

# MALLORY



## MANUAL DE BATEDEIRAS

## BATEDEIRA DE MESA E DE MÃO

Estimado Cliente,

Agradecemos por ter decidido pela compra de um produto MALLORY.

A tecnologia, desenho e funcionalidade, além do rigoroso controle de qualidade a que são submetidos nossos produtos, irão garantir-lhe grande satisfação durante muito tempo.

A **MALLORY** participa ativamente na preservação do meio ambiente e informa que os materiais utilizados nas embalagens são recicláveis. Se desejar descartá-los poderá utilizar os coletores públicos destinados para cada tipo de material.

**Importante** - Leia com atenção antes de usar o produto.

Atenção: Este aparelho foi projetado para uso exclusivo doméstico.

\* Espátula disponível em alguns modelos. / \*\* Batedores de massa pesada disponível em alguns modelos.

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de usar este aparelho pela primeira vez, confira se a voltagem que está na placa de identificação do produto é correspondente a voltagem de sua casa: 127V ou 220V.
- Estenda o cabo de força antes de usar.
- Para sua garantia, use sempre peças originais MALLORY.

### MONTANDO A BATEDEIRA DE MESA

- Toda montagem deve ser feita com o aparelho desligado.
- Encaixe a parte de trás da batedeira na guia do pedestal e, em seguida, pressione com a parte de cima para baixo.\* (Fig 1)
- Encaixe a parte de trás da batedeira na guia do pedestal e, em seguida, pressione com a parte de cima para baixo, e puxe para trás até que fique firmemente estável. \*\* (Fig 2)
- Antes de usar a batedeira pela primeira vez, lave a tigela e os batedores com água e detergente neutro. Seque-os completamente.

\* Somente para os modelos Activa Black e Activa Duo / \*\* Somente para os modelos Giromax/Giromax Quattro e Giromax Black/Giromax Quattro Black

### ENCAIXANDO OS BATEDORES

- Coloque o corpo da batedeira na posição vertical para encaixar os batedores, retornando posteriormente a posição normal, encaixando, até que esteja estável.
- Os batedores devem ser encaixados na batedeira, a partir de seus furos, até que fiquem firmemente presos. (Fig 3)
- Indicamos o uso dos batedores preferencialmente para massas leves.

### RETIRANDO OS BATEDORES

- A batedeira possui um sistema de segurança ao ejetar os batedores, para removê-los, o botão seletor deve estar na posição Desligado "0" (Fig 7.1) . Segure os batedores com uma das mãos e com a outra aperte o botão ejetar. (Fig 4)

### USO COMO BATEDEIRA PORTÁTIL

- A batedeira também pode ser usada como batedeira de mão. Neste caso, remova a batedeira do pedestal conforme instrução de remoção apresentada a seguir:

**Giromax / Giromax Black:**

1 – Puxe o corpo da batedeira colocando-o da posição vertical (inclinada 45 graus).

2 – Em seguida, suspenda o corpo da batedeira (puxando-a para o alto) retirando do pedestal. (Fig 5).

**Activa Black e Activa Duo:**

1 – Deixe o produto na posição horizontal.

2 – Em seguida, suspenda o corpo da batedeira (puxando-a para o alto) retirando do pedestal. (Fig 6).

\*Para o preparo de docas em neve, utilize a função portátil.

## COMO USAR A BATEDEIRA

- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se o botão seletor está na posição (0).

- Verifique também se a batedeira está devidamente montada no pedestal e a tigela encaixada na base.

- Ligue o plugue na tomada e posicione o botão seletor na velocidade desejada. Selecione a velocidade de acordo com o tipo de receita.

Consulte a sugestão da tabela abaixo:

Velocidade	Tipo de mistura
P	PULSAR - Misturar os ingredientes
0	DESLIGADO
1	Ingredientes leves
2	Crems e omeletes
3	Massas de bolo e clara em neve
4	Massas de tortas

### Cuidado:

- Assegure-se que a batedeira está com a chave na posição (0) antes de remover a tigela.

- Tome cuidado com os batedores durante o manuseio, esvaziamento e limpeza do aparelho a fim de evitar acidentes.

- A tigela referente ao produto somente pode ser usada com o corpo fornecido.

- Desejando alterar a velocidade durante o funcionamento, basta girar o botão seletor para a posição desejada.

