

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 Mondial 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 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



**Manual de
Instruções**
MP-02

Multiprocessador 160W
PREMIUM



20- PATÊ DE FRANGO

1 peito de frango cozido, sem peles e desossado.

½ xícara de cheiro verde

1 xícara de maionese

½ xícara de creme de leite

1 cebola média

Suco de 1 limão

Sal e pimenta do reino a gosto

Processe o frango, a cebola e o cheiro verde no Multi Processador até ficar bem picado. Talvez seja necessário dividir os ingredientes em duas ou mais vezes. Em uma tigela junte os ingredientes processados com a maionese e o creme de leite.

Acrescente o suco de limão e tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

MULTI PROCESSADOR PREMIUM 160W MONDIAL

Parabéns, agora você possui um **MULTI PROCESSADOR PREMIUM 160W MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de seus alimentos.

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

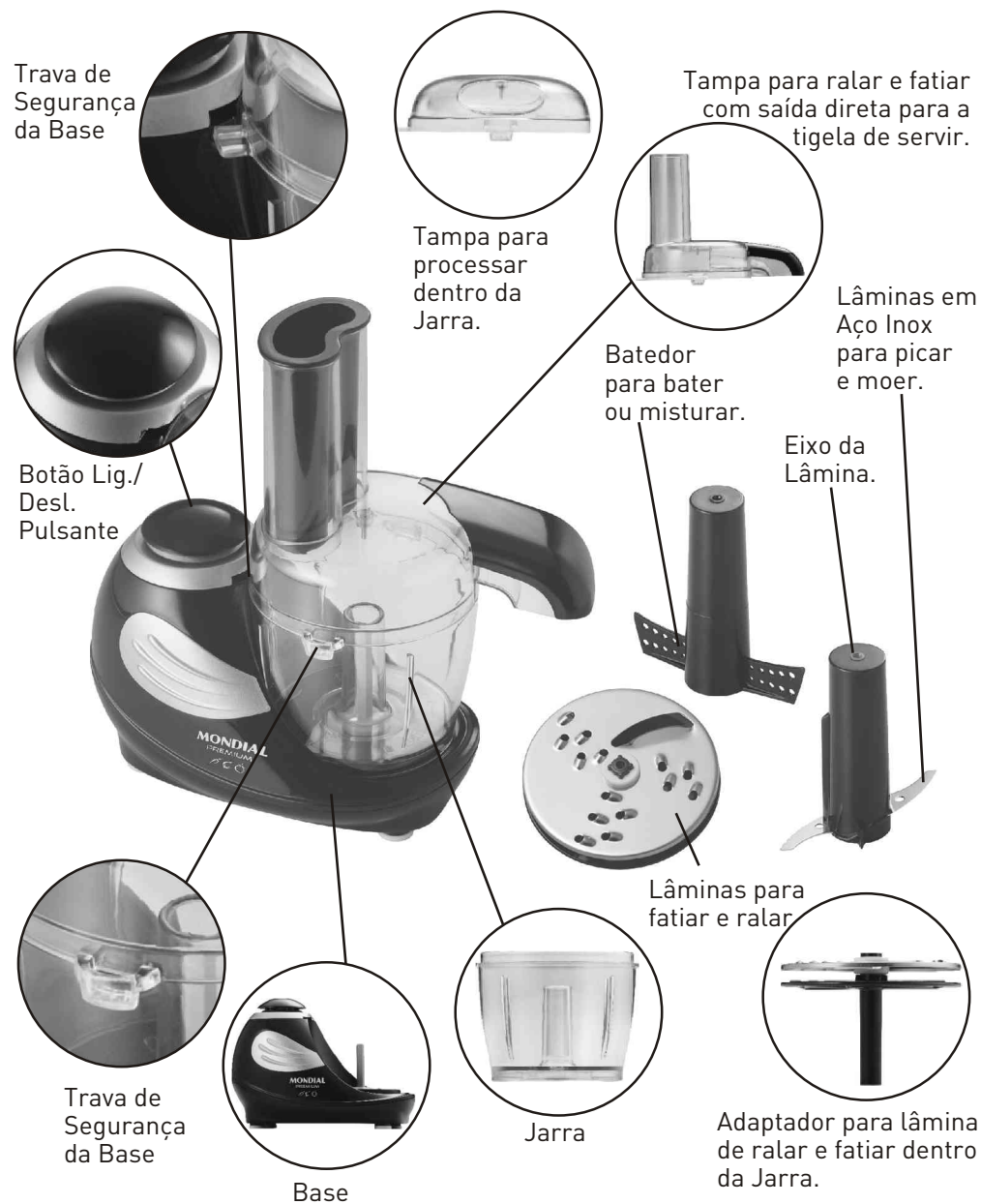
RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- 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.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando o mesmo.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o corpo do aparelho e não o mergulhe em água. A agitação é proibida quando a unidade estiver em operação.
- Para evitar acidentes não permita que crianças utilizem o produto ou mesmo pessoas que desconheçam suas instruções de uso.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros ou piscinas.
- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste-se 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**.
- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes ao 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**.

