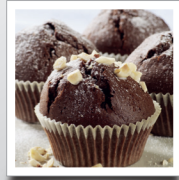


LIVRO DE RECEITAS

Full Kitchen
PREMIUM



MONDIAL

20 Receitas

NUGGETS CASEIROS

4 fatias de pão branco dormido
½ ramo de salsinha
15 ramos de cebolinha
Ramos de orégano fresco a gosto
2 dentes de alho sem casca
500 g de peito de frango desossado em pedaços
½ colher de sopa de pó de páprica suave
Pimenta-do-reino a gosto
2 ovos
2 colheres de sopa de farinha de trigo

Coloque a lâmina de corte no processador de alimentos. Coloque o pão na tigela do processador e pique em migalhas. Coloque as migalhas em um prato fundo. Bata 1 ovo e coloque em uma tigela separada. Coloque a farinha em outro prato. Coloque as ervas e o alho na tigela do processador e mantenha o aparelho ligado até tudo ficar bem picado. Acrescente os pedaços de frango e deixe o aparelho ligado até transformá-los em purê. Acrescente 1 ovo e 1 colher de chá de sal, a páprica e generosas quantidades de pimenta do reino. Misture tudo. Com as mãos molhadas, faça bolas com a massa de frango para formar os nuggets. Mergulhe os nuggets na farinha, depois do ovo e finalmente as migalhas de pão. Aqueça o óleo em uma frigideira ou wok e frite os nuggets de frango por 25 minutos, até dourarem. Se necessário, acrescente mais óleo para impedir que os nuggets queimem. Seque em papel-toalha.

PESTO CASEIRO

30 g de manjeriçã
1 dente de alho
2 colheres de sopa de pinhã
2 colheres de sopa de queijo ralado
4 a 6 colheres de sopa de azeite de oliva

Coloque a lâmina de corte no processador de alimentos. Coloque todos os ingredientes no processador. Bata até formar uma pasta espessa. Mantenha o aparelho ligado e acrescente o azeite bem devagar pelo tubo alimentador. Guarde em vidros de conserva bem tampados na geladeira. Sirva sobre massa cozida all dente fria.

PIZZA DE BRÓCOLIS

500 g de farinha de trigo
1 sachê de fermento biológico instantâneo
2 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem
300 a 400 g de flor de brócolis
30 g de manjeriçã fresco
1 dente de alho bem picado
1 lata de creme de leite
Pimenta-do-reino moída na hora
3 cebolinhas em pedaços de 1 cm
150 g de mussarela

Coloque a faca para bater no processador e coloque a farinha e o fermento na tigela. Misture tudo e, muito lentamente, derrame o azeite de oliva e 250 ml de água quente pelo bocal de alimentos. Deixe o processador em operação até a massa ficar homogênea. Termine sovando com as mãos por alguns segundos, em uma superfície com farinha. Forme uma bola e deixe fermentar em uma tigela coberta com papel-filme, em local quente, por 30 minutos. Cozinhe as flores de brócolis em água e sal por 3 a 4 minutos até que fiquem al dente. Coloque em um escurridor, enxágüe com água fria e deixe escorrer. Enxágüe a tigela e acrescente o manjeriçã, o alho e pique bem. Acrescente o creme de leite e misture até obter um delicioso molho verde. Tempere a gosto. Divida a massa em 4 partes e coloque-as sobre uma superfície com farinha. Forme com cada parte um círculo com diâmetro aproximado de 15 cm e coloque na forma. Espalhe sobre a pizza a mistura de manjeriçã, as flores de brócolis e as cebolinhas. Asse as pizzas na grade central do forno por 15 minutos, até que fiquem douradas.

