

# MONDIAL

## Manual de Instruções

*Multiprocessador*



MPN-01-R / MPN-01-RE / MPN-01-RF  
MPN-01-B / MPN-01-BE / MPN-01-BF



Acesse aqui o  
conteúdo completo:  
[receitasmondial.com.br](http://receitasmondial.com.br)



## MULTIPROCESSADOR MONDIAL

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



**Antes da utilização do aparelho, leia atentamente as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu produto 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 estiver em utilização 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 aparelho, 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.**

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

# CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO

Pilão

Eixo do Motor

Jarra do Processador

Função Pulsar

Base Motora

Botão seletor de velocidade



Liquidificador



Adaptador para Acessórios



Disco Suporte para Lâminas

## ACESSÓRIOS



**Faca  
Picadora**



**Lâmina  
de Ralar**



**Lâmina  
de Fatiar**



**Copo  
Liquidificador**



**Filtro do  
Liquidificador**



**Emulsificador**  
(Somente MPN-01-RF /  
MPN-01-BF)



**Lâmina para  
Batata Palito**  
(Somente  
MPN-01-RE / MPN-01-RF /  
MPN-01-BE / MPN-01-BF)



**Faca Misturador /  
Batedor**  
(Somente MPN-01-RF /  
MPN-01-BF)



**Espregador  
de Frutas**  
(Somente  
MPN-01-RE / MPN-01-RF /  
MPN-01-BE / MPN-01-BF)

## PARA QUE SERVEM OS ACESSÓRIOS

### Faca Picadora

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 60 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-mascada, cubos de gelo, grãos de café ou açafraão.
- Para picar ingredientes duros (nozes, queijo parmesão), 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.

### Discos

- **Lâmina para Batata Palito** - recomendada para cortar fatias grossas.
- **Lâmina de Ralar** - recomendada para ralar grosso.
- **Lâmina de Fatiar** - recomendada para cortar 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.

## **Emulsificador**

Recomendado para bater clara em neve, preparar maionese, chantilly, molhos e suflê.

## **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.

### **Nota:**

- 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 2.100 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 retorne 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.
- Se for necessário utilizar uma espátula para remover alimentos das laterais, primeiro tire o plugue da tomada e posicione o seletor de velocidade na posição "0" antes de executar a tarefa.

## **ANTES DE UTILIZAR O SEU MULTIPROCESSADOR MONDIAL**

- Verifique se o aparelho está desligado da tomada e com o Seletor de velocidades na posição "0".
- Limpe a Base Motora com uma 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.

## DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA DO MULTIPROCESSADOR MONDIAL

1. Copo e tampa do liquidificador
2. Jarra e tampa do processador de alimentos
3. 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.



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

## MONTAGEM

### Processador de Alimentos

1. Posicione corretamente o Eixo do Motor no acoplador na parte superior da Base Motora.
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, a Faca Picadora e o Emulsificador necessitam que o Adaptador de Acessórios seja posicionado sobre o Eixo do Motor antes do encaixe.
6. Encaixe a tampa no Multiprocessador.
7. Após a utilização, gire o Seletor de velocidades para a posição "0" de desligado.
8. 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.



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

### Espremedor de Frutas

1. Posicione corretamente o Eixo do Motor no acoplador na parte superior da Base Motora.
2. Encaixe a Jarra girando-a no sentido horário até o total travamento.
3. Encaixe a Peneira girando-a no sentido horário até o "CLICK" de desbloqueio da Trava de Segurança.
4. Encaixe o Cone do Extrator de Suco para finalizar a montagem.
5. Após a utilização, gire o Seletor de Velocidades para a posição "0" de desligado.



6. Desconecte o copo e retire o Cone e a Peneira antes de servir.



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

### Liquidificador

1. Encaixe o Copo na Base Motora girando-o em sentido horário até o perfeito travamento.
2. Não force demais a alça da jarra para não danificar o aparelho.
3. Feche o copo girando a tampa em sentido horário até travá-la completamente para finalizar a montagem.
4. Após a utilização, gire o Seletor de Velocidades para a posição “0” de desligado.
5. Desconecte o copo e sirva sem tirar a Tampa.
6. Para limpeza, desenrosque o conjunto das lâminas no fundo do copo girando-o em sentido anti-horário.



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

### 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 a velocidade mais baixa 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.

### **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.
- Por segurança sempre desligue o aparelho e retire o plugue da tomada.
- Nunca ultrapasse o limite máximo do copo do liquidificador (2,1L) ou da jarra do processador de alimentos (2L).
- Nunca processe alimentos em temperatura superior a 80°C, aguarde que eles esfriem.

### **COMO LIMPAR O SEU MULTIPROCESSADOR MONDIAL**

- 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.



**Atenção: Cuidado ao guardar as lâminas do seu aparelho, pois são muito afiadas e podem causar acidentes.**

## 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 incluído 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](http://www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas)**

Para obter respostas às perguntas frequentes:

**[www.emondial.com.br/faq](http://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](http://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.