

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**".

1 ANO DE GARANTIA

M.K. Eletrodomésticos Mondial S.A.
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.emondial.com.br

" 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.
Imagens meramente ilustrativas.

MONDIAL

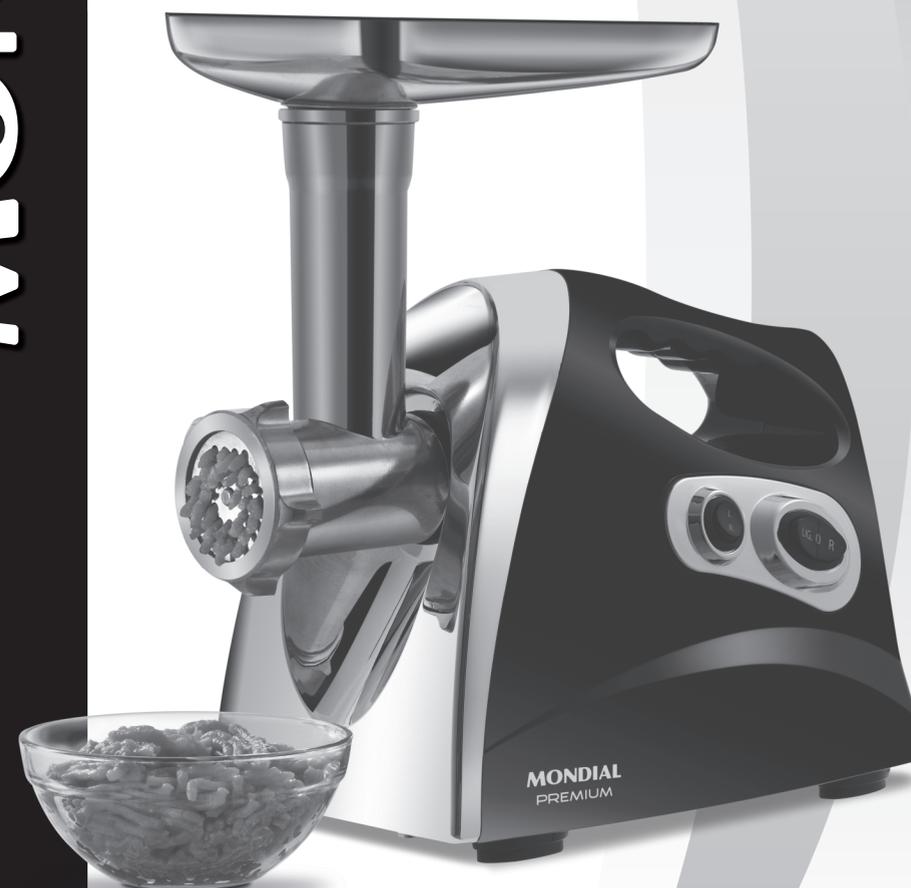
PREMIUM



Manual de Instruções

MC-03

Moedor de Carne Elétrico
PREMIUM



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 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 inclusas 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 plugue 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.).

Moedor de Carne Premium

Parabéns, agora você possui um **MOEDOR DE CARNE PREMIUM MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de suas receitas.

