

1 ANO DE GARANTIA

**SERVIÇO DE
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR**

**LIGUE GRÁTIS
0800-55 03 93**

Segunda à Sexta, das 8h às 20h.
Sábado, das 8h às 18h.

M.K. Eletrodomésticos Ltda.
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - Cep 44.245-000
CNPJ: 07.666.567/0001-40
Fabricado na China

www.eletrdomesticosmondial.com.br

“Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braille 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 usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um 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.

MONDIAL



**Manual de
Instruções**
PE-03

**MultiCook
PREMIUM**



Misturar a fruta com o açúcar e a canela na Panela Elétrica. Tampar e cozinhar em temperatura média até dar o ponto de geléia.

14- ARROZ DOCE COM LEITE CONDENSADO

2 xícaras de arroz
3 xícaras de água
3 xícaras de chá de leite
1 xícara de açúcar
Cravo e pau de canela a gosto
1 lata de leite condensado
1 rodela de casca de limão
1/2 vidro de leite de coco

Colocar a água, o arroz e as especiarias na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar o leite, o leite condensado, o leite de coco e o açúcar. Deixar cozinhar mais um pouco, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Quando estiver com a consistência cremosa desligar e juntar a casca de limão. Colocar em uma travessa para esfriar. Sirva com canela em pó a gosto.

15- ARROZ DOCE

2 copos medidores de arroz
4 copos medidores de água
2 xícaras de chá de leite
1 xícara de açúcar
Cravo e pau de canela a gosto

Colocar a água, o arroz e as especiarias na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até quase secar, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Quando estiver com a consistência cremosa desligar e colocar em uma travessa para esfriar. Sirva com canela em pó a gosto.

Panela Elétrica Multi Cook Premium

Parabéns, agora você possui uma **PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM DA MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de suas receitas.

Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento de seu aparelho e a sua segurança dependem delas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Antes de ligar o plugue na tomada verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará na perda da garantia.
- Para evitar acidentes não permita que crianças utilizem o produto, ou mesmo pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou suas características.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas desabrigadas.
- Só ligue o aparelho após certificar-se que há ingredientes e água em seu interior.
- Não utilize o aparelho sob armários ou inserido em nichos pequenos, pois ele gera vapor, podendo danificar móveis, paredes ou superfícies sensíveis a calor ou umidade.
- Não ligue, simultaneamente, mais de um aparelho na mesma tomada.
- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo plugue.
- Nunca use o produto com o cabo plugue ou plugue danificados, ou ainda se o produto apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial.
- Sempre que descartar a utilização imediata do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando o mesmo.
- Guarde sempre o cabo plugue para evitar acidentes, tropeços e quedas.
- Sempre manipule as partes aquecidas de seu aparelho com o uso de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor.
- Não permita o contato das mãos e de utensílios que não sejam plásticos ou de madeira com as partes aquecidas do produto.
- Guarde esse manual para consultas posteriores.

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



DICAS IMPORTANTES

- A **PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM** opera com capacidade para 2 l de alimento. Se ela ficar cheia demais poderá transbordar durante o cozimento.
- Abra a Tampa de Vidro (4) sempre com muito cuidado, pois o vapor poderá escapar e causar queimaduras. Use luvas térmicas ou acessórios protetores de calor.
- Nunca cubra ou obstrua a saída de vapor durante o processo de cozimento ou enquanto estiver em uso.
- Não é recomendável fritar alimentos em grande quantidade de óleo, nesse aparelho.
- O Botão Liga/Desliga no Seletor de Temperaturas (1) pode ser acionado para desligar ou religar o seu aparelho durante o preparo sem danificá-lo.
- Depois de pronto o alimento, sua **PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM** pode ser levada à mesa. Utilize protetores térmicos para as mãos e transporte-a sempre pela Alça (7), retirando o Seletor de Temperaturas (1) antes de movê-la.
- Para não danificar o revestimento antiaderente da Cuba (6) e evitar acidentes, use sempre utensílios de plástico ou de madeira durante o preparo e retirada de alimentos.