LANCHINHO INTEGRAL

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo integral
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 sachê de fermento biológico seco
- 1 e $\frac{1}{4}$ de xícara de chá de água bem quente
- 1 xícara de chá de damascos secos picados
- 3 a 4 colheres de sopa de flocos de aveia, sementes de papoula e/ou sementes de gergelim

Coloque a faca para bater no processador e coloque na tigela a farinha de trigo integral, a farinha de trigo, o fermento e 1 colher de chá de sal. Misture tudo e, muito lentamente, derrame a água quente pelo bocal de alimentos. Deixe o processador em operação até a massa ficar homogênea. Acrescente os damascos e mantenha o processador funcionando até que eles se incorporem à massa. Termine sovando a massa com as mãos por alguns segundos, em uma superfície com farinha. Forme uma bola e deixe fermentar em uma tigela coberta com papel-filme, em local quente, por 1 hora. Divida a massa em 8 partes, sove-as por alguns minutos e modele no formato de pãezinhos. Coloque os pãezinhos na fôrma. Goteje um pouco de água e salpique uma mistura de flocos de aveia, sementes de papoula e/ou sementes de gergelim. Cubra com um pano de prato limpo e deixe fermentar por mais uma hora. Asse os pãezinhos por 10 a 15 minutos até que fiquem dourados. Deixe esfriar.

SOPA DE BATATA

- 500 g de batatas
- 1 litro de caldo de galinha
- 6 cebolinhas
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 100 ml de creme de leite
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de queijo gorgonzola esfarelado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Retire a pele dos tomates e triture-os levemente no processador. Ferva-os por 15 a 20 minutos no caldo de galinha. Aqueça o azeite em uma frigideira e refogue as cebolinhas em fogo alto até que fiquem douradas. Tempere a gosto. Deixe esfriar por alguns minutos. Bata os tomates com o caldo e as cebolinhas no liquidificador na velocidade MAX por pelo menos 1 minuto. Acrescente o creme de leite gelado e tempere a gosto. Deixe esfriar e antes de servir, mexa bem e decore com gorgonzola esfarelado.

FOCACCIA

2 a 3 ramos de alecrim fresco
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 sachê de fermento biológico seco
1 e ½ xícara de chá de água quente
3 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem
12 a 15 tomates secos pequenos
1 colher de chá de sal

Separe os ramos de alecrim e pique a metade das folhas com uma faca afiada. Coloque a faca para bater no processador e ponha a farinha, o fermento e o alecrim picado na tigela. Misture tudo e, muito lentamente, derrame 2 colheres de sopa de azeite de oliva e a água quente pelo bocal de alimentos. Deixe o processador em operação até a massa ficar homogênea. Termine sovando com as mãos por alguns segundos, em uma superfície com farinha. Forme uma bola e deixe descansar coberta com papel-filme, em local quente, por 1 hora, até dobrar de volume. Modele a massa em uma forma retangular deixando com 1 cm de espessura e faça furos com o dedo. Goteje o azeite de oliva restante sobre a massa e coloque os tomates nos furos. Salpique o restante das folhas de alecrim e o sal. Asse por 15 a 20 minutos, até que fique dourada. Sirva fatiada.

BATATA CREMOSA

1 kg de batatas lavadas, descascadas e partidas ao meio
½ xícara de chá
1 lata de creme de leite
1 dente de alho amassado
Pimenta-do-reino a gosto
1 xícara de chá queijo gruyère ralado

Rale o queijo gruyère no processador de alimentos com o ralador. Coloque o disco com a lâmina de fatiar no processador de alimentos. Empurre os pedaços de batata pelo bocal de alimentos e corte-os em rodela. Coloque as rodela em um escorredor e lave com água fria. Depois, seque com papel-toalha. Misture o leite, o creme, o alho e a pimenta em uma tigela e acrescente sal. Misture as rodela de batata e mexa bem. Coloque a mistura de batatas na travessa refratária e salpique queijo. Asse até dourar. Sirva.

MUFFIN DE CHOCOLATE

1 xícara de chá de manteiga

4 ovos

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de chocolate meio amargo (com avelãs) picado

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar de confeiteiro

1 clara em neve

1 colher de sopa de suco de laranja

2 bandejas de muffin untadas para 12 muffins cada (ou 24 forminhas individuais) forma)

Pique o chocolate grosseiramente no processador e reserve. Coloque a faca para bater no processador. Coloque a manteiga e o açúcar na tigela e bata até obter um creme. Quebre os ovos um a um em uma xícara e acrescente-os pelo bocal de alimentos, com o processador funcionando. Acrescente o chocolate em pó e a farinha em 3 porções, com uma pitada de sal. Misture cada porção por alguns segundos antes de colocar a próxima. Para finalizar, acrescente o chocolate e misture tudo mais uma vez. Coloque a massa nas bandejas de muffin ou nas forminhas e asse os bolinhos por 25 minutos ou até que fiquem dourados. Deixe esfriar. Bata a clara em neve com o batedor de arame. Coloque a faca para bater no processador. Coloque o açúcar de confeiteiro, a clara em neve e o suco de laranja na tigela e deixe o processador em operação até obter um glacê brilhoso. Cubra os bolinhos com o glacê, decore com a raspa de laranja.

