

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de 1 (um) ano, exclusivamente contra vício de qualidade que 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.
- No prazo de garantia acima descrito, estão incluídas 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.
- 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:

- Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- 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.
- O cabo plugue não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

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

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- 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:

- Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- 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.
- Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- 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.
- 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 saber 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 forma 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 braille 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.
Imagens meramente ilustrativas.

05/20 Rev. 06

Manual de Instruções

Batedeira

Dinâmica INOX



B-02-NP

Bella Massa INOX
PREMIUM



B-23-NP



B-04-NP



B-42



B-41-Y



B-29-NP



B-50-B



B-50-W

MONDIAL

BATEDEIRA MONDIAL

Parabéns, agora você possui uma **BATEDEIRA 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 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 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 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**, a fim de evitar riscos.
- 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.

ANTES DE USAR A SUA BATEDEIRA 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 MONDIAL** está pronta para ser usada.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO

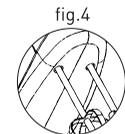


Tigela de 2,3L.
Modelos: B-04-NP, B-23-NP, B-29-NP, B-41-Y e B-42

COMO UTILIZAR A SUA BATEDEIRA 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.



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 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 PULSAR

- A função Turbo facilita a mistura dos ingredientes.
- Utilizando o Botão Turbo, a velocidade da sua Batedeira será levada instantaneamente à potência máxima.
- Essa função necessita que o Botão permaneça acionado 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.

ROTAÇÃO DA TIGELA

- A Batedeira Dinâmica possui base com roldanas que permite o giro manual da tigela, igualando a consistência da massa. Você pode girar a tigela manualmente para ambas as direções (horário e anti-horário).
- Nunca encoste nenhum objeto nos batedores enquanto estiver em funcionamento, pode danificar o produto ou causar acidentes.

COMO LIMPAR A SUA BATEDEIRA 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 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

Bolo de Fubá

- 3 ovos
- 1 xícara (de chá – 200ml) de leite
- 1 xícara (de chá – 200ml) de óleo
- 1 xícara (de chá – 200ml) de açúcar
- 1 xícara (de chá – 200ml) de fubá (o mimoso, aquele fino)
- 2 xícaras (de chá – 200ml) de farinha de trigo
- 1 colher (de chá) de erva doce (opcional)
- 1 colher (de sopa) de fermento de bolo

Modo de Preparo

- Coloque todos os ingredientes, menos o fermento e a erva doce, na tigela grande da batedeira os ovos, o leite, o óleo e o açúcar, bata por 1 minuto na velocidade baixa para misturar tudo. Aumente gradualmente a velocidade até a velocidade máxima e bata por mais 2 minutos até formar uma mistura homogênea.

- Retire a tigela da batedeira. Acrescente o fermento e a erva doce e mexa delicadamente. Coloque a massa em uma forma untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo.
- Leve ao forno médio preaquecido (uns 180 graus) por cerca de 35 minutos, mas esse tempo pode variar. Espete um palito no bolo e se ele sair limpo, o bolo estará bem assado.