

ANTES DE USAR A SUA BATEDEIRA PROFISSIONAL PREMIUM INOX MONDIAL

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

Passar um pano seco e macio no Corpo e na Base e a sua **BATEDEIRA PROFISSIONAL PREMIUM INOX MONDIAL** está pronta para ser usada.

COMO USAR A SUA BATEDEIRA PROFISSIONAL PREMIUM INOX MONDIAL

Você recebe a **BATEDEIRA PROFISSIONAL PREMIUM INOX MONDIAL** pronta para entrar em funcionamento. Leia atentamente as instruções e, para um melhor proveito, conheça cada detalhe de suas características e acessórios.

COMO LEVANTAR A PARTE SUPERIOR DA BATEDEIRA

Apertando o botão situado junto ao controle de velocidades, levante a parte superior da Batedeira (fig. 1) até ouvir o "click" da trava automática. Para abaixar, pressione novamente o botão e abaixe a parte superior suavemente até travar.

ATENÇÃO

- A fim de não danificar ou provocar defeitos, nunca lave as peças deste produto em lava-louças, freezer ou micro-ondas.
- A **BATEDEIRA PROFISSIONAL PREMIUM INOX MONDIAL** destina-se ao uso culinário, portanto, não a utilize para misturar produtos que não sejam alimentícios.
- Não remova nem a tigela nem os batedores antes da parada total da batedeira (batedores), evitando acidentes.
- Ao desligar a batedeira, tenha sempre o cuidado de fazê-lo com as hastes ainda DENTRO da tigela, evitando respingos inconvenientes fora da mesma.

LIMPEZA DO CORPO DO PRODUTO

- Utilize apenas um pano umedecido com água ou com água e sabão neutro. Não utilize produtos abrasivos para não danificar sua aparência. Da mesma forma, limpe frequentemente.
- Limpe frequentemente os pés com pano umedecido com água ou água e sabão neutro.

1 ANO DE GARANTIA

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

LIGUE GRÁTIS 0800-55 03 93

Segunda à Sexta, das 8h às 20h.
Sábado, das 8h às 18h.

M.K Eletrodomésticos Ltda.

Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília

Conceição do Jacuípe - BA - Cep 44.245-000

CNPJ: 07.666.567/0001-40

Fabricado na China

www.eletrodomesticosmondial.com.br

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

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 assegurar que elas não brinquem com o aparelho."

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

07/12 Rev. 01

MONDIAL



Manual de Instruções

B-10

Batedeira
PROFISSIONAL
ELETRÔNICA
INOX
Premium



Premium

Modelo: 2740-01 (127V)

Modelo: 2740-02 (220V)

BATEDEIRA PROFISSIONAL PREMIUM INOX MONDIAL

Parabéns, agora você possui uma **BATEDEIRA PROFISSIONAL PREMIUM INOX 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.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este produto foi desenvolvido apenas para uso doméstico, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
 - Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do produto (127V/220V) é compatível com a da rede elétrica local.
 - Utilize o produto em local plano e seco.
 - Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas; não molhe o produto e nem o mergulhe em água ou outro tipo de líquido.
 - Não permita que crianças ou pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou pouca experiência e conhecimento, utilizem o produto sem a supervisão de um responsável por sua segurança.
 - Não deixe o cordão do plugue do lado de fora da mesa ou balcão, onde estiver apoiado, evitando assim derrubá-lo.
 - Não deixe o cordão do plugue tocar superfícies quentes.
 - Desligue o produto e retire o plugue da tomada, quando não for usá-lo ou quando for limpá-lo.
 - Não deixe o produto ligado por mais de 12 min sem interrupção
 - Nunca use o produto se o cordão elétrico ou plugue estiver danificado.
- A aquisição e a substituição do cordão elétrico ou plugue deverão ser feitas na **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Nunca coloque ou retire os batedores com o produto ligado.
 - Verifique se o seletor de velocidades está na posição "0" (desligado), antes de inserir o plugue na tomada.

- Não desligue o produto puxando o plugue da tomada pelo cordão elétrico e nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Mantenha cabelos, roupas e outros utensílios longe das partes móveis do produto, para se proteger contra acidentes.
- Nunca introduza qualquer utensílio na tigela, enquanto o produto estiver em funcionamento. Caso realmente seja necessário, use uma espátula com o aparelho desligado.
- O uso de peças ou acessórios que não sejam originais do produto, pode prejudicar seu funcionamento e causar danos ao usuário e ao aparelho, além de acarretar a perda da garantia contratual.
- Não utilize o produto se este estiver danificado ou se apresentar mau funcionamento. Nunca tente desmontar ou consertar seu produto em casa. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.

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.**

A **BATEDEIRA PROFISSIONAL PREMIUM INOX MONDIAL** é um dos mais completos e sofisticados aparelhos para a cozinha moderna. Não apenas por sua aparência inovadora, em formato elegante e robusto, mas, principalmente, por sua potência e pelo singular 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, remexendo e misturando a massa com rapidez e homogeneidade. Dotada de batedores especiais para massas leves, médias e pesadas, a batedeira vem também equipada com acessórios que facilitam seu trabalho, assegurando o melhor resultado no preparo de receitas. Com a batedeira, você consegue melhor rendimento e obtém misturas uniformes, finas e macias, no ponto que você desejar. Use a **BATEDEIRA PROFISSIONAL PREMIUM INOX MONDIAL** para o preparo de tortas, pãezinhos, broinhas, pizzas e muitas outras receitas.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO

Sistema de Movimento Orbital.
Proporciona maior rapidez e homogeneidade na mistura.



Coletor de Ingredientes.
Perfeito para adicionar ingredientes durante o preparo, evitando respingos.



Sistema Automático de Abertura.
Prático para abertura do produto e manuseio dos batedores.



Tigela de Grande Capacidade.
Prepara receitas em grandes quantidades.



3 Tipos de Batedores em Metal de Alta Resistência.
Permite o preparo de misturas leves, médias e pesadas.



Controle Eletrônico de Velocidade.
Aumento gradativo do batimento para deixar misturas mais homogêneas.