HAMBURGÜER DE PEIXE

6 beterrabas cruas (cerca de 1 kg)
1 limão siciliano
750 g de filé de bacalhau em pedaços
1 batata cozida cortada em pedaços
1 colher de chá de alcaparras
1 ovo
1 fatia de pão dormido picado
Sal
Pimenta-do-reino moída na hora
2 colheres de sopa de farinha de trigo
4 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem
1 colher de sopa de raiz-forte bem ralada
1 lata de creme de leite

Coloque a beterraba em um refratário e cubra com papel-alumínio. Toste no forno por 1 hora e deixe esfriar. Limpe o limão siciliano e retire 1 colher de chá de raspas da casca. Coloque o acessório de corte no processador e acrescente o peixe, as raspas do limão siciliano, a batata cozida, as alcaparras, o ovo, as migalhas de pão, as sementes de mostarda, sal e pimenta a gosto. Bata até obter uma mistura homogênea. Com as mãos úmidas, faça 4 hambúrgueres com a mistura de peixe, achate ligeiramente e passe na farinha. Retire as beterrabas do forno, tire a casca (após esfriar um pouco) e triture-as no processador, com a raiz-forte e o creme de leite. Tempere a gosto com sal e pimenta e mantenha aquecido até a hora de usar. Corte o limão siciliano em fatias finas. Frite os hambúrgueres de peixe no azeite por 10 minutos de cada lado até que fiquem dourados; sirva com o purê de beterraba e as fatias de limão siciliano.

CREME FRANCÊS

1 xícara de chá de amêndoas sem casca
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola bem picada
1 dente de alho bem picado
2 fatias de pão branco dormido e amassado
3 xícaras de chá de caldo de galinha (preparado com tablete pronto)
2 xícaras de chá de vinho branco
1 xícara de chá de cogumelos fatiados
2 colheres de sopa de salsa fresca bem picada
Pimenta-do-reino e sal a gosto

Frite as amêndoas em uma frigideira por 3 a 4 minutos e deixe esfriar. Frite a cebola e o alho em 2 colheres de sopa de azeite até ficarem opacos (não deixe que eles corem para que a sopa fique com um amarelo bonito). Acrescente o pão e as amêndoas à frigideira, frite por alguns minutos e deixe esfriar ligeiramente. Coloque o acessório de corte no processador de alimentos antes de acrescentar as amêndoas com 50 ml de caldo de galinha. Faça um purê com as amêndoas e coloque em uma panela para sopa de fundo grosso. Acrescente o restante do caldo e o vinho, leve ao fogo até ferver e deixe apurar por 15 minutos. Aqueça o restante do azeite e frite os cogumelos dos dois lados, até ficarem dourados e crocantes. Tempere com sal e pimenta a gosto. Sirva a sopa em pratos fundos com cogumelos fatiados e salpicados de salsa.

PENNE CAPRESE

1 xícara de chá de queijo parmesão
2 xícaras de chá de mussarela de búfala cortada em rodelas
2 colheres de chá de orégano
6 colheres de sopa de azeite de oliva
500 g de macarrão tipo penne
1 litro de molho de tomate
4 dentes de alho com casca
Folhas de manjeriço para decorar

Coloque a mussarela de búfala no congelador e fatie no processador enquanto ela estiver bem firme e reserve. Em uma caçarola grande, acrescente 4 colheres de sopa de azeite de oliva, esprema os dentes de alho (não amasse), refogue e acrescente o molho de tomate. Se necessário, acrescente sal a gosto. Cozinhe até o molho engrossar e reserve. Usando o disco com a lâmina para fatiar, processe todo o queijo parmesão. Encha uma panela para massa com 5 litros de água, deixe ferver e acrescente sal. Quando a água ferver novamente, acrescente a massa, cozinhe "al dente" e reserve. Quando a massa estiver cozida e escorrida, mas ainda quente, organize camadas em um refratário, começando com a mussarela, depois a massa, o molho de tomate quente e o queijo parmesão. Termine com uma camada de molho. Decore com folhas de manjeriço e queijo ralado. Sirva.