ANTES DE UTILIZAR A SUA PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM

- Lave a Tampa de Vidro (4) com água morna e seque-a com papel ou pano seco.
 - Monte a Alça da Tampa (4) posicionando-a sobre a abertura e parafusando-a firmemente. **Cuidado!** Ao apertar o parafuso não exercer força excessiva. Não utilizar ferramentas pneumáticas ou hidráulicas.
 - Passe, com um pincel, uma pequena quantidade de manteiga ou óleo de cozinha em toda a superfície antiaderente da Cuba (6).
 - Conecte o Seletor de Temperatura (1) no local adequado. Feche a Tampa (4) e conecte o plugue na tomada. Gire o botão do Seletor de Temperatura (1) até a temperatura máxima. A luz vermelha da Lâmpada-Piloto, que indica que o aparelho está conectado à rede elétrica, irá acender.
 - Deixe aquecer por 5 min.
 - Retire o Plugue (8) da tomada e espere o resfriamento do aparelho. Limpe a parte interna da Cuba (6) novamente com papel absorvente. A sua **PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM** está pronta para ser utilizada.
- Este procedimento aumentará a vida útil do revestimento antiaderente da sua PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM**

COZINHANDO COM A SUA PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM

- **COZINHAR MACARRÃO** - Ferver 6 xícaras de água no ajuste 190°C. Acrescentar 1 a 2 colheres de sopa de óleo para evitar que o macarrão grude. Acrescentar 250 g (1 xícara) de macarrão e cozinhar de 8 a 10 minutos. Se a água ferver muito

rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. **Nota:** os tempos de cozimento variam para tipos diferentes de macarrão.

- **COZINHAR ARROZ** - Ferver 6 xícaras de água no ajuste 190°C. Acrescentar 250 g (1 xícara) de arroz e fechar a tampa. Cozinhar por 10 a 12 minutos e escorrer a água excedente. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Mexer de vez em quando para que o arroz não grude.
- **TOSTAR E DOURAR CARNE, FRANGO OU PEIXE** - Em muitas receitas é necessário tostar e dourar a carne. A carne retém seus sumos e os sabores se acentuam depois que ela é tostada e dourada. Isto também evita que ela grude quando estiver assando. De preferência, usar a carne à temperatura ambiente, pois isto reduz o tempo de cozimento. Pré-aquecer no ajuste 150°C. Tostar a carne em todos os lados, sem a tampa. Após dourar, reduzir o ajuste de temperatura para 120°C e colocar a tampa até que a carne esteja cozida como desejado. Os bifes precisam ser virados apenas uma ou duas vezes.
- **FRITAR COM POUCA GORDURA** - Adequada para ovos, omeletes, bacon, salsichas, bifes e pedaços de frango. Pré-aquecer no ajuste 150°C com um pouco de óleo para dar sabor. As superfícies de cozimento antiaderentes não precisam de uma grande quantidade de óleo.
- **FRITAR COM NÍVEL MÉDIO DE GORDURA** - Adequada para pedaços de legumes e verduras, por exemplo, abóbora e batata, ou alimentos em pedaços. Pré-aquecer no ajuste 190°C com óleo suficiente para que o alimento esteja parcialmente imerso. Cozinhar o alimento sem tampa. **Nota:** Cuidar para não colocar óleo demais dentro da panela.
- **COZINHAR LEGUMES SAUTÉ** - Pré-aquecer no ajuste 120°C com um pouco de óleo para dar sabor.
- **COZIMENTO RÁPIDO E ENSOPADOS** - O alimento é rapidamente cozido em grande calor e os legumes e verduras mantêm seu sabor e consistência. Para melhores resultados e um cozimento homogêneo, cortar o alimento em pedaços pequenos e de tamanho igual. Pré-aquecer no ajuste 150°C com um pouco de óleo. Acrescentar os legumes e verduras, carnes e temperos, mexendo continuamente. Legumes ou verduras como as cenouras, que são mais firmes, devem ser cozidos primeiro; acrescentar os outros ingredientes mais tarde. Cozinhar até que os legumes e verduras estejam ligeiramente crocantes. A tampa pode ser colocada em seu lugar nos últimos minutos do cozimento.
- **ASSAR CARNES E AVES** - É ideal para assar carnes ou aves, uma vez que retém seu sabor e seus sumos. Pré-aquecer no ajuste 190°C. Utilizar apenas um pouco de óleo para cortes com pouca gordura e não utilizar óleo algum para cortes de carne com mais gordura. Tostar e dourar a carne em todos os lados e colocar a tampa. Depois de tostada, girar o dial de ajuste para 120°C, para cozer a carne como desejado. Virar a carne durante o cozimento.
- A sua **PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM** também pode grelhar carnes, aves, frutos do mar e vegetais. Antes de fazer espetinhos de churrasco recomendamos que