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

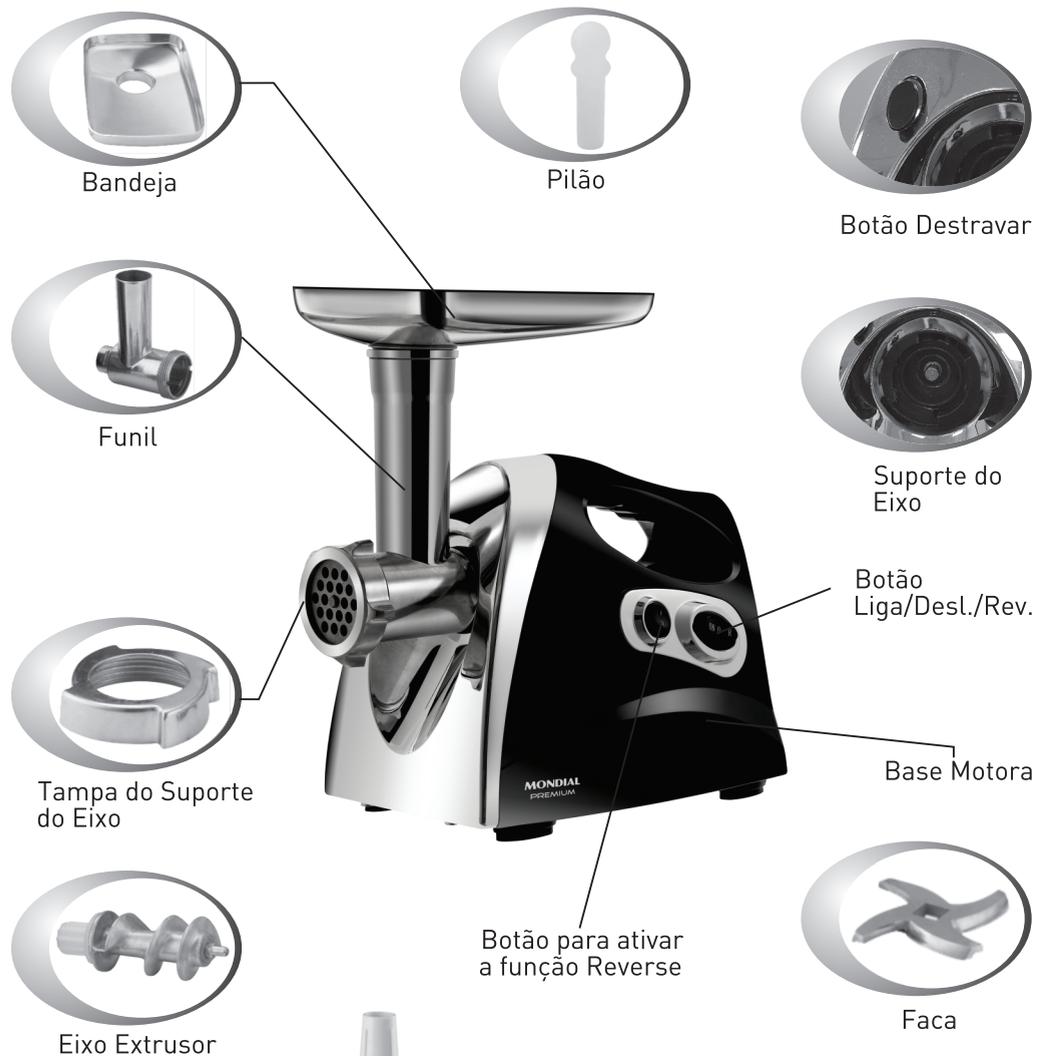
RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- 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.
- 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.
- Não ligue, simultaneamente, mais de um aparelho em cada 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**.
- 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 afiadas de seu aparelho com muito cuidado para evitar acidentes.
- Não permita o contato das mãos e de utensílios na parte interna do aparelho enquanto ligado.
- Nunca utilize acessórios diferentes dos fornecidos pelo fabricante.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndios, choque elétrico ou acidentes pessoais.
- Para evitar acidentes, não deixe que o cordão elétrico se prenda nas bordas de mesas ou balcões.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.
- Para proteger-se de choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca mergulhe-o em água, nem em outros líquidos.
- Guarde esse manual para consultas posteriores.
- Este aparelho só deve ser utilizado para moer carne e extrusar massas. Não realize a moagem de outro material.

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 a 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



ACESSÓRIOS



5. BIFE DA VOVÓ

500 g de coxão mole ou patinho bem limpo e cortado em cubos
Sal e pimenta-do-reino a gosto
6 ovos
Farinha de trigo para empanar
Óleo para fritar

Processe a carne duas vezes usando o Disco para Moer Médio. Tempere com sal e pimenta. Modele bifés finos com a mão e reserve. Bata os ovos ligeiramente e reserve. Esquente bem o óleo. Passe cada bifinho na farinha de trigo e depois nos ovos batidos. Frite em óleo bem quente. Servir em seguida.

6. MINI-HAMBÚRGUER DE ANIVERSÁRIO

500 g de coxão mole limpo e cortado em cubos
300 g de peito de peru defumado
Sal e pimenta-do-reino branca moída, a gosto
Azeite para untar

Processe as carnes no Moedor de Carne utilizando o Disco para Moer Médio. Molde os mini hambúrgueres com as mãos sem forçar muito. Pré-aquecer um grill ou frigideira untada com azeite. Grelhe os mini hambúrgueres dos dois lados temperando-os com sal e pimenta-do-reino a gosto. Sirva com mini pães de hambúrguer e batatas fritas.

3. ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

½ kg de coxão mole ou patinho bem limpo e cortado em cubos
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 muçarela em fatias

Processe a carne e a linguiça no Moedor de Carne utilizando o Disco para Moer Médio 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 muçarela. Enrolar como um rocambole com o auxílio do plástico, achatando um pouco para não ficar muito alto. Cobrir com as fatias de bacon e transferir para urna panela. Cobrir com molho de tomate e cozinhar tampado.

4. ALMONDEGAS AO SUGO

1 kg de carne magra cortada em cubos
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

Processe a carne no Moedor de Carne utilizando o Disco para Moer Médio. Pique o alho, o cheiro-verde e a cebola e reserve. Junte todos os ingredientes em urna tigela e amasse muito bem. Utilizando o Modelador de Bolinhos passe toda essa mistura pelo Moedor de Carne cortando em intervalos de mais ou menos 3 cm. Achate um pouco as bolinhas e coloque em urna panela. Acrescente a lata de molho de tomate e a água fervente. Tampe e deixe cozinhar em temperatura média até que as almondegas estejam macias e bem cozidas e o molho bem encorpado.

DICAS IMPORTANTES

- Sempre manipule as partes afiadas de seu aparelho com muito cuidado para evitar acidentes.
- A faca é afiada. Portanto, o usuário deve manuseá-la com cuidado.
- Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada antes de montar, desmontar ou trocar os componentes de seu aparelho.
- Não permita o contato das mãos e de utensílios com a parte interna do aparelho enquanto ligado, principalmente com o Eixo Extrusor.
- Jamais ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos ou garfas e colheres. Utilize sempre o pilão para empurrá-los.
- Este aparelho não deverá ser usado para moer substâncias secas e duras, para que a faca não perca o corte.
- Os pedaços de carne, que passaram pelo orifício do funil deverão estar sem os ossos.
- Certifique-se de que a carne não possua fibras, nem músculos, para evitar o travamento do aparelho.
- Para evitar acidentes, nunca use os dedos para raspar os alimentos dos discos de saída, enquanto o aparelho estiver funcionando.
- Durante a utilização do aparelho, o usuário não deverá retirar o plugue da tomada elétrica para interromper o funcionamento. Certifique-se, primeiramente, de que o botão LIGA/DESLIGA (Lig./O/R) esteja na posição DESLIGA (O) e em seguida retire o plugue da tomada elétrica.
- Se houver qualquer tipo de bloqueio ou entupimento durante o processamento, o motor irá travar automaticamente. Para destravar o motor, coloque o Botão de Direção (L/R) em Modo Reverse (R), em seguida aperte Reverse (R) no Botão LIGA/DESLIGA (Lig./O/R). O motor irá reverter o sentido do giro da faca, desbloqueando, assim, o caminho do processamento. Se o bloqueio persistir, repita a operação até que este desapareça.

Nota: O tempo máximo de utilização contínua não deverá exceder a 1 min. Você poderá realizar até 5 ciclos de 1 min consecutivos, com intervalos de 15 seg pelo menos. Isso representa um funcionamento máximo de 5 min de utilização. Após esse tempo, deixe o motor descansar e esfriar por pelo menos 30 minutos de reiniciar as operações.

ATENÇÃO: Em caso de superaquecimento do motor, o sistema de segurança irá atuar, desligando o produto. Caso isso aconteça, retire o plugue da tomada e deixe o produto esfriar por cerca de 15 minutos. Após esse período, reconecte o plugue na tomada para voltar a utilização normal do produto.