ROCAMBOLE DE FRANGO

1 cebola média
1 dente de alho
500 g de peito de frango cozidos e refogados
3 colheres de sopa de azeite de oliva
4 colheres de sopa de amido de milho
1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de ricota esfarelada
2 colheres de sopa de amido de milho
1 xícara de chá de farinha de trigo
3 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
1 colher de chá de bicarbonato de sódio

No processador, usando a faca picadora, processe a cebola, o alho e o frango, um ingrediente de cada vez. Em uma caçarola, refogue a cebola e o alho no azeite. Acrescente o frango, o sal, a pimenta a gosto e mexa bem. Acrescente 2 colheres de amido de milho misturando-o ao leite e mexa até engrossar. Retire do fogo e reserve. Coloque a ricota, 2 colheres de amido de milho, a farinha de trigo, a margarina o sal e o bicarbonato na tigela do processador e, usando o misturador / batedor, misture até que estejam homogêneos. Coloque a massa em uma superfície polvilhada com farinha e abra em forma de retângulo. Acrescente cuidadosamente a mistura fria de frango e enrole delicadamente o retângulo formando o rocambole. Pincele com uma gema e asse em temperatura média por aproximadamente 40 minutos. Decore como preferir e sirva.

SALADA TAILANDESA

600 g de nabo sem casca
½ colher de chá de pimenta vermelha coreana em pó
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de açúcar
3 a 4 colheres de sopa de vinagre de arroz

Use o disco ralador do processador de alimentos para ralar o nabo. Misture o nabo com a pimenta vermelha. Misture o sal e a pimenta com o vinagre de arroz até dissolvê-los e misture com o nabo. Reserve um pouco para deixar os sabores apurarem e mexa ocasionalmente. Coloque a salada na geladeira por pelo menos 2 horas. Antes de servir, salpique sementes de gergelim e sirva gelado. Tempo de preparo de 10 minutos + tempo de infusão.

TERRINE FRANCESA

100 g de fígado de galinha
300 g de coxas de frango
100 g de carne de porco
100 g de carne de boi patinho ou paleta bem limpa
200 g de toucinho magro
4 colheres de sopa de conhaque
1 cebola grande
2 dentes de alho
1 lata de creme de leite
150 g de fatias finas de bacon

Limpe bem o fígado de galinha. Triture bem no processador as coxas de frango, o fígado, o picadinho, o toucinho usando a faca de corte. Acrescente o conhaque, a cebola, o alho e o creme de leite até obter uma mistura homogênea. Tempere bem, com sal e pimenta. Forre o fundo e as laterais uma forma de bolo inglês com as fatias de bacon. Coloque a mistura de carnes processada e aperte bem. Asse em forno alto por 1 hora e 30 min. mais ou menos, até ficar bem assado. Deixe o patê esfriar de um dia para o outro antes de desenformar.

MUFFIN DIFERENTE DE ABOBRINHA

1 xícara de chá de nozes grosseiramente picadas
2 abobrinhas
1 laranja
3 ovos
1 xícara de chá de açúcar mascavo
1 xícara de chá de óleo
1 e ¼ de xícara de chá de farinha peneirada
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de canela
2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro

Toste as nozes em uma frigideira por 2 a 3 minutos e deixe esfriar. Pique grosseiramente no processador usando a faca de corte e a função Pulsar. Coloque o disco com a lâmina ralador e processe as abobrinhas. Deixe escorrer no escorredor, retirando o máximo possível da umidade. Seque com papel toalha espremendo bem. Lave a laranja e retire 1 colher de chá de raspas da casca e esprema uma das metades da laranja. Coloque o acessório misturador/ batedor no processador e acrescente os ovos e açúcar mascavo. Misture e vá juntando o óleo devagar pelo tubo alimentador. Acrescente a farinha e o fermento em pó e a canela. Mantenha o processador funcionando por alguns segundos. Despeje a massa em uma tigela. Acrescente a abobrinha e as nozes picadas à massa e mexa com uma colher. Distribua a massa em forminhas de muffin e asse por 25 minutos até dourar. Mexa 4 a 5 colheres de sopa de suco de laranja com o açúcar de confeiteiro até obter uma pasta. Com a parte de trás de uma colher de chá aquecida, cubra os bolos com a cobertura de laranja e deixe endurecer. Decore com raspas de laranja.