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



MONTAGEM E UTILIZAÇÃO



ANTES DE UTILIZAR O SEU MULTI PROCESSADOR PREMIUM 160W MONDIAL

- Limpe a Base com um pano macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Tire a Tampa girando-a em sentido anti-horário até que as Travas de Segurança da Tampa e da Base estejam liberadas puxando-a, então, para cima.
- Retire as Lâminas segurando-a pelo Eixo de plástico.
- Desconecte a Jarra girando-a em sentido anti-horário e 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.
- Toda a limpeza deverá ser feita com o produto desligado e desconectado da tomada.

COMO UTILIZAR O SEU MULTI PROCESSADOR PREMIUM 160W MONDIAL

- Verifique se a voltagem do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Conecte o plugue na tomada.
- Gire a Jarra no sentido horário até que ela se trave.
- Encaixe a Lâmina escolhida de acordo com o resultado desejado no Eixo. Cuidado para não tocar nas partes afiadas para evitar acidentes.
- Coloque o alimento a ser processado na jarra. Não coloque mais de uma xícara de alimento por vez. Quantidades maiores devem ser processadas em pequenas porções mais de uma vez.
- Coloque a Tampa escolhida de acordo com o resultado desejado sobre a Jarra encaixando o pino no centro do eixo da Lâmina. Acomode a Tampa e gire no sentido horário até que a Trava da Tampa se encaixe totalmente na parte superior da Base.

O APARELHO SÓ FUNCIONA COM A TAMPA E JARRA CORRETAMENTE ENCAIXADAS E TRAVADAS.

- Pressione o Botão Lig/Desl Pulsante por alguns segundos e solte.
- Aperte e solte o botão em intervalos de cerca de 5 segundos. Não pressione o Botão por mais de 30 segundos seguidos.
- Desligue o aparelho soltando o Botão Lig/Desl e aguarde as Lâminas terem parado por completo antes de abrir a Jarra.
- Para abrir gire a Tampa em sentido anti-horário até liberar a Trava de Segurança da Base e desencaixar as Travas da Tampa e então puxe-a para cima.
- Retire a Lâmina segurando-a pelo eixo e puxando-a para cima antes de retirar o alimento.
- Esvazie o conteúdo da Jarra com o auxílio de uma espátula de plástico.
- Recoloque as peças de forma correta antes de processar nova quantidade de alimento.

COMO LIMPAR O SEU MINI PROCESSADOR PREMIUM MONDIAL

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Siga as instruções de limpeza do item **“ANTES DE USAR O SEU APARELHO”**.
- 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 a Base do aparelho na água.
- Não deve ser permitido limpar a base diretamente com água ou qualquer tipo de líquido, deve ser usado um pedaço de pano umido para a limpeza, não deixando escorrer o líquido para a base. As outras partes podem ser limpas com água, sendo que a temperatura da água não deve ser superior a 60° C. Caso contrário, as partes podem ser danificadas.