os espetos de madeira fiquem 15 min submersos em água antes de serem usados para que não queimem durante o preparo e ou danifiquem o revestimento antiaderente das chapas.

Sempre manipule as partes aquecidas de seu aparelho com o uso de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor.

COMO LIMPAR A SUA PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM

- Retire o Plugue (8) da tomada e aguarde até que o aparelho esfrie.
- Remova o Seletor de Temperaturas (1).
- jamais use palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Não utilize solvente, ou qualquer substância química, durante a limpeza, interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
- Para limpeza externa da Base (3) passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Lave todas as partes removíveis, Tampas e Alças, com água e detergente neutro. Seque bem com um pano suave ou papel. Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente.
- Se necessário, limpe o Seletor de Temperatura (1) com um pano úmido. Nunca coloque o Seletor de Temperatura (1) dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Para limpar a superfície antiaderente da Cuba (6) usar água e sabão. Remover resíduos persistentes com uma espátula plástica. Não usar palha de aço ou esponjas abrasivas que danificarão as superfícies antiaderentes de cozimento e seque-a completamente com pano ou papel toalha. Ao jogar água dentro da cuba tomar cuidado para a mesma não atingir a entrada do Seletor de Temperatura.
- Repita a operação sempre que sua Panela Elétrica ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.
- A Base (3) não deve ser submersa em água ou qualquer outro líquido.
- Enrole o Cabo Plugue (8) antes de guardá-lo para não danificá-lo.
- Guarde a sua **PANELA ELÉTRICA MULTI COOK PREMIUM** em local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças.

ÍNDICE

- 1 - BOLINHA DE PEIXE AO MOLHO DE TOMATE
- 2 - ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA
- 3 - ALMÔNDEGAS AO SUGO
- 4 - MOLHO DE ABÓBORA COM BETERRABA
- 5 - POLPETONE RECHEADO COM QUEIJO
- 6 - OMELETE
- 7 - PIMENTÃO RECHEADO COM CENOURA
- 8 - LASANHA DE DOMINGO
- 9 - PAELLA
- 10 - ARROZ QUATRO QUEIJOS
- 11 - RISOTO DE CAMARÃO
- 12 - ARROZ DE MARINHEIRO
- 13 - GELÉIAS DE FRUTA
- 14 - ARROZ DOCE COM LEITE CONDENSADO
- 15 - ARROZ DOCE

15 RECEITAS

1- BOLINHA DE PEIXE AO MOLHO DE TOMATE

4 colheres de sopa de pão francês amanhecido picado
½ xícara de cogumelos em conserva
500 g de filés de pescada limpa
2 talos de cebolinha
1 lata de molho de tomate
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Amasse os filés de pescada com um garfo até formar uma pasta e reserve. Triture a cebolinha e os pães no liquidificador até formar uma farofa grossa. Misturar tudo em uma tigela temperando com sal e pimenta-do-reino. Formar bolinhos de mais ou menos 3 cm de diâmetro. Colocar o molho de tomate e os cogumelos picados grossos na Cuba da Panela Elétrica e acrescentar os bolinhos de peixe. Deixar cozinhar por cerca de 10 min, verificando sempre se é necessário acrescentar água para não deixar o molho secar. Servir com arroz branco.

2- ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

½ kg de carne moída
1 linguiça calabresa defumada
1 pacote de sopa de cebola
1 ovo
2 colheres de maionese
2 fatias de bacon
1 lata de molho de tomate pronto

Recheio

100 g de presunto em fatias
100 g de mussarela em fatias

Triture a carne e a linguiça no liquidificador e misture aos outros ingredientes até ficar bem homogêneo. Abrir um quadrado com a carne sobre um plástico e rechear com o presunto e a mussarela, enrolando como um rocambole com o auxílio de um plástico, achatando um pouco para não ficar muito alto. Cobrir com as fatias de bacon e transferir para a Panela Elétrica. Cobrir com molho de tomate e cozinhar tampado.

3- ALMÔNDEGAS AO SUGO

1 kg de carne magra moída
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.

Pique o alho, o cheiro-verde e a cebola e reserve. Junte todos os ingredientes em uma tigela e amasse muito bem. Forme bolinhas de mais ou menos 3 cm de diâmetro e coloque na Panela Elétrica. 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.

4- MOLHO DE ABÓBORA COM BETERRABA

1 xícara de chá de abóbora
1 xícara de chá de beterraba
1 colher de sopa de azeite
Água o suficiente para cobrir
Temperos a gosto: sal, cebola, pimenta-do-reino, orégano, azeite e etc.

Cozinhe a abóbora junto com a beterraba na água com uma pitada de sal até que estejam macias. Bata no liquidificador até que fique um creme homogêneo. Refogue os temperos e junte ao creme e bata mais um pouco no liquidificador para misturar bem. Acerte o sal.

Nota: esse molho substitui bem o de tomate com a vantagem de não ser ácido. Pode ser usado para macarronada, pizzas, almôndegas, sobre panquecas e etc.

5- POLPETONE RECHEADO COM QUEIJO

2 batatas cozidas
500 g de carne moída
½ xícara de chá de farinha de rosca
1/2 cebola picadinha
1 dente de alho espremido
½ xícara de chá de nozes moídas
½ xícara de chá de cheiro-verde picado
Raspas de casca de limão fresco
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 lata de molho de tomate pronto
1 xícara de chá de mussarela moída
½ xícara de chá de folhas de manjeriço fresco
Farinha de rosca para empanar

Amasse bem as batatas com as mãos junto com a carne moída. Misture a farinha de rosca, as nozes moídas, as raspas de limão (cuidado apenas a parte verde), a cebola picada, o alho espremido, o cheiro-verde e o sal e pimenta-do-reino a gosto. Faça bolinhas, recheie com a mussarela e uma folhinha de manjeriço e feche. Achate em forma de polpetone e passe na farinha de rosca. Frite na Panela Elétrica em pouco óleo bem quente e reserve. Retire o óleo e limpe bem a Cuba da Panela Elétrica. Coloque os polpetones novamente na Panela Elétrica e cubra com o molho de tomate. Aqueça bem e sirva a seguir.

6- OMELETE

- 5 ovos
- 1/2 xícara de chá de creme de leite
- 1 colher de chá de ervas finas (pode ser substituída por alecrim, manjeriço ou outra erva aromática).
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 xícara de chá de ricota
- 1 xícara de chá de cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 200g de peito de peru defumado
- 2 colheres de sopa de queijo ralado

Bata bem os ovos até formar uma mistura fofa, tempere com sal a gosto. Em um recipiente separado misture a cebola e o alho e a ricota amassada com o garfo. Acrescente o peito de peru picado e as ervas finas. Por último misture os ovos batidos e o creme de leite. Despeje e tampe a panela e cozinhe em temperatura baixa até que a omelete fique dourada e firme.

7- PIMENTÃO RECHEADO COM CENOURA

- 2 pimentões vermelhos
- 2 xícaras de chá de cenoura ralada
- 1/2 xícara de chá de creme de leite
- 1 colher de sopa de farinha de rosca
- 1 cebola picada
- 1 colher de sopa de queijo ralado (opcional)
- 1/2 colher de sopa de azeite
- Pimenta-do-reino branca a gosto

Corte os pimentões no sentido do comprimento e retire as sementes. Misture a cenoura ralada, o creme de leite, a cebola, a farinha de trigo, o azeite, o sal e a pimenta. Recheie os pimentões, misture o queijo ralado com a farinha de rosca e polvilhe. Disponha os pimentões na Panela Elétrica untada com azeite, tampe e cozinhe até os pimentões estarem macios.