MASSA DE PIZZA

4 xícaras de chá de farinha de trigo
1 gema
1 tablete de fermento fresco
3 colheres de sopa de azeite de oliva
1 colher de sopa de sal
Água morna

Coloque a farinha com a gema, o fermento esfarelado, o azeite, o sal e 4 colheres de sopa de água morna no processador e misture bem. Se necessário, continue acrescentando uma colher de sopa de água até obter uma consistência macia. Deixe a massa crescer em temperatura ambiente por meia hora, coberta por um pano de prato limpo. Sove bem a massa e divida em bolas do tamanho de uma bola de tênis. Deixe crescer por mais meia hora. Use para fazer suas pizzas favoritas.

FALAFEL

400 g de grão-de-bico, cozido e escorrido
1 cebola pequena, picadinha
2 dentes de alho, amassados
1 e 1/2 colher de chá de coentro fresco picado
1 colher de chá de salsa seca
2 colheres de chá de cominho em pó
1/8 de colher de chá de cúrcuma em pó
1/2 colher de chá de 3/4 de colher de chá de sal
1/4 de colher de chá de pimenta-do-reino moída grosseiramente
Óleo vegetal para fritar

Molho Tahine

4 colheres de sopa de tahine
2 dentes de alho amassados
Suco de limão a gosto
Azeite o quanto baste
Sal a gosto
Água o quanto baste

Processe o grão-de-bico no processador com a faca de corte até formar uma pasta. Reserve. Pique grosseiramente a cebola, o alho, o coentro e a salsa no processador usando a função Pulsar. Junte ao grão de bico. Acrescente o cominho, a cúrcuma, o fermento, a farinha de rosca, o sal e a pimenta. Misture tudo com as mãos. Faça bolinhos do tamanho de uma bola de pingue-pongue e achate um pouco. Caso não esteja conseguindo fazer os bolinhos, adicione um pouco de água. Aqueça o óleo e, cuidadosamente, coloque os falafel no óleo quente e frite virando-os para que os dois lados fiquem dourados. Misture todos os ingredientes do molho tahine e bata no liquidificador. Sirva os falafel acompanhados de salada e molho tahine.

TORTA DE MAÇÃ

2 xícaras de chá de farinha de trigo
125 g de manteiga gelada, em cubos
1 ovo
2 xícaras de chá de amêndoas torradas
1 caixinha de creme de leite
1 kg de maçãs
Suco de meio limão siciliano
3 a 4 colheres de sopa de mel

Processe as amêndoas no processador com a faca de corte até formar uma farinha. Reserve. Coloque a faca para misturar/bater no processador de alimentos e misture a farinha e a manteiga. Acrescente uma pitada de sal e o ovo. Deixe o processador em operação até a massa ficar homogênea. Acrescente 1 a 2 colheres de sopa de água fria, se necessário. Termine sovando a massa com as mãos por alguns minutos, em uma superfície com farinha. Envolve a massa com filme e coloque na geladeira por 30 minutos. Abra a massa em uma superfície com farinha até obter uma largura de 30 cm. Forre a base e as laterais da forma para torta com ela. Retire o excesso de massa da parte superior. No processador usando o misturador/batedor faça uma pasta com as amêndoas e o creme de leite e despeje sobre a massa na forma. Descasque as maçãs e corte-as em quatro, retirando as sementes. Coloque o disco fatiador no processador de alimentos. Empurre os pedaços de maçã pelo bocal de alimentos para cortar em fatias. Esvazie a tigela com a metade das maçãs, para evitar que amassem. Borrife suco de limão siciliano nas fatias de maçã e organize-as em círculos na forma de torta. Coloque a forma de torta na prateleira inferior no centro no forno e asse por 35 a 40 minutos, até dourar. Retire a torta do forno e passe generosamente o mel sobre as fatias de maçã. Deixe esfriar até ficar morna ou gelada.