ÍNDICE

1. FAROFA PARA SORVETE
2. CROCANTE PARA SORVETE
3. BOLINHA DE PEIXE AO MOLHO DE TOMATE
4. HAMBÚRGUER DE FRANGO À MODA CAIPIRA
5. HAMBÚRGUER CAMPESTRE (VEGETARIANO)
6. HAMBÚRGUER COM QUEIJO
7. ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA
8. ALMÔNDEGAS AO SUGO
9. MOLHO BARBECUE
10. HONEY MOSTARD
11. SANDUÍCHE DE METRO
12. SALADA VERDE
13. SALADA COM MOLHO DE GORGONZOLA
14. SALADA COLORIDA
15. MOLHO AO PESTO
16. MOLHO TÁRTARO
17. MOLHO DE OVO
18. PATÊ DE SALAME
19. PATÊ DE AZEITONAS PRETAS COM RICOTA
20. PATÊ DE FRANGO

20 RECEITAS

1- FAROFA PARA SORVETE

½ xícara e castanha de caju
1 xícara de amendoim torrado
1 xícara de farinha Láctea
1 xícara de leite em pó
1 xícara de açúcar cristal
1 colher de sopa suco de limão
1 colher de sopa de água
1 pitada de sal

Passe o amendoim e a castanha de caju no Mini Processador até ficar moído grosso. Junte o açúcar, a água e o suco de limão e leve ao fogo para formar uma calda caramelada, Junte o amendoim e a castanha de caju. Despeje em um prato untado para endurecer. Quando estiver frio processe novamente e junte o leite em pó, a farinha Láctea e a pitada de sal.

2- CROCANTE PARA SORVETE

2 xícaras de amendoim torrado
1 xícara de biscoito Maria
1 xícara de açúcar cristal
100 g de margarina
½ xícara de aveia
1 pitada de canela

Passe o amendoim pelo Multi Processador até ficar moído grosso e reserve. Passe os biscoito Maria pelo Multi Processador até virar uma farofa fina e reserve. Coloque o açúcar em uma panela e deixe amorear em fogo baixo. Junte margarina e caramelo. Junte o amendoim e a aveia e coloque em um prato untado para endurecer. Quando estiver frio quebre tudo com um batedor de carne e junte os biscoitos moídos e a canela. Guarde em potes bem fechados e sirva sobre sorvetes, cremes e bolos.

3- 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 fillet de pescada limpos
2 talos de cebolinha
1 lata de molho de tomate
Sal e pimenta do reino a gosto

Triture os filets de pescada até formar uma pasta e reserve. Triture a cebolinha e os pães no Multi Processador 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 triturados grossos em uma panela e acrescentar os bolinhos de peixe. Deixar cozinhar por cerca de 10 minutos verificando sempre se é necessário acrescentar água para não deixar o molho secar. Servir com arroz branco.

4- HAMBÚRGUER DE FRANGO À MODA CAIPIRA

500 g de carne de frango sem osso e sem pele
½ colher de chá de pimenta calabresa em pó
½ colher de chá de sal
½ colher de chá de alho em pó
1 colher de chá de molho inglês
½ colher de chá farinha de trigo

Corte o frango em pequenos pedaços e passe no processador para picar. Coloque tudo em uma tigela e acrescente a pimenta calabresa, o sal, o alho em pó, o molho inglês e a farinha de trigo. Modele 4 hambúrgueres com mais ou menos 2 cm de espessura. Pincele azeite na chapa ou frigideira e coloque os hambúrgueres para grelhar até que fiquem ao ponto de sua preferência. Forre uma travessa com o milho verde em conserva e coloque os hambúrgueres. Coloque uma fatia de pepino e uma porção de molho tártaro sobre cada hambúrguer. Por último regue com o molho barbecue e sirva.

5- HAMBÚRGUER CAMPESTRE (VEGETARIANO)

1 xícara de arroz branco cozido
½ xícara de milho verde em conserva
1 pimentão verde sem sementes picado
½ xícara de pickles escorrido e picado
½ xícara de cebola picada
1 dente de alho esmagado
½ colher de chá de sal
½ colher de chá de pimenta do reino
1 colher de maionese
½ colher de chá de farinha de trigo
8 fatias de pão integral aquecidas
4 folhas de alface
4 rodela de tomate
4 colheres de sopa de molho de iogurte natural temperado com limão e sal.

Coloque o arroz, o milho verde, o pimentão, o pickles, a cebola, o alho, o sal e a pimenta do reino, a maionese e a farinha de trigo em uma tigela e misture. Passe tudo no Multi Processador dividindo a mistura em três para não transbordar a jarra. Triture até obter uma massa grossa e uniforme. Modele 4 hambúrgueres de mais ou menos 1,5 cm de espessura e coloque na grelha ou na frigideira por 5 a 6 min ou até ficar no ponto desejado. Coloque sobre as fatias de pão integral e acrescente os complementos e tempere com o molho de iogurte.

