

LIQUIDIFICADOR MONDIAL

Parabéns, agora você possui um **LIQUIDIFICADOR MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantido sucesso no preparo de seus alimentos.

⚠ Antes de utilizá-lo, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do 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 contratual.
- Este produto destina-se a ser usado em aplicações de uso doméstico e similares, tais como:
 - » Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - » Casas de fazenda;
 - » Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - » Ambientes do tipo bed and breakfast (leito e café da manhã).
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do produto (127V/ 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 deixe o cordão elétrico do lado de fora da mesa ou balcão onde estiver apoiado, evitando assim derrubá-lo.
- Não deixe o cordão elétrico tocar superfícies quentes.
- Desligue o produto e retire o plugue da tomada, quando não for usá-lo ou quando for limpá-lo.
- Nunca use o produto se estiver com o cordão elétrico ou plugue danificados. A aquisição bem como a substituição do cordão elétrico ou plugue deverá ser feita na **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL**, a fim de evitar riscos.
- Não desligue o produto puxando o plugue da tomada pelo cabo plugue e nunca transporte o produto pelo mesmo.
- Tenha cuidado ao manipular o copo do liquidificador, pois as lâminas são muito afiadas.
- Tenha cuidado ao esvaziar e limpar o copo. O manejo incorreto das lâminas pode causar ferimento.
- Não use o aparelho perto ou sobre queimadores a gás, elementos elétricos quentes, ou em locais nos quais possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Tomar cuidado se líquidos quentes forem colocados no liquidificador pois eles podem ser ejetados de forma repentina.
- Mantenha cabelos, roupas e outros utensílios longe das partes móveis do produto, para se proteger contra acidentes.
- Para evitar acidentes, não introduza utensílios (garfo, faca, colher, espátula, etc.) no interior do copo enquanto o produto estiver em funcionamento.
- 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 na garantia contratual.
- Não utilize o produto se este estiver danificado ou ainda 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.

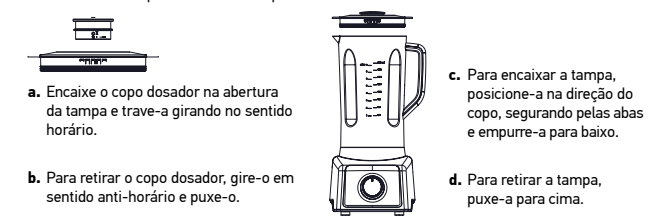
1. **Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU PRODUTO



COMO MANUSEAR O SEU LIQUIDIFICADOR TURBO

1. Para encaixar o copo dosador e a tampa.



a. Encaixe o copo dosador na abertura da tampa e trave-a girando no sentido horário.

b. Para retirar o copo dosador, gire-o em sentido anti-horário e puxe-o.

c. Para encaixar a tampa, posicione-a na direção do copo, segurando pelas abas e empurre-a para baixo.

d. Para retirar a tampa, puxe-a para cima.

2. Para retirar a capa da alça.



a. Com o auxílio de uma ferramenta apropriada, posicione-a no orifício inferior da alça, puxando-a para fora do copo até soltar totalmente.

b. O desencaixe deve ser feito no sentido de baixo para cima.

c. Capa da alça desencaixada.