BISCOITOS DE GENGIBRE

350 g de melado
1 e ½ xícara chá de açúcar mascavo
½ xícara de chá de água fria
1 colher de sopa de manteiga
5 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de pimenta da Jamaica
1 colher de sopa de gengibre ralado
1 colher de chá de cravo em pó
1 colher de chá de canela em pó
Cobertura:
2/3 copo americano de açúcar de confeiteiro
1 e 1/2 colher de sopa de água

Com o misturador /batedor, misture o melado, o açúcar mascavo, a água e a manteiga no processador de alimentos. Junte a farinha, o bicarbonato de sódio, o sal e as especiarias. Misture bem. Coloque em uma vasilha e cubra com papel-filme e leve à geladeira por 2 horas. Numa superfície enfarinhada, abra a massa na espessura de 5 milímetros. Corte a massa em formato desejado, usando cortadores especiais para biscoitos. Coloque os biscoitos em um tabuleiro untado e enfarinhado e asse por 10 a 12 minutos. Para a cobertura, misture o açúcar com a água até formar uma pasta. Se desejar, use corante para alimentos para obter coberturas de outras cores. Deixe os biscoitos esfriarem e, usando um palito, decore com a cobertura. Os biscoitos também podem somente ser polvilhados com o açúcar de confeiteiro.

MONDIAL



Manual de Instruções

NMP-08

Full Kitchen
Multiprocessador



PREMIUM

Modelo: 3760-05 (127V)

Modelo: 3760-06 (220V)

Multiprocessador Full Kitchen Premium da Mondial

Parabéns, agora você possui um **Multiprocessador FULL KITCHEN PREMIUM da 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.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a voltagem do produto (127V ou 220V) é compatível com a da 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 por sua segurança.
- Para evitar acidentes, não deixe o cordão do plugue para fora da mesa ou balcão onde estiver apoiado.
- 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.
- A fim de evitar riscos, nunca use o produto se estiver com o cordão elétrico ou plugue danificado. A substituição do cordão elétrico ou plugue deverá ser feita em uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Nunca manuseie os acessórios com o produto ligado.
- Verifique se o seletor de velocidades está na posição "0" (desligado) antes de inserir o plugue na tomada.
- Não puxe o cordão elétrico para retirar o plugue da tomada e desligar o produto ou para transportá-lo.
- Mantenha cabelos, roupas e outros utensílios longe das partes móveis do produto para se proteger contra acidentes.
- Nunca introduza qualquer utensílio na jarra ou copo do liquidificador com o produto em funcionamento. Caso seja necessário, use uma espátula com o aparelho desligado.
- 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 estiver danificado ou se apresentar mau funcionamento, e nunca tente desmontá-lo ou consertá-lo 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.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO

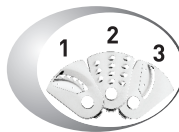
Lâminas de Aço Inoxidável
Maior durabilidade e resistência.



12. Função Pulsar

Maior precisão com polpas mais resistentes ou fibrosas.

4. Pilão



9. Acompanham 3 Lâminas em Aço Inox.

Lâmina 1 - recomendada para cortar fatias grossas.

Lâmina 2 - recomendada para ralar grosso.

Lâmina 3 - recomendada para cortar batatas-palitos e/ou legumes e verduras à Juliana.



5. Eixo do Motor



2. Jarra do Processador



3. Seletor de Velocidades

Permite o melhor ajuste ao tipo de alimento.

1. Base Motora

ACESSÓRIOS



11. Liquidificador



7. Cone para Acessórios



8. Misturador/Batedor



10. Espremedor de Frutas



6. Faca de inox Picadora

PARA QUE SERVEM OS ACESSÓRIOS

Lâmina de corte

É recomendada para picar, misturar, moer carne ou obter a consistência de purê.

Nota

- O tempo de processamento padrão para todas as atividades de picar é de 120 segundos.
- Ao picar ingredientes macios (cebolas, ovos), use uma velocidade baixa para impedir que virem purê.
- Ao picar queijo ou chocolate, deixe-os na geladeira e processe-os bem gelados para facilitar o trabalho.
- As lâminas de corte não são adequadas para picar noz-moscada, cubos de gelo, grãos de café ou açafraão.
- Para picar ingredientes duros (nozes, queijo parmesão, chocolate), use uma velocidade alta para obter um melhor resultado.