6- HAMBÚRGUER COM QUEIJO

500 g de carne moída magra
1 dente de alho amassado
1 cebola pequena
½ colher de chá de pimenta do reino
½ colher de chá de sal
½ colher de farinha de trigo
4 fatias de queijo prato
2 rodela de cebola de 1 cm de espessura
4 folhas de alface
4 rodela de tomate caqui
4 pães de hambúrguer aquecidos

Triture a carne junto com o alho e a cebola no Multi Processador e reserve. Em uma tigela junte essa mistura à pimenta do reino, o sal e a farinha de trigo. Modele 4 hambúrgueres de 2 cm de espessura. Coloque os hambúrgueres na chapa ou frigideira e grelhe por mais ou menos 5 min. Coloque uma fatia de mussarela sobre cada hambúrguer. Deixe derreter coberto com uma tampa. Monte os hambúrgueres com a alface, o tomate e as fatias de cebola. Sirva acompanhado de ketchup e mostarda.

7- ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

½ kg de carne a
1 lingüiça calabresa defumada 1 pacote de sopa de cebola
1 ovo
2 colheres de maionese

Recheio

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

Triture a carne e a lingüiça no Multi Processador 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 e enrolar como em um rocambole com o auxílio do plástico achatando um pouco para não ficar muito alto. Cobrir com as fatias de bacon e assar em forno médio pré - aquecido. Se preferir cobrir com molho de tomate.

8- ALMÔNDEGAS AO SUGO

1 kg 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.

Triture a carne, o alho e a cebola no Multi 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.

9- MOLHO BARBECUE

½ xícara de mel
¾ de Xícara de mostarda amarela
½ xícara de ketchup
1 colher de café de pimenta do reino

Coloque todos os ingredientes na jarra do Multi Processador misture com o acessório batedor. Guarde em vidros bem fechados e sirva com carnes grelhadas ou assadas.

10- HONEY MOSTARD

1 xícara de mel
1 xícara de mostarda amarela
1 colher de chá de pimenta do reino

Coloque todos os ingredientes na jarra do Multi Processador misture com o acessório batedor. Guarde em vidros bem fechados e sirva com carnes grelhadas ou assadas.

11- SANDUÍCHE DE METRO

1 lata de atum sólido
1 xícara de maionese
1 pão de metro tipo francês
2 tomates em rodela
2 cenouras
Folhas de alface a gosto
½ xícara de cheiro verde
Lave bem os tomates, a alface e tire a casca da cenoura.

Pique o cheiro verde com os tomates na Multi Processador em pedaços grandes e reserve. Triture o atum e misture com os ingredientes já triturados anteriormente. Acrescente a maionese e sal e pimenta a gosto. Rale a cenoura e reserve. Abra o pão e coloque as folhas de alface sobre a fatia inferior. Espalhe a mistura de atum e a cenoura ralada. Cubra com a fatia superior e corte em pedaços de mais ou menos 5 cm de largura. Decore a gosto com azeitonas pretas ou cerejas ao marrasquino.

12- SALADA VERDE

- 1/1 maço de rúcula
- 1 pé de alface americana
- ½ pé de agrião
- 1 peito de frango cozido em água com um pouco de sal e limão
- 1 talo de salsão
- 2 xícaras de manga picada
- 1 pote de iogurte natural
- 1 colher de chá de mostarda
- 1 colher de chá de mel
- 1 pitada de gengibre em pó

Lave bem as verduras e rasgue as folhas maiores com as mãos. Arrume tudo em uma saladeira baixa. Triture o peito de frango e coloque no centro das folhas. Fatie o salsão no Multi Processador com o acessório fatiador e coloque em volta do frango moído. Coloque os pedaços de manga sobre o salsão. Misture o iogurte, o mel a mostarda, o gengibre o sal e a pimenta do reino no Multi Processador usando o acessório misturador. Regue as folhas e sirva.