3. Para encaixar de volta.



COMO UTILIZAR O SEU LIQUIDIFICADOR TURBO

- Verifique se o seletor de velocidades está na posição "0" (desligado) antes de colocar o plugue na tomada.
- Conecte o plugue na tomada (compatível com a tensão elétrica do produto).
- Encaixe o copo na Base Motora. Nunca remova o copo da Base Motora enquanto o produto estiver ligado. Desligue-o antes de girando-o no sentido horário até seu completo travamento na base. Nunca remova o copo da Base Motora enquanto o produto estiver ligado. Desligue-o antes de desencaixar o copo.
- Acrescente os ingredientes desejados conforme sua receita e tampe.
- Coloque a tampa no copo, encaixando-a e girando-a em sentido horário até seu total travamento. Você poderá acrescentar além de líquidos, pedaços pequenos de ingredientes através da tampa dosadora, bastando retirá-la.
- Selecione a velocidade desejada, girando o seletor de velocidades no sentido horário. Utilize a função PULSAR, girando o botão no sentido anti-horário, para processar alimentos mais duros ou para um processamento mais homogêneo de sua mistura. Comece pelo PULSAR e vá aumentando a velocidade gradativamente. Quando solto da posição PULSAR, o botão retorna automaticamente a posição "0" (desligado).
- Não ultrapasse o nível máximo indicado para evitar vazamentos.
- Ao término do preparo, desligue o produto, posicionando o botão na posição "0" e retire o copo da Base Motora girando-o no sentido anti-horário.
- Para servir, basta liberar o bico, girando a tampa no sentido anti-horário.
- Após o uso, remova o plugue da tomada. Para melhor acondicionamento do produto, basta enrolar o fio na parte debaixo da Base Motora (conforme ilustração apresentada em Características e Especificações).

IMPORTANTE

- Nunca ligue o produto com o copo vazio e não remova a tampa do copo antes da parada total das facas.
- Respeite o limite de 2.000 ml do copo, para melhor desempenho e prolongamento de vida útil do produto.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de trocar acessórios ou antes de se aproximar das partes que estão em movimento durante a utilização.
- As facas são afiadas e devem ser manuseadas com cuidado para evitar acidentes.
- Não processe misturas com temperatura superior a 80%, pois haverá liberação de vapor quente.**
- Ao processar misturas quentes (inferior a 80°C), não ultrapasse o limite de 1500 ml. Manter a tampa do copo travada durante o processo.**
- Recomendamos não manter o produto ligado por mais de 1 minutos. Caso necessário, desligue-o após este período, mantendo-o parado durante 1 minuto. Depois retornar o processo.**
- Para triturar cubos de gelo, acrescente ½ copo de água. Processe com a tampa fechada.**
- Evite processar pedaços grandes ou duros de alimentos, pois poderão travar as facas. Caso isto aconteça, desligue o liquidificador e desconecte o plugue da tomada antes de retirar os ingredientes.

- Alimentos sólidos em grãos devem ser colocados, no máximo, 01 xícara (chá) por vez para melhor processamento.
- Não deixe o produto ligado ou conectado à tomada enquanto você estiver ausente.
- As partes do produto não poderão ser lavadas em máquina de lavar louças. Não mergulhe o produto em água.
- Antes de ligar o produto, verifique se o copo está devidamente encaixado na base, evitando quebra de peças plásticas.
- A garantia não cobre desgaste nas peças plásticas da base do copo decorrente de mal encaixe, tampouco quebras ou avarias de queda, transporte ou manuseio inadequado.

INSTRUÇÕES DE USO DO FILTRO

- O Filtro serve para preparar facilmente sucos e vitaminas de frutas, pois permite coar o suco ainda dentro do liquidificador, separando a semente e o bagaço.
- É recomendável lavar o Filtro antes da primeira utilização.
- Para limpeza do Filtro utilize água corrente, usando uma esponja ou escova de cerdas macias com ou sem detergente.
- Coloque o Filtro dentro do Copo ajustando-o aos encaixes no fundo do mesmo até encaixar.
- Feche a Tampa, retire o Copo Dosador e coloque as frutas cortadas em pequenos pedaços dentro do filtro. Água ou outro líquido, assim como açúcar e outros ingredientes também devem ser acrescentados pelo alimentador e com a Tampa fechada para se obter um melhor resultado.
- Encaixe o Copo Dosador na Tampa e trave o Copo na Base Motora. Está pronto para processar.
- Inicie a operação com a função PULSAR e depois utilize somente as velocidades mais baixas para não triturar as sementes.
- Para a adição de líquidos ou ingredientes durante o processamento, basta tirar o Copo Dosador da Tampa e colocar direto dentro do Filtro. Mas certifique-se de que o motor está desligado.
- Para processar qualquer tipo de alimento, tais como maçãs, bananas, morangos, etc., limite a quantidade do alimento até a altura da tela de inox do Filtro.
- Para servir, retire o Copo da Base Motora, gire a Tampa até os frisos de liberação do líquido fiquem direcionados no bico do Copo e sirva. Verifique se a Tampa e o Copo Dosador estão bem travados, isso evita que a semente e o bagaço caiam na bebida.
- Para aproveitar melhor os alimentos após ter servido o suco ou vitamina, retorne o Copo a Base Motora e utilize a função PULSAR, uma ou duas vezes, para extrair todo o suco da fruta.
- Limpe o filtro conforme instruções anteriores.

