

MONDIAL



Manual de Instruções

Batedeira

PRÁTICA



B-05



B-28



B-12

Modelo: B-05: 0860-10 (127V) / 0860-11 (220V)

B-12: 0860-20 (127V) / 0860-21 (220V)

B-28: 9820-01 (127V) / 9820-02 (220V)

PREMIUM

1 ANO DE GARANTIA



**SERVIÇO DE
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR**

**LIGUE GRÁTIS
0800-55 03 93**

**Segunda à Sexta, das 7h às 20h.
Sábado, das 7h às 13h**

**M.K. Eletrodomésticos Mondial S.A.
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - CEP 44.245-000
CNPJ: 07.666.567/0001-40
Indústria Brasileira**

www.mondialine.com.br

“Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile 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 que elas não brinquem com o aparelho.”

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

BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL

Parabéns, agora você possui uma **BATEDEIRA PRÁTICA 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.
- Este aparelho 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 do tipo bed and breakfast (leito e café da manhã).
- 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.
- Não deixe o cordão do plugue do lado de fora da mesa ou balcão, onde estiver apoiado, evitando derruba-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 minutos sem interrupção.
- Nunca use o produto se estiver com o cordão elétrico ou plugue 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.
- Desligue o aparelho e desconecte da fonte antes de mudar os acessórios ou aproximar as partes que se movem em uso.
- Verifique se o seletor de velocidades esta 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.
- 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 ainda se apresentar mau funcionamento e 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.**

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



Botão Ejetor dos Batedores



Botão de Velocidades 3 Velocidades + Pulsar



Batedor para Massa Leve



Tigela de 2,3l
Modelos: B-28.

Tigela Transparente de 3,6l
Modelo: B-28.
Tigela Preta de 3,6l
Modelos: B-05 e B-12.

Corpo do Motor

ANTES DE USAR A SUA BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL

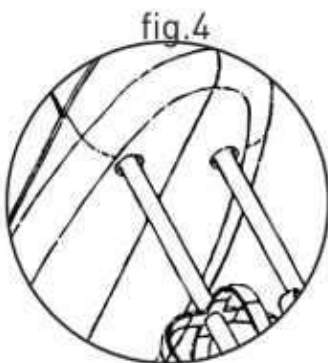
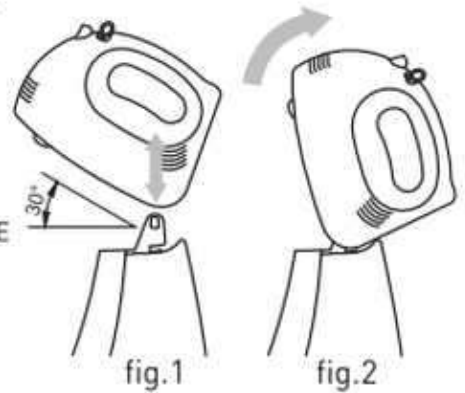
É recomendável lavar os batedores, as tigelas e a espátula com água morna e detergente neutro e secá-los completamente antes da primeira utilização do produto. Passe um pano seco e macio no Corpo e na Base e a sua **BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL** está pronta para ser usada.

COMO UTILIZAR A SUA BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL

Montagem

- Segure o corpo da Batedeira pela Alça e encaixe suavemente na Base (figura 1) e certifique-se de que ficou perfeitamente encaixado.
- Para posição de descanso, segure o corpo pela Alça e levante-o até ouvir o clique de travamento, conforme figura 2.
- Introduza os Batedores em seus respectivos orifícios (figura 3). O batedor deve ser sempre encaixado no orifício indicado na figura 4.
- Pressione os Batedores até ouvir o clique de travamento.
- Encaixe a tigela na base da Batedeira.

ÂNGULO CORRETO PARA ENCAIXE E DESENCAIXE



IMPORTANTE: TODO PROCESSO DE MONTAGEM E DESMONTAGEM DEVE SER FEITO COM O PRODUTO DESLIGADO.



RETIRADA DOS BATEDORES

- Antes de retirar os Batedores, verifique se o botão de Liga Desliga está na posição "0".
- Nunca coloque ou retire os batedores com o produto ligado.
- Com uma mão segure a Alça da **BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL** e com o polegar aperte o Botão Ejetor para liberação dos Batedores, segurando os Batedores com a outra mão.

OBS: Nunca tire os batedores de dentro da mistura com o aparelho em funcionamento para evitar respingos.

IMPORTANTE:

- Não lave as peças da sua batedeira em lava-louças e nem as coloque em freezer ou microondas.
- Não transporte, em nenhuma circunstância, sua batedeira pela alça do corpo, se acoplada à Base.

FUNÇÃO TURBO

- A função Turbo facilita a mistura dos ingredientes.
- Pressionando o Botão Turbo, a velocidade da sua Batedeira será levada instantaneamente à potência máxima.
- Essa função necessita que o Botão permaneça pressionado durante o período da operação.
- Use-a para misturas que exijam tempo muito curto ou alguma precisão, como cremes que passam do ponto.
- O tempo de duração da operação varia conforme a quantidade dos ingredientes e a consistência desejada.

COMO LIMPAR A SUA BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Retire os batedores e lave-os separadamente, siga as instruções de “RETIRADA DOS BATEDORES”.
- É recomendável lavar os batedores, as tigelas e a espátula com água morna e detergente neutro e secá-los completamente.
- Passe um pano seco e macio no Corpo e na Base da sua **BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL**.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Nunca mergulhe o corpo do aparelho na água.

RECEITA DE BOLO DE MORANGO

Massa

- 4 ovos.
- 4 colheres (sopa) de guaraná.
- 1 xícara (chá) de açúcar.
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo.
- ½ colher (sopa) de fermento em pó.

Creme chantilly

- 1 lata de creme de leite para chantilly.
- 3 colheres (sopa) de açúcar.
- ½ colheres de manteiga.
- ½ colher de chá de baunilha.
- 1 pitada de fermento em pó.

Recheio e Cobertura

- 1 caixa de morangos bem lavados. Separe alguns para a decoração sem tirar as folhinhas verdes.
- Açúcar a gosto.
- ½ do Chantilly preparado na **BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL**.

MODO DE PREPARO

Massa

- Na tigela grande da **BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL**, bata as claras com o guaraná. Acrescente o açúcar aos poucos, sem parar de bater. Desligue a batedeira e acrescente as

gemas, uma a uma, sempre interrompendo o batimento entre as adições.

Retire a tigela da base da **BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL**, e adicione a farinha de trigo misturada com o fermento em pó, misturando delicadamente com a espátula.

Despeje em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e asse em forno médio preaquecido, até que, espetando um palito no meio da massa, ele saia limpo.

Creme Chantilly

Bata a manteiga com o açúcar na tigela menor da **BATEDEIRA PRÁTICA MONDIAL** até dobrar de volume e ficar com a consistência de creme. Acrescente o creme de leite sem o soro e o fermento batendo por mais 5 minutos.

Recheio

Amasse os morangos limpos com um garfo e misture com metade do chantilly preparado. Junte mais açúcar se preferir, e mexa delicadamente.

Montagem

Espere o bolo esfriar e divida-o em duas partes. Espalhe o recheio na superfície inferior e cubra com a outra metade. Decore com os morangos separados e com o creme chantilly restante.