

MALLORY



MIXER 3 EM 1

TRIKXER PRATIC

TRIKXER PRATIC - MIXER 3 EM 1

Estimado Cliente,

Parabéns, você acabou de adquirir um produto Mallory.

Além de apresentar um design exclusivo, inovações e tecnologia, todos os produtos Mallory são submetidos a um rigoroso controle de qualidade, que nos garante segurança, conforto e grande satisfação durante o uso.

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

IMPORTANTE – LEIA COM ATENÇÃO ANTES DE USAR O PRODUTO.

- Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observação e o não cumprimento destas instruções podem resultar em acidentes.
- Este aparelho foi projetado para uso exclusivamente doméstico.
- Não utilizar o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados.
- Nunca processar alimentos congelados, ossos ou objetos.
- Aparelho disponível nas tensões 127V e 220V. Antes de conectar o produto a tomada, verifique se a voltagem de sua cidade é compatível com a voltagem especificada no produto.

IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES

1. Botão Velocidade I

2. Botão Velocidade II

3. Corpo

4. Braço do Mixer

4.1. Lâmina Pica-gelo

5. Braço emulsificador - batedor de claras/massas leves

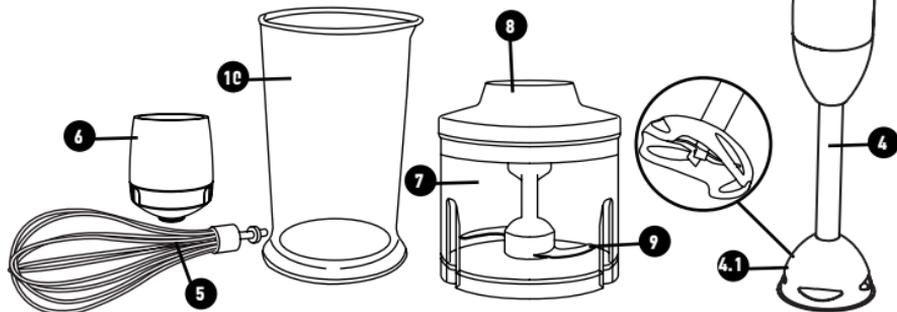
6. Suporte do braço emulsificador

7. Copo do processador

8. Tapa do processador

9. Lâminas do processador

10. Copo graduado



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Coloque o mixer em uma superfície plana e seca.
- Retire o mixer e acessórios da embalagem.
- Confira todos os acessórios, pois o uso dos acessórios são indispensáveis para seu resultado satisfatório.
- Escolha um local de trabalho adequado com superfície plana e seca, próximo de uma tomada de rede elétrica.

COMO MONTAR SEU MIXER

Seu mixer precisa de dois passos para ser montado.

1. Desconectado da tomada, equipe o produto com o braço do mixer (item 4).
2. Ao encaixar, segure no topo do braço do mixer e rotacione no sentido horário até travar (Fig. 1).
3. Desligue o aparelho e desconecte o cabo de alimentação da tomada antes de trocar qualquer acessório.

FUNÇÃO MIXER

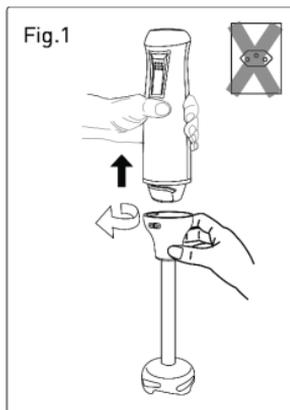
1. Equipe o braço do mixer (item 4) no produto (Fig. 1). Em seguida, conecte o plugue na tomada.
2. Coloque no copo graduado (item 9) ou em outro recipiente os alimentos que serão processados. Respeite a indicação da capacidade máxima útil.
3. Pressione o botão pulsar (item 1), pulsando em rajadas contínuas para acionar as lâminas até o resultado desejado.
4. Para retirar o braço do mixer, rotacione-o no sentido anti-horário até que solte.