Misturador/Batedor

É recomendado para preparar massas de pão e pizza e misturar bolos, biscoitos e tortas.

Lâminas

- **Lâmina 1** – recomendada para cortar fatias grossas.
- **Lâmina 2** – recomendada para ralar grosso.
- **Lâmina 3** – recomendada para cortar batatas-palitos e/ou legumes e verduras à Juliana.

Nota

- Ao granular/ralar queijo ou chocolate, deixe-os na geladeira e processe-os bem gelados para facilitar o trabalho.
- Não utilize para processar ingredientes muito duros, como cubos de gelo.
- Corte os ingredientes maiores para caber no bocal.
- Para melhores resultados, encha o bocal alimentador uniformemente e empurre os ingredientes suavemente com o pilão.
- Não faça pressão excessiva sobre o pilão ao empurrar alimentos pelo bocal para não danificar os discos ou o motor do aparelho.
- Quando for processar grande quantidade de alimentos, separe-os em pequenas porções e esvazie a jarra ao final de cada uma.
- Para fatiar verduras, enrole as folhas como se fosse um charuto que caiba no tubo alimentador para obter melhores resultados.

Espremedor de frutas

É recomendado para extrair suco de frutas cítricas, como limões, laranjas ou limas.

Nota

- O tempo de processamento padrão para todas as atividades de espremer frutas é de 30 segundos.

Liquidificador

É recomendado para misturar líquidos e misturas bem leves, como panquecas e crepes, molhos, obter consistência de purê para o preparo de sopas, papinhas para bebê, bater vitaminas e milkshakes. Você também pode triturar cubos de gelo no liquidificador.

O filtro separa as sementes e o bagaço das frutas e deixa o suco pronto para servir sem a necessidade de coá-lo.

Nota

- O tempo de processamento padrão para todas as atividades de bater é de 180 segundos.
- Acrescente ingredientes durante o processamento somente pelo bocal da tampa.
- Para melhores resultados, corte todos os ingredientes em pedaços menores antes do processamento.
- Não processe líquidos muito quentes ou ferventes para não danificar o liquidificador.
- Não exceda a capacidade máxima do copo para evitar vazamentos.
- Se for necessário utilizar uma espátula para remover alimentos das laterais, desligue o aparelho antes de executar a tarefa.

ANTES DE UTILIZAR O SEU MULTIPROCESSADOR FULL KITCHEN PREMIUM

- Verifique se o aparelho está desligado da tomada e com o Seletor de velocidades na posição "0".
- Limpe a Base Motora com um pano macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Lave todas as peças com detergente neutro e água corrente. **CUIDADO COM A LIMPEZA DAS LÂMINAS, POIS SÃO MUITO AFIADAS.**
- Seque bem todas as peças.

COMO UTILIZAR O SEU MULTIPROCESSADOR FULL KITCHEN PREMIUM

Este aparelho possui uma trava de segurança que só permite o funcionamento do motor após o encaixe correto de todas as peças e acessórios:

- 1- Base motora e eixo do motor.
- 2- Copo e tampa do liquidificador.
- 3- Jarra e tampa do processador de alimentos.
- 4- Jarra, peneira e cone do espremedor de frutas.

Somente se essas peças estiverem corretamente encaixadas, a trava de segurança será desbloqueada e o aparelho estará pronto para uso e em segurança.

MONTAGEM

Processador de Alimentos

1. Posicione corretamente o Eixo do Motor no acoplador na parte superior da Base Montadora.
2. Encaixe a Jarra girando-a no sentido horário até o total travamento.
3. Escolha o acessório de acordo com o resultado desejado.
4. Encaixe as lâminas no disco e coloque-o diretamente no eixo do motor.
5. O Misturador/Batedor e a Lâmina de Corte necessitam que o Cone de Acessórios seja posicionado sobre o Eixo do Motor antes do encaixe.
6. Após a utilização, gire o Seletor de velocidades para a posição "0" de desligado.
7. Desconecte a jarra.

