas com água morna e detergente neutro e seque com um pano macio ou com papel toalha.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer produto abrasivo, para não danificar o acabamento do produto
- Limpe o corpo e a base da batedeira com um pano seco ou levemente umedecido.

PÃO FRANCÊS

- 500g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) óleo
- 320ml de água

- 3 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Mode de Preparo

1. Coloque os ingredientes na tigela começando com os secos (farinha, etc). Com o batedor para massas pesadas misture - os iniciando na velocidade 1 e aumentando gradativamente até a velocidade 5. Bata por 4 minutos ou até a mistura ficar homogênea.

2. Após o preparo, retire a massa da tigela, enrole-a em papel filme e deixe descansar por uma hora.

3. Molde os pães, coloque - os na forma e deixe descansar por mais uma hora.

4. Preequeça o forno por 15 minutos a 180C, coloque as formas no forno e deixe ele assar de 30 a 45 minutos.

NOTA: Após o preparo, deixe sua batedeira esfriar a temperatura ambiente antes de refazer a receita.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de **1 (um) ano**, exclusivamente contra vício de qualidade que o torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

b. No prazo de garantia acima descrito, estão inclusas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante. A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.

c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.

b. Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.

c. O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.

d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.

b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.

c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.

b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.

c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

a. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.

b. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.

c. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.

d. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.

e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiver danificado. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.

f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.

g. Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.

h. Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.

i. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse: www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes: www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 93
Segunda à sexta, das 07h às 20h;
Sábado, das 07h às 13h.
Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: **"Assistência Técnica"**.
Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site: www.emondial.com.br

1 ANO DE GARANTIA

" Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.

MONDIAL



BP-01P-B / BP-01P-M / BP-01P-R / BP-01P-W
BP-02P-B-Ti / BP-02P-R-Ti / BP-02P-W-Ti
BP-03-B / BP-03-R / BP-03-W / BP-03-W-2B

RECEITAS
MONDIAL

Acesse aqui o conteúdo completo: receitasmondial.com.br



Manual de Instruções

Batedeira Planetária