ANTES DE UTILIZAR O SEU MOEDOR DE CARNE PREMIUM

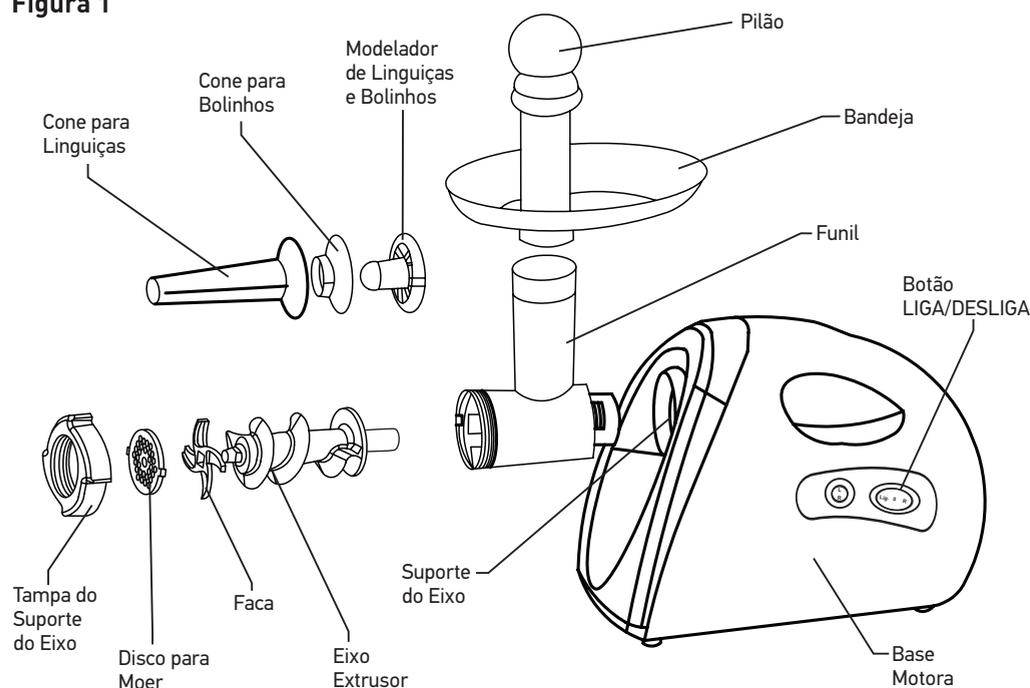
- Verifique se a tensão do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Limpe a Base Motora com um pano úmido.
- Lave todas as partes removíveis (componentes e acessórios) com água e detergente neutro. Seque bem com um pano macio ou papel.
- Escolha os acessórios a serem utilizados de acordo com a receita ou resultado desejado.
- Encaixe na sequência indicada na Figura 1.
- Ligue o plugue na tomada.
- Repita a operação sempre que o seu moedor ficar sem ser utilizado por um tempo prolongado.

COMO UTILIZAR O SEU MOEDOR DE CARNE PREMIUM

Cuidado: Certifique-se de que o plugue do aparelho não esteja conectado a tomada elétrica ao instalar os componentes e acessórios.

1. Antes de começar a moer os alimentos, instale o Funil no aparelho. Alinhe o funil ao suporte do Eixo Extrusor de modo que o mesmo fique um pouco inclinado para direita (olhando de frente para o suporte) em seguida encaixe o funil ao suporte e gire sentido anti-horário, até que fique completamente na vertical. Observe que após esse procedimento o usuário não conseguirá rodar o funil em nenhum dos sentidos, pois ficará fixo ao suporte, não podendo ser retirado em apertar o Botão Destruavar. Ajuste a Bandeja no topo do Funil.

Figura 1



6 RECEITAS

1. KIBE

450g de carne cortada em fatias
1 colher de azeite
1 colher de cebola cortada em cubos
1 colher de farinha de trigo
Sal e Tempero a gosto

Processe a carne utilizando o Disco para moer médio por uma a duas vezes. Frite a cebola até dourar e adicione à carne já moída em uma tigela. Adicione também o sal, tempero e a farinha de trigo. Uma proporção maior de carne em relação à farinha cria melhor consistência e sabor ao bolinho de kibe. Moa a mistura por volta de três vezes. Remova a Tampa do suporte do eixo, disco para moer e a faca, e encaixe no eixo o cone para bolinhos e o modelador de linguças e bolinhos, fixando-os com a tampa do suporte do eixo. Utilizando o pilão, faça os bolinhos de kibe e modele-os logo após. Frite logo em seguida.

2. BOLINHO DE PEIXE AO MOLHO DE TOMATE

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

Processe os filets de pescada no Moedor de Carne usando o Disco para Moer Grosso 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. Utilizando o Modelador de Bolinhos passe toda essa mistura pelo Moedor de Carne cortando em intervalos de mais ou menos 3 cm. Coloque o molho de tomate e os cogumelos picados grossos numa panela 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.