- Para encerrar ou interromper a operação da batedeira, mova o seletor de velocidade para a posição Desligado e coloque a batedeira na posição vertical. Nessa posição, os batedores ficarão levantados, evitando que a massa escorra para fora da tigela. (Fig 7)

- Se desejar continuar a mistura, coloque-o de volta na posição anterior.

### ENCAIXANDO O DISCO GIRATÓRIO\*

- Posicione o disco giratório no furo que fica no pedestal até ouvir um click.

- Gire para verificar se foi encaixado corretamente.

\* Exclusivo para os modelos Activa e Activa Black.

## **LIMPEZA DO APARELHO**

- Antes de iniciar a limpeza, verifique se o plugue está desligado da tomada.
- Certifique-se que o interruptor está na posição desligado e que o plugue esteja desconectado na energia elétrica antes de remover os batedores
- Remova a tigela e os batedores e lave-os com água morna e detergente neutro. Para melhores resultados, remova todos os resíduos de massa dos vãos entre as saliências dos batedores após o uso.
- Para remover os batedores ler instrução de "Retirando os batedores"
- Para melhor conservação da tigela, não a limpe com abrasivos, superfícies ásperas ou similares.
- Limpe o corpo da batedeira apenas com um pano úmido. Não use detergente, álcool ou abrasivos.
- Atenção: apenas os batedores podem ser lavados em lava-louça.

## **RESTRICÕES E ADVERTÊNCIAS**

- Com o objetivo de garantir a sua segurança e o melhor desempenho do seu aparelho, recomenda-se que estas instruções sejam seguidas rigorosamente.
- Certifique se a tensão elétrica (voltagem) indicada na placa de identificação do aparelho é a mesma da tomada.
- Verifique se a instalação elétrica do local está correta e perfeita.
- Escolha um local de trabalho adequado com superfície plana e seca, próxima de uma tomada de rede elétrica.
- Não utilize extensões elétricas ou benjamins, evitando sobrecargas elétricas.
- Não utilize aparelhos elétricos quando estes apresentem qualquer tipo de dano em seus componentes, principalmente nas partes elétricas.
- Para proteção contra riscos de choques elétricos ou danos ao aparelho, não coloque o plugue em contato com água ou outros líquidos.
- Este aparelho não se destina à utilização 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 pela sua segurança.
- Mantenha todo aparelho elétrico em local seguro e fora do alcance de crianças, principalmente quando estiver em uso.
- Não deixe o aparelho em funcionamento sem sua supervisão.
- Ao desligar o aparelho da tomada, puxe o plugue, nunca o cabo.
- Durante o funcionamento, evite contato com as partes em movimento. Para evitar danos e ferimentos, mantenha as mãos, cabelos, panos, talheres e espátula longe dos batedores.
- Crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.
- Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc).
- Não introduza quaisquer objetos estranhos à função própria do produto, principalmente quando estiver em funcionamento, evitando acidentes.
- Não utilize o produto para outros fins não especificados no manual.
- Não utilize peças ou partes que não pertençam originalmente ao aparelho, para não prejudicar o seu funcionamento ou perder os seus direitos à garantia.

**IMPORTANTE:** Este aparelho eletroeletrônico está sendo comercializado com o Plugue Padrão Brasileiro, estabelecido pela ABNT e regulamentado pelo Inmetro, propiciando maior segurança para o usuário e para as instalações elétricas.

## **ANOMALIAS E REPARAÇÃO**

Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele somente deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Não tente substituir você mesmo, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado Mallory, visto que pode existir perigo. Deve-se seguir o mesmo procedimento em caso de qualquer outra anomalia.

## **RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS**

- A Mallory não se responsabiliza por falhas decorrentes de má interpretação dos textos do manual. Havendo necessidade de maiores esclarecimentos, não deixe de consultar nosso serviço de informação ou Assistência Técnica.
- Guarde este manual em lugar seguro e consulte-o sempre que necessário.

## **TERMOS DE GARANTIA**

Prazo e concessão da garantia para produtos comercializados no Brasil

1. Este produto é garantido pela MALLORY, pelo prazo total de um ano (\*), a contar da data da nota fiscal de compra pelo primeiro consumidor, contra eventuais defeitos decorrentes da fabricação ou peças que o tornem impróprio ao uso regular<sup>5</sup>, desde que observadas as condições aqui especificadas.

(\*) Já incluso nesse tempo o prazo determinado legalmente pelo Código de Defesa do Consumidor mais a garantia adicional oferecida pela MALLORY.