DICAS DE USO:

- Função prevista para preparar sucos, vitaminas, shakes, batidos com gelo, purês, maionese, molhos, sopas, papinhas, etc.
- Corte sempre os alimentos a serem processados.
- Não utilize a lâmina para picar alimentos muito duros como grãos, pois estes podem danificar as lâminas.
- Se durante o processamento, algum alimento travar o funcionamento das lâminas, desligue o aparelho, desconecte o plugue da tomada e retire o alimento da lâmina.

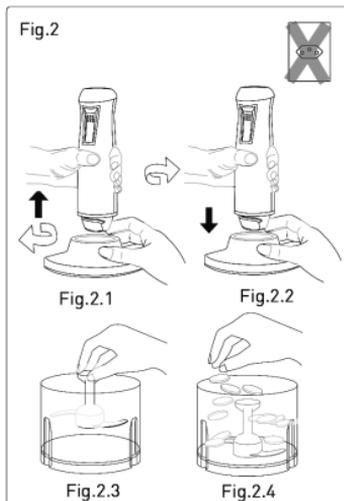
ATENÇÃO:

- Cuidado ao manusear o aparelho. Suas lâminas são muito afiadas e podem acarretar acidentes.
- Cuidado no manuseio de ingredientes quentes. Deixe que amorneçam antes de processá-los.



FUNÇÃO PROCESSADOR (NÃO TRITURAR GELO) (FIG. 2)

1. Com o aparelho desconectado da tomada, equipe-o segurando o aparelho pelo corpo (item 3) e encaixe o acessório rotacionando no sentido horário até que trave (Fig. 2.1)
2. Coloque as lâminas (item 8) dentro do copo processador (item 6). Em seguida, insira os alimentos que serão processados, respeitando a indicação de capacidade MAX (Fig. 2.3 e 2.4)
3. Feche o copo processador com a tampa (item 6).
4. O corpo encaixa diretamente na tampa do processador. Em seguida, conecte o aparelho na tomada e pressione o botão pulsar (item 1), sempre pulsando em rajadas contínuas até o resultado desejado.
5. Para retirar o copo picador, desconecte o produto da tomada. Em seguida, desencaixe o copo picador do corpo.(Fig. 2.2).

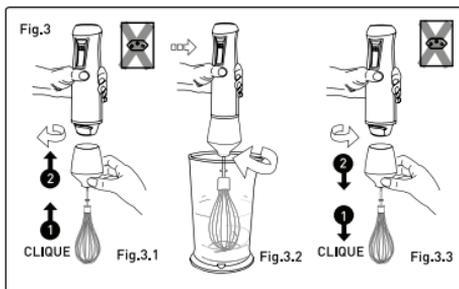


DICAS DE USO:

- Função prevista para picar carnes (crua ou cozida), queijo, pão, legumes, frutos secos, vegetais, café, etc.
- Corte os alimentos em pedaços menores antes de colocá-los no aparelho.
- As porções devem estar de acordo com o tipo de alimento a ser processado. Quantidades maiores ou alimentos mais duros devem ser processados em pequenas porções de cada vez.

FUNÇÃO BATEDOR

1. Com o aparelho desconectado da tomada, equipe-o com o acessório braço emulsificador (item 5) segurando o aparelho pelo corpo (item 3) e encaixe o acessório rotacionando no sentido horário até que trave (Fig. 3)
2. Encaixe perfeitamente o corpo do mixer no braço emulsificador (item 5) até ouvir um clique (Fig. 3)
3. Coloque no copo graduado (item 9) ou em outro recipiente os alimentos que serão processados e posicione o produto no centro do copo graduado. Respeite a indicação da capacidade máxima útil. (Fig. 3).
4. Pressione o botão pulsar (item 1) ou modo turbo (item 2), de acordo com sua necessidade, apertando o botão



continuamente até o resultado desejado.

5. Para retirar o braço emulsificador (item 5), desconecte o produto da tomada. Em seguida, racione o acessório no sentido anti-horário e desencaixe o braço emulsificador do corpo do mixer até ouvir um clique (Fig. 3).

DICAS DE USO:

- Função prevista para preparar claras em neve, bater cremes e massas leves, etc.
- Faça claras em neve em menos de 2 minutos.