COMO LIMPAR O SEU LIQUIDIFICADOR MONDIAL

- O seu **LIQUIDIFICADOR TURBO MONDIAL** possui a função CLEAN (autolimpeza) que permite lavar o Copo sem ter que retirá-lo. Ele não possui borracha de vedação, que necessita ser lavada a cada operação. Por isso, não é necessário desmontar o conjunto da faca.
- Coloque dentro do copo cerca de 500 ml de água fria ou morna (não mais que 50°C) com algumas gotas de detergente líquido no Copo. Encaixe a tampa e atione a função PULSAR por alguns segundos.
- Desligue o aparelho, retire o plugue da tomada e desencaixe o Copo. Retire a Tampa e enxágue juntamente com o Copo em água limpa. Se necessário repita a operação.
- Caso seja necessário, retire as laterais da alça para ser lavada.
- Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Jamais use palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Não utilize solventes ou qualquer substância química durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre no motor.
- Nenhuma peça ou acessório deve ser lavado na máquina de lavar louças.
- Nunca mergulhe o aparelho na água.

RECEITAS

1. SUFLÊ DE CENOURA

Ingredientes

- 800g de cenouras frescas cortada cubos de aproximadamente 1,5cm x 1,5cm x 1,5cm
- 1200ml de água fria
- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 de cebola grande bem picada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 colheres de sopa de fermento químico em pó
- 4 colheres de sopa de queijo ralado
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

Triture a cenoura com a água em um liquidificador por 30 segundos até formar um purê. Despeje esse purê de cenoura em uma tigela e acrescente todos os outros ingredientes (menos o fermento e as claras em neve) misturando bem com uma colher de pau. Acrescente o fermento e as claras em neve e misture delicadamente. Transfira a mistura para assadeira untada com óleo. Leve ao forno médio (180º) por cerca de 45 minutos ou até ficar com a superfície dourada. Sirva a seguir.

2. BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 6 ovos
- 6 colheres de sopa bem cheias de achocolatado em pó
- 6 colheres de sopa bem cheias de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 xícara de chá de margarina
- 100 g de coco ralado extra úmido

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador seguindo a ordem descrita acima. Unte uma forma de buraco no meio com margarina e polvilhe com açúcar. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar. Desenforme morno.

3. PÃO DE QUEIJO

Ingredientes

- 400 g de polvilho azedo
- 1 xícara de chá de óleo
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 pacote de queijo ralado (100g)
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 3 ovos

Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Untar cerca de 24 forminhas próprias para pão de queijo com óleo. Despejar em forminhas de empada untadas com óleo e levar para assar por aproximadamente 15/25 minutos ou até que fiquem levemente dourados. Retirar das forminhas e servir.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de **1 (um) ano**, exclusivamente contra vício de qualidade que o torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b. No prazo de garantia acima descrito, estão incluídas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante. A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.
- c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b. Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c. O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- b. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- c. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- d. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiver danificado. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g. Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- h. Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- i. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:

www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes:

www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 93

Segunda à sexta, das 07h às 20h;

Sábado, das 07h às 13h.

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: "**Assistência Técnica**".

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site: www.emondial.com.br

1 ANO DE GARANTIA

"Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.

FEV/22 - Rev. 02

MONDIAL



L-1100 MI / L-1100 RI / L-1100 WI / L-1100 BI



Acesse aqui o conteúdo completo: receitasmondial.com.br



Manual de Instruções

Liquidificador