2. A nota fiscal desse produto é parte integrante da presente garantia, devendo ser apresentado pelo consumidor a sua primeira via, no caso do uso da garantia. Se o consumidor transferir a propriedade deste produto, a garantia ficaria também transferida, sendo sempre contada a partir da data de emissão da nota fiscal da primeira aquisição do produto.

3. Os consertos em garantia somente poderão ser efetuados por um posto de assistência técnica devidamente autorizado pela MALLORY.

4. As despesas de transporte do produto até o posto autorizado mais próximo são de responsabilidade do consumidor (inclusive em localidades onde não existem postos autorizados).

5. A MALLORY é responsável pela definição das peças e reparos necessários para a solução do problema.

6. Durante a garantia, os reparos necessários, de acordo com a avaliação da MALLORY, não terão custos para o consumidor.

## **EXCLUSÃO DA GARANTIA**

A garantia não abrange os casos de:

1. Danos sofridos pelo produto, ou seus acessórios (peças plásticas, metálicas e vidro), em consequência de acidentes, manuseios ou uso incorreto ou em desacordo com as recomendações do seu manual.
2. Problemas com o fio de alimentação, causados por falha de observação às instruções de segurança.
3. Produto que tenha sido aberto, examinado, alterado ou consertado por pessoas ou oficinas não auto-

rizadas, ou se qualquer peça, parte ou componente do mesmo estivesse faltando ou fosse caracterizada como não original.

4. Produtos que foram danificados por uso industrial, comercial ou não doméstico em geral, ou por mau uso doméstico, estarão excluídos da garantia.

5. Produto que tenha sido ligado em uma voltagem diferente da especificada no mesmo.

6. Se o número de série e/ou rastreabilidade que identifiquem ao produto estiverem alterados ou manipulados de alguma forma.

7. Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.

## **BOLO DE CHOCOLATE**

Ingredientes:

450gr de farinha de trigo com fermento	330gr de açúcar cristal
200gr de achocolatado em pó	3 ovos grandes
200ml de leite	400ml de óleo de soja

## **MODO DE PREPARO:**

Na tigela da batedeira adicione a farinha de trigo, o açúcar e o achocolatado, em seguida adicionar os ovos, o leite e o óleo. Misturar levemente os ingredientes na tigela da batedeira com uma colher ou espátula, antes de encaixar a tigela no pedestal da batedeira. Utiliza os batedores de massa leve e certifique-se que os batedores estão encaixados no corpo da batedeira corretamente, colocar o corpo na posição de uso e logo após bata a mistura por 40 segundos com o seletor de velocidade na posição máxima.

Dispor a massa numa assadeira untada e polvilhada.

Assa a fogo médio, aproximadamente 150 graus, durante 30 minutos.

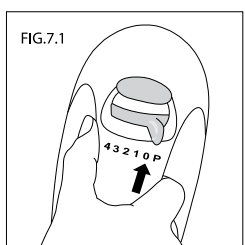
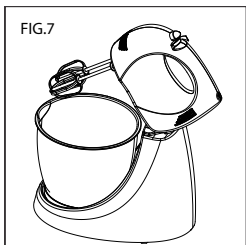
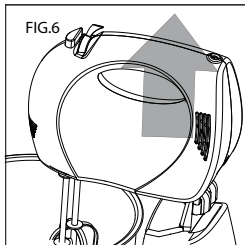
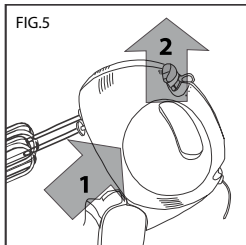
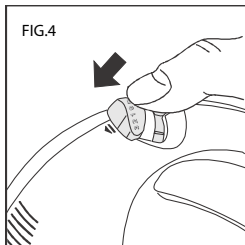
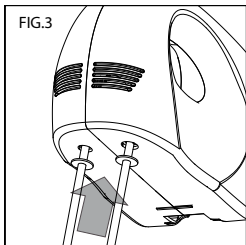
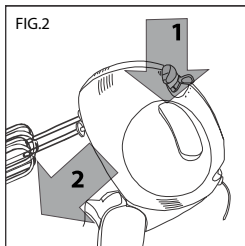
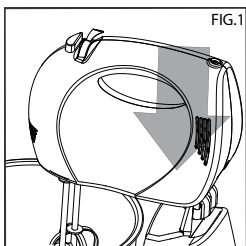
Para saber se o bolo já está no ponto, insira uma faca próxima à borda da forma, ao retirá-la a mesma deve estar seca.