RECEITAS

MAIONESE - UTILIZANDO A FUNÇÃO MIXER

Ingredientes:

1 Ovo

1/2 xícara de óleo

Sal à gosto

Vinagre ou Limão à gosto

Tempo: 35s

Porção: 250ml

Procedimento:

- Adicione 1 ovo, sal, algumas gotas de vinagre ou limão ao recipiente.
- Encha com óleo até o nível indicado e ligue.
- Não mexa ou agite até que o óleo esteja misturado.

MOLHO BÉCHAMEL- UTILIZANDO A FUNÇÃO MIXER

Ingredientes:

30g de Manteiga

100g de Farinha de trigo

30g de Cebola

500ml de Leite

Tempo: 15s

Porção: 600ml

Procedimento:

- Derreta 30g de manteiga em uma panela em fogo baixo
- Adicione 100g de farinha e 30g de cebola frita (pique antes usando o acessório processador)
- Adicione gradualmente 500ml de leite.

QUEIJO RALADO - UTILIZANDO A FUNÇÃO PROCESSADOR

Ingredientes:

100g de Queijo

Tempo: 30-50s

Porção: 100g

Procedimento:

- Corte em cubos de 1cm.
- Misture até obter a consistência desejada.

CARNE PICADA (CRUA OU COZIDA) - UTILIZANDO A FUNÇÃO PROCESSADOR

Ingredientes:

150g de Carne

Tempo: 30s

Porção: 150g

Procedimento:

- Corte em cubos de 1cm.
- Misture até obter a consistência desejada

CHANTILLY - UTILIZANDO A FUNÇÃO BATEDORES DE CLARAS

Ingredientes:

Creme de leite fresco

Tempo: 30s

Procedimento:

- Despeje o creme de leite dentro do copo graduado.
- Misture por 30 segundos na velocidade máxima.
- Se durante o processamento, algum alimento travar o funcionamento dos batedores, desligue o aparelho da tomada.
- Em seguida, retire o alimento dos batedores.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- O braço do mixer, o copo graduado, o copo picador, a tampa, as lâminas e braço emulsificador podem ser lavados em água corrente ou lava-louças.
- Limpe o corpo do produto com um pano úmido com algumas gotas de detergente e seque-o em seguida.
- Não utilize esponjas ou produtos abrasivos.
- Assegure-se que o produto esteja seco antes de reutilizá-lo.

ATENÇÃO:

- Cuidado ao manusear o aparelho. Suas lâminas são muito afiadas e podem acarretar acidentes.
- Cuidado no manuseio de ingredientes quentes.
- Deixe que amorneçam antes de processá-los.
- Não processar gelo no copo processador.
- Utilize sempre o copo graduado com a lâmina pica-gelo.

MEU PRODUTO NÃO ESTÁ FUNCIONANDO COMO RESOLVER?

PROBLEMA	MOTIVO	SOLUÇÃO
O mixer não liga ou parou de funcionar.	Plugue desconectado da tomada elétrica.	Conecte o plugue na tomada elétrica.
	Tomada elétrica sem energia.	Testar o produto em outra tomada elétrica.
	Botão Velocidade com defeito.	Ligue para o nosso SAC: 0800 704 0848.
	Copo picador cheio ou acessórios bloqueados.	Efetue a limpeza do copo picador ou acessórios.
	Lâminas sujas.	Efetue a limpeza das lâminas de acordo com as instruções de limpeza.

Para produto com defeito de não funcionamento (falha técnica), você pode ligar através do número 0800 704 0848 ou entrar em contato com a rede de assistência técnica autorizada. Consulte os postos de atendimento em nosso site: www.mallory.com.br.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria.

ECOLOGIA E RECICLABILIDADE DO PRODUTO

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem.

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para futuras consultas.
- Depois de desembalar completamente o aparelho, verifique o seu perfeito estado de funcionamento, visto que qualquer defeito de origem ou uma possível imperfeição ocasionada durante o seu transporte encontram-se amparados pela garantia Mallory.
- Cuidado ao adicionar líquidos quentes dentro do copo picador ou graduado, já que podem ser expulsos devido a uma repentina emissão de vapor.
- Não instale o aparelho perto de objetos inflamáveis.
- Não expor o aparelho a temperaturas extremas.
- Desligue-o da rede elétrica quando não estiver em uso.
- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos.
- Não submergir o aparelho, nem o submeter a fluxo de água (ex.: sob torneira.)
- Não utilizar o aparelho com as mãos ou pés úmidos, nem com os pés descalços.