Nota

- Utilize o Pilão para empurrar os alimentos durante o processamento. Ele também evita respingos durante o batimento de misturas mais líquidas.
- Corte os alimentos do tamanho adequado ao bocal alimentador.
- Alimentos muito finos podem ser colocados através do bocal menor do Pilão e impulsionados suavemente com o Copo Medidor.
- O Copo Medidor serve para o acréscimo de líquidos em pequenas quantidades durante o preparo de maioneses por exemplo.

Espremedor de Frutas

1. Posicione corretamente o Eixo do Motor no acoplador na parte superior da Base Motora.
2. Encaixe a Peneira girando-a no sentido horário até o "CLICK" de desbloqueio da Trava de Segurança.
3. Coloque o Cone. O conjunto do Espremedor de Frutas está pronto para uso.
4. Após a utilização, gire o Seletor de Velocidades para a posição "0" de desligado.
5. Desconecte o copo e retire o Cone e a Peneira antes de servir.

Liquidificador

1. Encaixe o conjunto das lâminas do liquidificador na parte inferior do Copo girando-o em sentido horário. Verifique sempre se o anel de vedação de silicone que evita vazamentos está posicionado corretamente antes de iniciar essa operação.
2. Se desejar, encaixe firmemente o Filtro no centro do Copo do liquidificador.
3. Encaixe o Copo na Base Motora girando-o em sentido horário até o perfeito travamento.
4. Não force demais a alça da jarra para não danificar o aparelho.
5. Feche o copo girando a tampa em sentido horário até travá-la completamente. Pronto, o conjunto do Liquidificador com Filtro está pronto para uso.
6. Após a utilização, gire o Seletor de Velocidades para a posição "0" de desligado.
7. Desconecte o copo e sirva sem tirar a Tampa.
8. Para limpeza, desenrosque o conjunto das lâminas no fundo do copo girando-o em sentido anti-horário.

Nota

- Se necessário acrescentar ingredientes durante o preparo, faça-o sempre pelo bocal da Tampa.
- O Copo Medidor serve para o acréscimo de líquidos em pequenas quantidades durante o preparo.

PARA TODOS OS CONJUNTOS

- Verifique se a voltagem do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Monte o conjunto de peças e acessórios de acordo com a função desejada.
- Conecte o Cabo Plugue na tomada.
- Posicione o aparelho em uma superfície plana e estável.
- Gire o Seletor de Velocidades de acordo com a velocidade adequada ao resultado desejado.

Velocidade 1 para ingredientes macios

Velocidade 2 para ingredientes mais duros

- Use a função Pulsar para facilitar o processamento de ingredientes mais resistentes ou misturas mais espessas.
- Aguarde que as lâminas cessem o movimento completamente antes de remover a tampa da jarra ou copo do liquidificador.
- Desligue sempre o aparelho antes de desconectar qualquer acessório.
- Nunca ultrapasse o limite máximo do copo do liquidificador (1,5L) ou da jarra do processador de alimentos (1,2L).
- Nunca processe alimentos em temperatura superior a 80°C, aguarde que eles esfriem.

COMO LIMPAR O SEU MULTIPROCESSADOR FULL KITCHEN PREMIUM

- Retire o Cabo Plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Desconecte as partes desmontáveis.
- Limpe a Base Motora com um pano macio para não riscar o material de acabamento das superfícies. **NUNCA MERGULHE A BASE MOTORA NA ÁGUA.**
- Lave todas as peças com detergente neutro e água corrente. **CUIDADO COM A LIMPEZA DAS LÂMINAS, POIS SÃO MUITO AFIADAS.**
- Seque bem todas as peças.
- Jamais use palha de aço, buchas ou qualquer material abrasivo na limpeza do seu aparelho, pois eles podem danificar o acabamento das peças e acessórios.
- Guarde o aparelho em local arejado e seco.

1 ANO DE GARANTIA

**SERVIÇO DE
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR**

**LIGUE GRÁTIS
0800-55 03 93**

Segunda à Sábado, das 7h às 20h.

**M.K. Eletrodomésticos Mondial S.A.
Estrada da Volta, 1.200 - Galpão 2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - CEP 44.245-000
CNPJ: 07.666.567/0001-40
Fabricado na China**

www.mondialine.com.br

Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile 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

SUA MELHOR ESCOLHA