## **TEMPO DE PREPARO:**

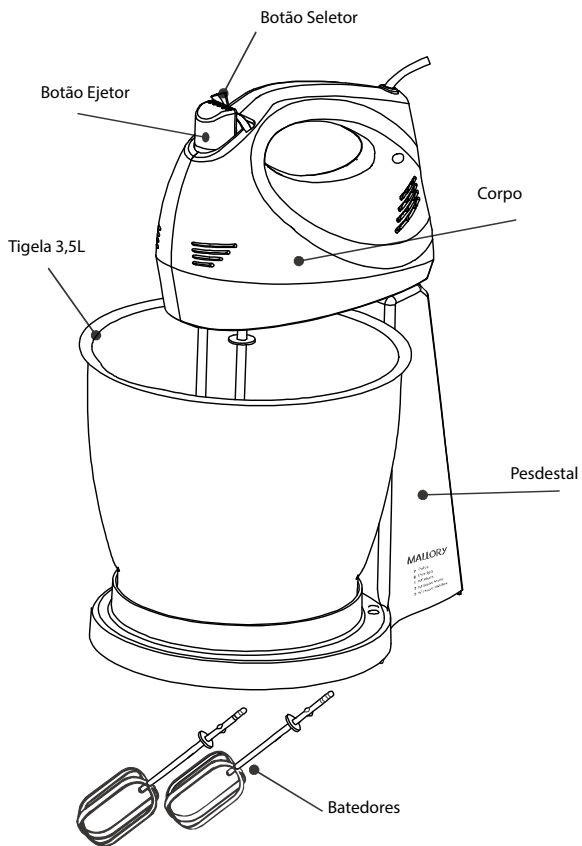
40 segundos na batedeira e 30 minutos no forno

## **DICA:**

Reduza a velocidade da tigela utilizando umas das mãos, pressionando levemente a lateral da tigela, mas sem impedir o giro da mesma. Isso fará com que a massa fique mais homogênea. (ACTIVA)

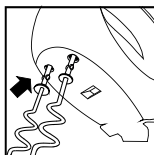
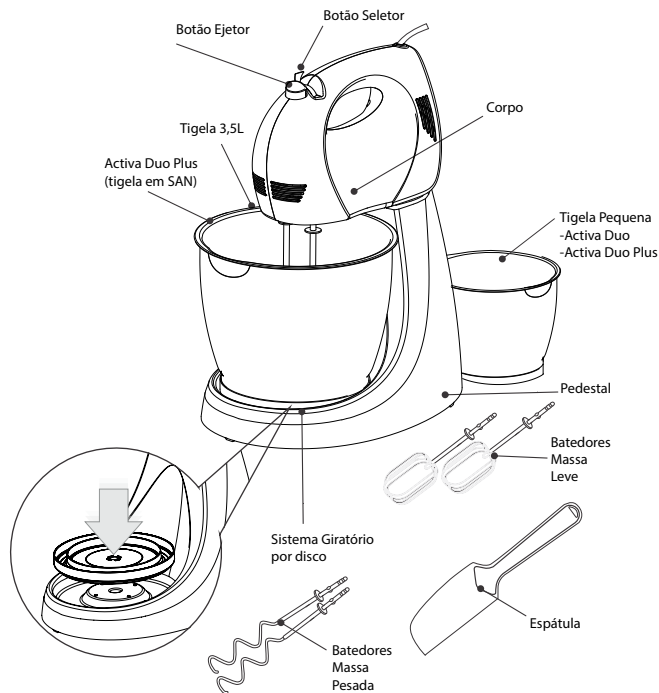


# FAMÍLIA GIROMAX





## FAMÍLIA ACTIVA



### Encaixando os batedores

Indicamos o uso dos batedores preferencialmente para massas pesadas.

Introduza os batedores nas aberturas de encaixe do corpo da bateadeira, fazendo coincidir o batedor de anel maior na abertura menor e o batedor de anel menor na abertura maior (Fig.acima).

Para desencaixar os batedores proceda da mesma forma utilizada com os batedores.

*Relação de Postos Autorizados*  
*Visite nosso site:*

**www.mallory.com.br**

*ou ligue para*



**Importante:** Para facilitar o atendimento tenha em mãos o CEP (codigo de endereçamento postal)

**REV00-051214 - B00800210**

**CESDE IND. E COM. DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA**

Av. Com. Aviador Childerico Mota, 3.599 - Galp B - Coite  
Maranguape - Ceará - Brasil  
C.N.P.J. 00.153.282/0010-58