

MONDIAL

M-14

Manual de Instruções

Mixer



Accesse aqui o
conteúdo completo:
receitasmondial.com.br



MIXER TURBO 3 EM 1 MONDIAL

Parabéns, agora você possui o **MIXER TURBO 3 EM 1** que possui alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo satisfação durante o uso.



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

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- O uso indevido desse produto pode acarretar em danos ao aparelho e risco ao usuário.
- Leia atentamente este manual.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia contratual.
- Sempre que interromper o uso do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não o estiver utilizando.
- Desligue o aparelho da tomada antes de efetuar limpeza, manutenção ou qualquer tipo de reparo no aparelho.
- Desligue o produto e desconecte-o da tomada antes de trocar acessórios ou partes que se aproximem das peças que se movimentam durante a utilização do produto.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o aparelho e não o mergulhe em água ou qualquer outro líquido.
- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Nunca permita que o cabo de alimentação encoste em superfícies quentes.
- Não transporte ou mova o aparelho durante o funcionamento.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo de alimentação.
- Quando conectado à rede elétrica, posicione o cabo de alimentação de maneira segura, evitando que alguém pise ou tropece nele.
- Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou balcão. Guarde-o sempre para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto se o cabo de alimentação e/ ou o plugue estiver danificado, ou ainda se o produto apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL**.

- Nunca use o produto com peças ou acessórios danificados ou que apresentem mau funcionamento. Utilize somente peças ou acessórios originais recomendados pelo fabricante.
- 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**.
- Tenha cuidado com as lâminas de corte ao esvaziar o reservatório ou durante a limpeza do aparelho.
- Jamais toque as lâminas em movimento.
- Após o uso ou contato com alimentos, siga as instruções de limpeza do item **ANTES DE USAR O SEU APARELHO**.
- Tenha cuidado ao processar líquidos quentes, pois ele pode ser expulso do aparelho devido a um vapor súbito.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

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 e não permita que elas usem o aparelho sem supervisão.**

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DO SEU APARELHO

Batedor de
massas leves

Botão 

Botão  Turbo

Braço
Desmontável

Corpo do
aparelho

Tampa do
processador

Faca do
processador

Corpo do
processador



Jarra
com tampa

Porta
acessórios



ANTES DE UTILIZAR SEU MIXER TURBO 3 EM 1 MONDIAL

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza ou manuseio de componentes.
- Limpe o corpo do aparelho com um pano macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Desconecte o braço desmontável do corpo do aparelho
- Abra o processador retirando a tampa, girando-a e puxando para cima.
- Retire as lâminas do processador segurando a peça pelo eixo de plástico.
- Lave todas as peças com detergente neutro e água corrente.



Cuidado com a limpeza das lâminas, pois elas são muito afiadas.

- Após a limpeza, seque completamente o produto.

COMO UTILIZAR O SEU MIXER TURBO 3 EM 1 MONDIAL

- Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Encaixe o braço desmontável no corpo do aparelho e gire até ouvir o click de travamento.
- Conecte o cabo de alimentação na tomada.
- Segure o aparelho pelo corpo e coloque-o dentro do recipiente com o alimento a ser preparado.
- Com o braço desmontável dentro da mistura, acione o botão .
- Se desejar bater diretamente na panela, primeiro retire o recipiente do fogo e deixe esfriar.
- Mantenha o botão pressionado durante a mistura e mova o aparelho para baixo e para cima e em forma circular, a menos que a receita indique outro movimento.

Caso a mistura seja muito espessa, utilize o botão  Turbo, pressionando e soltando diversas vezes.

- Desligue o aparelho soltando o botão, e aguarde as lâminas do processador terem parado por completo, antes de retirar o braço desmontável da mistura.
- Nunca acione simultaneamente os botões  e  Turbo.

Este acessório pode ser utilizado para preparar vitaminas, sopas, molhos, purês, papas, drinks, shakes, além de tudo o mais que necessite de misturas homogêneas.



Atenção: Não utilizar o braço desmontável para processar alimentos secos, somente para líquido.

IMPORTANTE

Para evitar superaquecimento do aparelho e garantir maior vida útil ao seu aparelho, não utilize seu Mixer por mais de um minuto ininterruptamente.

Depois de ligado por um minuto, deixe-o esfriar desligado, por cerca de cinco minutos antes de utilizá-lo novamente. Após este intervalo, você poderá reutilizá-lo, sempre observando o tempo máximo de utilização ininterrupta um minuto.

A fim de evitar queimaduras e respingos, não utilize o MIXER TURBO 3 EM 1 MONDIAL em ingredientes ferventes.

Não utilize o MIXER TURBO 3 EM 1 MONDIAL em massas pesadas e não faça o aparelho funcionar além da capacidade para o qual foi projetado.

COMO UTILIZAR O SEU MIXER TURBO 3 EM 1 MONDIAL COMO PROCESSADOR

- Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Encaixe a lâmina no eixo do copo do processador.
- Coloque o alimento a ser processado no copo. As lâminas devem ficar totalmente cobertas pelo alimento. O conteúdo não deve ultrapassar o limite máximo indicado no recipiente.
- Coloque a tampa do processador sobre o copo até que a tampa do processador esteja totalmente encaixada e acomodada.
- Encaixe o corpo sobre a tampa do processador até o travamento.
- Conecte o plugue na tomada.
- Pressione o botão  e solte-o em intervalos de cerca de 5 segundos.
- Não pressione o botão  por mais de 30 segundos seguidos.
- Nunca acione simultaneamente os botões  e  Turbo.
- Caso a mistura seja muito espessa, aperte e solte o botão  Turbo para acionar essa função, que facilita a mistura.
- Antes de abrir o processador, retire o aparelho da tomada e aguarde as lâminas pararem por completo.
- Para abrir, retire o corpo do aparelho da tampa do processador, gire a tampa e puxe-a para cima.
- Antes de retirar o alimento, tire a lâmina do processador segurando-a pelo eixo e puxando-a para cima.