- Não ligue o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Não insira nenhum objeto em qualquer abertura do aparelho.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- Não enrole o cabo de alimentação no aparelho.
- Não tente transportar o produto sustentando-o pelo cabo de alimentação.
- O produto deve ser conectado a uma tomada com aterramento.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.
- Para desplugar da tomada, puxe pelo plugue e nunca pelo cabo de alimentação.
- Nunca deixe o fio encostar-se a superfícies quentes.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este aparelho foi projetado para ser usado por adultos. Não permita o seu uso por crianças.
- 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 o aparelho longe do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.
- Assegure que suas mãos estejam secas e livres de qualquer líquido antes de conectá-lo à tomada.
- Nunca deixe água entrar em contato com o aparelho ou o cabo de conexão.
- Este aparelho só deve ser utilizado para os propósitos descritos neste manual.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações de uso doméstico e similares, tais como cozinhas, em lojas (copas), escritórios e outros ambientes de trabalho, fazendas e chácaras, hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial, como quartos e copas.

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

Caso o cabo de alimentação estiver danificado, não tente substituí-lo. Ele deve ser substituído somente pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizada Mallory. Deve-se fazer a mesma coisa em caso de qualquer outra anomalia.

RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS

- A Mallory não se responsabiliza por falhas decorrentes da má interpretação dos textos do manual de instruções. 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.

TERMO DE GARANTIA

A fabricante Mallory concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:

- O início da vigência da garantia ocorre a partir da data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto.
- O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal de venda ao consumidor e dividido da seguinte maneira:
- três (3) meses de garantia legal;
- nove (9) meses de garantia contratual.
- A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor.

CONDIÇÕES DESSA GARANTIA:

- Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente encaminhado ao posto autorizado Mallory mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado no site do fabricante (www.mallory.com.br) ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Cliente Mallory.
- Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
- As peças: vidros, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo elétrico são garantidas contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.
- As despesas de transporte do produto até o posto autorizado mais próximo são de responsabilidade do consumidor (inclusive em localidades onde não existam postos autorizados).

A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:

- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial etc), com exceção da linha de Cuidados Pessoais, que identificará, já na embalagem, o produto como Linha Profissional.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou, ainda, sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Mallory.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.

- Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios (peças plásticas, metálicas e vidro), em consequência de acidentes, manuseio ou uso incorreto ou em desacordo com as recomendações do seu manual.

A GARANTIA CONCEDIDA PELO FABRICANTE NÃO COBRIRÁ:

- Despesas com instalação do produto.
- O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.

OUTRAS DISPOSIÇÕES:

- A Mallory declara que não há nenhuma outra pessoa física ou jurídica habilitada em fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referentes ao presente certificado de garantia. (*) Já incluso nesse ano o prazo determinado legalmente pelo Código de Defesa do Consumidor mais a garantia adicional oferecida pela Mallory.
1. A Nota Fiscal de compra deste produto é parte integrante da presente garantia, devendo ser apresentada pelo consumidor a sua primeira via, no caso do uso da garantia. Se o consumidor transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará também transferida, sendo sempre contada a partir da data da emissão da Nota Fiscal da primeira aquisição do produto.
 2. Os consertos em garantia somente poderão ser efetuados por um posto de assistência técnica devidamente autorizada pela Mallory.
 3. As despesas de transporte do produto até o posto autorizado mais próximo, são de responsabilidade do consumidor (inclusive em localidades onde não existam postos autorizados).
 4. A Mallory é responsável pela definição das peças e reparos necessários para a solução do problema.
 5. Durante a garantia, os reparos necessários, de acordo com a avaliação da Mallory não terão custos para o consumidor.

PARA CONHECER A RELAÇÃO DE POSTOS
AUTORIZADOS, VISITE NOSSO SITE:

mallory.com.br

OU LIGUE:

 **MALLORY**
0800 704 0848
mallory.com.br

Para agilizar o atendimento, tenha em mãos o CEP.
(CÓDIGO DE ENDEREÇAMENTO POSTAL)

 /mymallory  /mymallory

REV03-090123

Importado por:

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