8- LASANHA DE DOMINGO

- 1 pacote de massa para lasanha pré-cozida
- 200g de mussarela ralada
- 200g de presunto magro picado
- 1 lata de molho pronto
- A mesma medida de água
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 1/2 xícara de azeite
- 2 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Em uma panela refogue a cebola e o alho no azeite. Acrescente o molho de tomate e os tomates picados e a água e deixe apurar um pouco. Acrescente o peito de frango, o milho verde e as ervilhas. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Unte a Panela Elétrica com azeite e monte a lasanha na fôrma com uma camada de massa, uma de molho, presunto e mussarela. Finalize com a mussarela. Deixe descansar por meia hora para hidratar a massa. Tampe e cozinhe em temperatura média por mais ou menos 30 min.

9- PAELLA

- 3 xícaras de arroz
- 500 g de camarões rosa sem casca limpos
- 10 unidades de mexilhões limpos e aferventados
- 1l de caldo de frango
- 1 pimentão amarelo em tiras
- 1 xícara de chá de vagem e cortadas
- 1 xícara de cenoura ralada
- 1 lata de ervilhas
- 1 g de açafraão espanhol de preferência
- 1 cebola ralada
- 3 dentes de alho amassados
- 1/2 xícara de azeite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Colocar todos os ingredientes, menos os camarões e os mexilhões, na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar os camarões e os mexilhões e cozinhar até o arroz ficar sequinho.

DICA:

Se preferir você pode refogar os temperos em uma frigideira separada e colocá-los na panela já dourados.

10 - ARROZ QUATRO QUEIJOS

2 xícaras de arroz
4 xícaras de água fervente
½ colher de café de pimenta-do-reino
½ colher de café de noz moscada
½ xícara de chá de queijo gorgonzola amassado
1 copo de requeijão
1 xícara de chá de mussarela ralada
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Colocar a água, o arroz, a pimenta-do-reino e a noz moscada na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até quase secar toda a água. Acrescentar o requeijão, o gorgonzola, o parmesão e a mussarela. Mexer bem. Tampar a Panela cozinhar por 5 min. Servir a seguir.

11- RISOTO DE CAMARÃO

3 xícaras de arroz
6 xícaras de água fervente
1 xícara de chá de cebola picada
1 dente de alho amassado
500 g de camarão limpo e lavado com limão
1 xícara de tomate picado
1 colher de sopa de sal

½ colher de café de pimenta-do-reino
1 copo de requeijão
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Colocar a água, o arroz, a cebola, o alho, o tomate na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até restar somente metade da água. Acrescentar o camarão, o sal, a pimenta-do-reino e cozinhar até o arroz ficar “ao ponto”. Misturar o requeijão e o queijo ralado. Tampar a Panela e deixar cozinhar por mais 5 min. Servir a seguir.

12- ARROZ DE MARINHEIRO

2 xícaras de arroz
4 xícaras de água fervente
½ xícara de chá de cebola picada
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa de sal
½ colher de café de pimenta-do-reino
1 xícara de chá de vongole lavados com limão
1 xícara de chá de mexilhões lavados com limão
2 xícaras de chá de camarão limpo e lavado com limão
1 xícara de chá de lulas em rodela limpas e lavadas com limão

Colocar a água, o arroz, a cebola e o alho na Panela Elétrica. Deixar cozinhar até restar somente metade da água. Acrescentar os frutos do mar, o sal e a pimenta-do-reino. Cozinhar até o arroz ficar “ao ponto”. Tampar a Panela Elétrica e cozinhar por 5 min. Servir a seguir.

13- GELÉIAS DE FRUTA

2 xícaras de chá de frutas picadas
2 xícaras de chá de açúcar
Canela em pau a gosto