CUIDADO: Este produto possui uma lâmina que deve ser manuseada com extremo cuidado, pois ela é altamente afiada.

- Esvazie o conteúdo do copo do processador com o auxílio de uma espátula de plástico ou silicone para não danificar a superfície do copo.
- Recoloque as peças de forma correta antes de processar nova quantidade de alimento.



IMPORTANTE: Não utilize seu processador por mais de 30 (trinta) segundos ininterruptamente.

Depois de ligado por 30 segundos, deixe-o esfriar, desligado, por cerca de 5 (cinco) minutos antes de utilizá-lo novamente. Após este intervalo, você poderá reutilizá-lo, sempre observando o tempo máximo de utilização ininterrupta (30 segundos). Isso evitará superaquecimento e garantirá maior vida útil ao aparelho.



Nota: Este acessório pode ser utilizado para processar cebola, alho, temperos, queijo, carne, frutos secos, grãos, amendoim, nozes, castanhas, legumes e verduras, etc.



Você pode preparar também patês, farinha de rosca, ovos cozidos, etc.



Não utilize em massas pesadas e não faça o aparelho funcionar além da capacidade para o qual foi projetado.

COMO UTILIZAR O SEU MIXER TURBO 3 EM 1 MONDIAL COMO BATEDOR DE MASSAS LEVES

- Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Encaixe o corpo sobre batedor até o travamento.
- Conecte-o plugue na tomada.
- Segure o aparelho pelo corpo e coloque o batedor no recipiente com o alimento a ser preparado.
- Com o batedor dentro da mistura, acione o botão  .
- Nunca acione simultaneamente os botões  e  Turbo.
- Mantenha o botão pressionado e mova o aparelho com movimentos circulares, até que a mistura esteja homogênea.

Não utilize seu Mixer mais de um minuto ininterruptamente. Depois de ligado por um minuto, deixe-o esfriar desligado, por cerca de cinco minutos antes de utilizá-lo novamente. Após este intervalo, você poderá reutilizá-lo, sempre observando o tempo máximo de utilização ininterrupta um minuto.

- Desligue o aparelho soltando o botão  , e aguarde o batedor parar completamente, antes de retirá-lo da mistura.

Este acessório pode ser utilizado para bater claras em neve e preparar massa para panquecas e waffles, bolos, entre outros.

COMO LIMPAR O SEU MIXER TURBO 3 EM 1 MONDIAL

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Desconecte as partes desmontáveis.
- Siga as instruções de limpeza do item **“ANTES DE USAR O SEU MIXER TURBO 3 EM 1 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 ou qualquer outro líquido.

RECEITAS

MILK-SHAKE DE BANANA

Ingredientes

- 1 xícara de chá de sorvete de creme
- 1 xícara de chá de leite
- 1 banana nanica média madura.

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no copo do mixer e bata até a mistura ficar homogênea. Sirva em copos altos com canudo.

PANQUECA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 3 colheres de manteiga ou margarina derretidas
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de amido de milho
- 3 colheres de chocolate em pó
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de café rasa de sal
- Gotas de baunilha ou raspas de limão.

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma tigela e misture com o batedor de massas leve, até que a mistura esteja homogênea. Unte uma frigideira e leve ao fogo para aquecer. Com o auxílio de uma concha, despeje uma porção da massa e espalhe bem, abaixe o fogo e deixe dourar por baixo. Vire a panqueca e deixe dourar o outro lado. Repita o processo com toda a mistura. Sirva com o recheio desejado: geleias, calda de caramelo, sorvete, etc.

MAIONESE

Ingredientes

- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 xícara de chá de óleo de milho, canola ou girassol
- ½ colher de café de sal.

Modo de preparo

Os ingredientes devem estar em temperatura ambiente. Coloque os ovos no copo do mixer. Segurando as gemas embaixo da borda do batedor, bata os ovos por alguns minutos. Acrescente o suco de limão e bata novamente. Deixe descansar por 2 minutos. Vá adicionando o óleo “em fio” com o batedor em funcionamento. Quando atingir o ponto de maionese, acrescente o sal. Caso a sua maionese não emulsifique, experimente adicionar algumas gotas de água enquanto estiver batendo. Faça somente a quantidade necessária para o consumo imediato. Não guarde mais do que um dia.

ALMÔNDEGAS AO SUGO

Ingredientes

- Almôndega
- 200g de carne magra
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1 ovo
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho
- ½ xícara de cheiro-verde
- Sal e Pimenta-do-Reino a gosto.

Molho

- 1 lata de molho de tomate pronto
- 1 xícara de água fervente.

Modo de preparo

Triture a carne, o alho e a cebola no Processador e reserve. Triture o cheiro-verde em pedaços grandes. Junte todos os ingredientes em uma tigela e amasse muito bem. Forme bolinhas de mais ou menos 3 cm de diâmetro e coloque em uma panela funda. Acrescente a lata de molho de tomate e a água fervente. Tampe e deixe cozinhar em temperatura média até que as almôndegas estejam macias e bem cozidas e o molho bem encorpado. Sirva a seguir.

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 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.
- 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 incluído 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.