COMO LIMPAR O SEU MOEDOR DE CARNE PREMIUM

- Desligue o aparelho e em seguida retire o Plugue da tomada antes de iniciar a limpeza.
- Para limpeza externa da Base, passe um pano seco ou levemente umedecido e macia para não riscar o material de acabamento da superfície. Nunca coloque a Base dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Jamais use palha-de-aço, buchas de estregar 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 base.
- Lave todas as partes removíveis com água e detergente neutro. Seque bem com um pano macia ou papel. Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente. A Faca é muito afiada. Manuseá-la com cuidado ao limpá-la.
- Remover os resíduos persistentes com urna esponja plástica ou escava. Não usar palha-de-aço ou esponjas abrasivas que danificarão as superfícies dos componentes e/ou acessórios. Seque-os completamente com pano ou papel toalha. Não guarde os acessórios ou componentes úmidos ou molhados, pois poderá danificá-los.
- Repita a operação sempre que seu Moedor ficar sem ser utilizado por um tempo prolongado.
- Enrole o Cabo Plugue antes de guardá-lo para não danificá-lo.
- Guarde o seu **MOEDOR DE CARNE PREMIUM** em local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças.

a. PARA MOER

Instale o Eixo Extrusor, de forma que o orifício de encaixe fique acoplado com o suporte do Eixo Extrusor, em seguida encaixe a faca obedecendo ao formato do encaixe, o disco de moer de sua preferência e por fim a Tampa do Suporte tome como referencia a Figura 1. O Disco Moedor com furos grandes produzirá carne grosseiramente moída, o Disco Moedor com furos médios, carne moída normal e o Disco Moedor com furos pequenos, carne moída muito fina. Aperte a Tampa do Suporte do Eixo assegurando-se de que todos os componentes e acessórios estejam bem instalados. O moedor está pronto para ser usado.

b. PARA PREPARAR LINGUIÇAS

Instale o Eixo Extrusor, o Modelador de Linguiças, o Cone para Linguiças e a Tampa do Suporte do Eixo tendo como referência a Figura 1. Aperte a Tampa do Suporte do Eixo assegurando-se de que todos os componentes e acessórios estejam bem instalados. Encaixe a tripa, no bico do Cone para Linguiças. O moedor está pronto para ser usado.

c. PARA PREPARAR BOLINHOS E CROQUETES

Instale o Eixo Extrusor, o Modelador de Bolinhos, o Cone para Bolinhos e a Tampa do Suporte do Eixo conforme figura 1. Aperte a Tampa do Suporte do Eixo assegurando-se de que todos os componentes e acessórios estejam bem instalados. O moedor está pronto para ser usado.

Nota: Ao instalar os componentes ou acessórios, faça com que os encaixes centrais estejam bem alinhados com o do Eixo Extrusor, bem como os encaixes laterais dos acessórios também se ajustem aos do Suporte do Eixo.

2. Certifique-se de que o botão LIGA/DESLIGA esteja na posição DESLIGA (0) e em seguida insira o plugue na tomada elétrica.
3. Para ligar o produto e iniciar o processo de “moagem” deixe o Botão de Direção na posição ligado (L) e em seguida ligue o Botão LIGA/DESLIGA na posição Ligado (Lig.).

OBS: O produto só funciona se os dois botões (Direção e LIGA/DESLIGA) estiverem no mesmo sentido.

4. Quando o aparelho começar a funcionar, coloque os pedaços do alimento a ser processado, ou a mistura para bolinho/linguiça no Funil e empurre-os para baixo com o Pilão. Coloque um recipiente sob o conjunto moedor para receber o alimento processado que irá sair do Extrusor. Finalize conforme a sua receita.
5. Para inverter o sentido de rotação do produto, caso necessário para destravar o produto, deixe o Botão de Direção na posição Reverse (R) e em seguida aperte o Botão LIGA/DESLIGA na posição Reverse (R).

OBS: O modo reverso só deverá ser utilizado para destravar o produto e/ou auxiliar na limpeza do eixo extrusor.

6. Ao terminar o processamento retire o plugue da tomada elétrica. Desmonte o conjunto do Suporte do Eixo pressionando o Botão Destravar com o polegar da mão esquerda e girando o conjunto do Suporte do Eixo, no sentido horário, com a mão direita, retirando-o em seguida. Prossiga a desmontagem do restante dos acessórios e componentes para a limpeza.