13- SALADA COM MOLHO DE GORGONZOLA

- 1 maço de rúcula
- 1 maço de almeirão
- 1 maço de escarola
- 120 g de queijo gorgonzola
- 50 g de nozes
- 1 colher de vinagre branco
- 2 dentes de alho
- 4 colheres de azeite de oliva
- ½ xícara de creme de leite
- Sal e pimenta do reino a gosto

Lave bem as verduras e rasgue as folhas maiores com as mãos e coloque em uma saladeira funda. Triture as nozes no Multi Processador e reserve. Coloque o queijo, o azeite, o vinagre, os dentes de alho e o creme de leite no Multi Processador e triture até formar uma pasta mole. Misture às nozes. Regue as folhas ou use uma molheira.

14-SALADA COLORIDA

- 1 cenoura grande sem casca
- 1 beterraba média crua sem casca
- ½ nabo sem casca
- 1 xícara de cheiro verde
- 2 endívias
- 2 colheres de maionese
- 2 colheres de creme de leite
- 2 colheres de mostarda amarela
- Azeitonas recheadas para decorar

Lave bem os legumes e verduras e separe as endívias arrumando-as com a parte côncava para cima. Rale os legumes separadamente lavando bem a jarra do Multi Processador entre uma tarefa e outra para manter os legumes em suas tonalidades originais. Arrume montinhos de cada legume dentro das canoas de endívia separados por cor. Pique Coloque a maionese, o creme de leite, a mostarda, o sal e a pimenta do reino na jarra do Multi Processador e misture tudo com o batedor. Regue cada cestinha com o molho e decore com uma azeitona recheada.

15- MOLHO AO PESTO

- 2 colheres de sopa de pinolli levemente torrados ou nozes
- 50 g de queijo parmesão
- 1 xícara de chá de manjericão
- ½ xícara de azeite 2 dentes de alho sal e pimenta do reino a gosto

Rale o queijo parmesão no Multi Processador e reserve. Passe o manjericão e o alho no processador até ficar bem picado, acrescente as nozes ou os pinollis até ficarem bem triturados. Em uma tigela junte essa mistura ao queijo parmesão ralado reservado e o azeite em fio até formar um molho denso e uniforme. Adicione sal e pimenta do reino a gosto. Se necessário acrescentar um pouco de água morna.

16- MOLHO TÁRTARO

1 xícara de chá de maionese
½ xícara de chá de creme de leite
½ xícara de chá de pickles sortidos
½ xícara de chá de cheiro verde.
½ cebola média
1 colher de sopa de suco de limão
1 colher de sopa de mostarda
Sal e pimenta do reino a gosto

Processse os pickles no Multi Processador e reserve. Processse cebola e o cheiro verde até ficar bem picadinho. Misture a maionese, o creme de leite a mostarda, o suco de limão, o sal e a pimenta com o acessório Batedor. Junte essa mistura aos pickles, à cebola e ao cheiro verde picado.

17- MOLHO DE OVO

1 colher de sopa de vinho branco seco
1 colher de sopa de molho de soja
4 colheres de sopa de azeite
5 gemas de ovos cozidos
Sal e pimenta do reino a gosto

Processar as gemas cozidas duras com o vinho branco, o molho de soja e o azeite até formar uma pasta homogênea. Acrescente o sal e pimenta do reino a gosto. Para um molho mais líquido, acrescentar água morna aos poucos até adquirir a consistência desejada.

18- PATÊ DE SALAME

200 g de salame italiano em fatias
1/32 xícara de chá de creme de leite
½ xícara de chá de maionese
1 colher de sopa de pepinos em conserva.

Processse o salame e o pepino até formar uma pasta homogênea. Com o acessório batedor misture essa pasta ao creme de leite e a maionese. Acrescente sal e pimenta do reino a gosto.

19- PATÊ DE AZEITONAS PRETAS COM RICOTA

100 g de azeitonas pretas sem caroço
1 colher de azeite
½ xícara de chá de maionese
2 xícaras de ricota fresca
Sal e pimenta do reino a gosto

Processse a ricota com a maionese até ficar uma pasta homogênea e reserve. Processse as azeitonas com a colher de azeite até ficar bem picado. Misture com a ricota e acrescente sal e pimenta do reino a gosto.

DICA

Você pode substituir as azeitonas por tomate seco, damascos, cheiro verde, ou alho picado e criar sabores diferentes.