

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 17h

Produto Importado por:
M.K. Eletrodomésticos Ltda.
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - Cep 44.245-000
Fabricado na China
CNPJ: 07.666.567/0001-40

www.eletrrodomesticosmondial.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 aqueles portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor, através do telefone nº 0800 55 03 93."

ADVERTÊNCIA: ESTE PRODUTO, EM HIPÓTESE ALGUMA, PODERÁ SER MANUSEADO POR PESSOAS SEM COMPLETA CAPACIDADE PSICOMOTORA, INCLUSIVE CRIANÇAS. NESTES CASOS, HAVERÁ NECESSIDADE DE SUPERVISÃO EXTERNA.

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado apresentando pequenas modificações.

MONDIAL



**Manual de
Instruções**
KM-01

Premium
Kitchen Station
1100W



Premium

Modelo: 2370-01 (127V)

Modelo: 2370-02 (220V)

KITCHEN STATION PREMIUM MONDIAL

Parabéns, agora você possui uma **KITCHEN STATION PREMIUM 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 na perda da garantia.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a voltagem 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 permite 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.
- Não deixe o cordão do plugue do lado de fora da mesa ou balcão, onde estiver apoiado, evitando assim derrubá-lo.
- 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.
- Não deixe o produto ligado por mais de 12 min sem interrupção.
- 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**.
- Nunca coloque ou retire os batedores com o produto ligado.
- Verifique se o seletor de velocidades está na posição "0" (desligado), antes de inserir o plugue na tomada.
- Não desligue o produto puxando o plugue da tomada pelo cordão elétrico e nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Mantenha cabelos, roupas e outros utensílios longe das partes móveis do produto, para se proteger contra acidentes.
- Nunca introduza qualquer utensílio na tigela, enquanto o produto estiver em funcionamento. Caso realmente seja necessário, use uma espátula com o aparelho desligado.
- O uso de peças ou acessórios que não sejam originais do produto, pode prejudicar seu

observar danos como rachaduras, fendas ou um disco de grade solto.

- O tempo de processamento padrão para todas as atividades de espremer frutas é de 30 a 90 segundos.
- Antes de espremer frutas como abacaxis, melões, etc, retire a casca.
- Retire os caroços de frutas como cerejas, ameixas, damascos, pêssegos, etc, antes de espreme-las.
- Recomenda-se a adição de algum tipo de líquido na utilização de frutas carnudas como mamão, banana e manga. Se quiser utilizar as frutas com casca, higienize-as bem antes de usar.

LIQUIDIFICADOR

- Sempre monte o anel de vedação na unidade de lâminas do liquidificador antes de encaixar a unidade de lâminas ao copo.
- Depois de processar duas porções, sempre espere o aparelho resfriar à temperatura ambiente.
- Nunca remova a tampa enquanto a unidade de lâminas estiver girando.
 - Para adicionar ingredientes líquidos durante o processamento, remova o copo medidor e insira-os no copo pela abertura da tampa.
 - Corte ingredientes sólidos em pedaços menores antes de processá-los.
 - Se desejar preparar uma grande quantidade, processe pequenas porções de ingredientes por vez.
 - Ao processar sopa, use ingredientes cozidos.
 - Quando for processar um líquido que esteja quente ou que costuma fazer espuma (como leite), não coloque mais de um litro no copo para evitar que transborde.
 - Se não estiver satisfeito com o resultado, desligue o aparelho e misture os ingredientes com uma espátula. Remova parte do conteúdo para processar uma quantidade menor ou acrescentar líquido.
- Se os ingredientes grudarem nas laterais do copo:
 - 1 Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada.
 - 2 Remova a tampa e use uma espátula para remover os ingredientes das laterais do copo.

Nota: Mantenha a espátula a uma distância segura de aproximadamente 2 cm da unidade de lâminas.

LIMPEZA DO CORPO DO PRODUTO

- Utilize apenas um pano umedecido com água ou com água e sabão neutro. Não utilize produtos abrasivos para não danificar sua aparência. Da mesma forma, limpe frequentemente.
- Limpe frequentemente os pés com pano umedecido com água ou água e sabão neutro.

funcionamento e causar danos ao usuário e ao aparelho, além de acarretar na perda da garantia contratual.

- Não utilize o produto se este estiver danificado ou ainda se apresentar mau funcionamento e nunca tente desmontar ou consertar seu produto em casa. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.

Cuidado

- Nunca desligue o aparelho virando o copo do liquidificador, o recipiente de processamento de alimentos ou o recipiente da centrífuga. Sempre desligue o aparelho virando o botão de controle de velocidade para OFF.
- Desligue o aparelho antes de desencaixar qualquer acessório.
- Desconecte o aparelho da tomada imediatamente após o uso.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada antes de tocar o copo com os dedos ou com algum objeto (p. ex., uma espátula).
- Antes de remover a tampa do recipiente ou do copo, aguarde até as partes em movimento pararem.
- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela **MONDIAL**. O uso dos mesmos invalida a garantia.
- Não ultrapasse o conteúdo máximo indicado no recipiente de processamento de alimentos ou do copo do liquidificador.
- Não use a centrífuga se a peneira estiver danificada.
- Consulte as tabelas deste manual de usuário para obter as quantidades corretas e os tempos de processamento.
- Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes de usar o aparelho pela primeira vez.
- Antes de processar alimentos quentes, espere que esfriem (temperatura máxima: 80°C/175°F).

Nível de ruído: Lc = 78 dB [A]

Campos eletromagnéticos

- Este aparelho **KITCHEN STATION MONDIAL** atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Trava de segurança interna

- Este recurso garante que o aparelho só será ligado se você tiver montado o copo do liquidificador com a unidade de lâminas, o recipiente de processamento de alimentos com a unidade de encaixe ou o espremedor de frutas corretamente na base. Se estas peças forem montadas corretamente, ou seja, se forem giradas ao máximo na direção do símbolo 'travado' (até um estalo), a trava de segurança interna será desbloqueada.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO

BATEDEIRA ORBITAL

Capacidade de 1,7L

Maior praticidade no preparo de massas, cremes, musses, suspiros, chantilly, tortas e tudo mais que a imaginação mandar.

ESPREMEDOR

Capacidade de 1,5L

Prepara sucos naturais e saudáveis sem trabalho e com mais economia.



CENTRÍFUGA

Capacidade de 1,5L de Polpa

Extraí em segundos até a última gota de frutas e legumes, produzindo sucos saudáveis e saborosos.

LIQUIDIFICADOR COM FILTRO

Capacidade de 1,5L

Bate e mistura qualquer tipo de ingrediente e separa polpas e sementes facilitando o trabalho na cozinha.

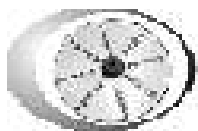
ACESSÓRIOS



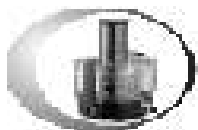
Disco para fatiar com 3 níveis de ajuste de espessura.



Disco para legumes palito ou julienne.



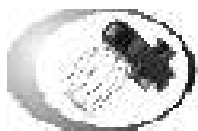
Disco granulador para queijo e chocolate.



Centrífuga de frutas e legumes com bocal extralargo.



Escova para limpeza.



Batedeira orbital para massas e cremes.

Faca de aço INOX para picar, moer, triturar e processar.



Misturador / Emulsificador.



Copo medidor.



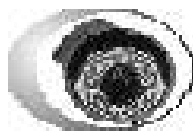
Liquidificador com filtro.



Espátula.

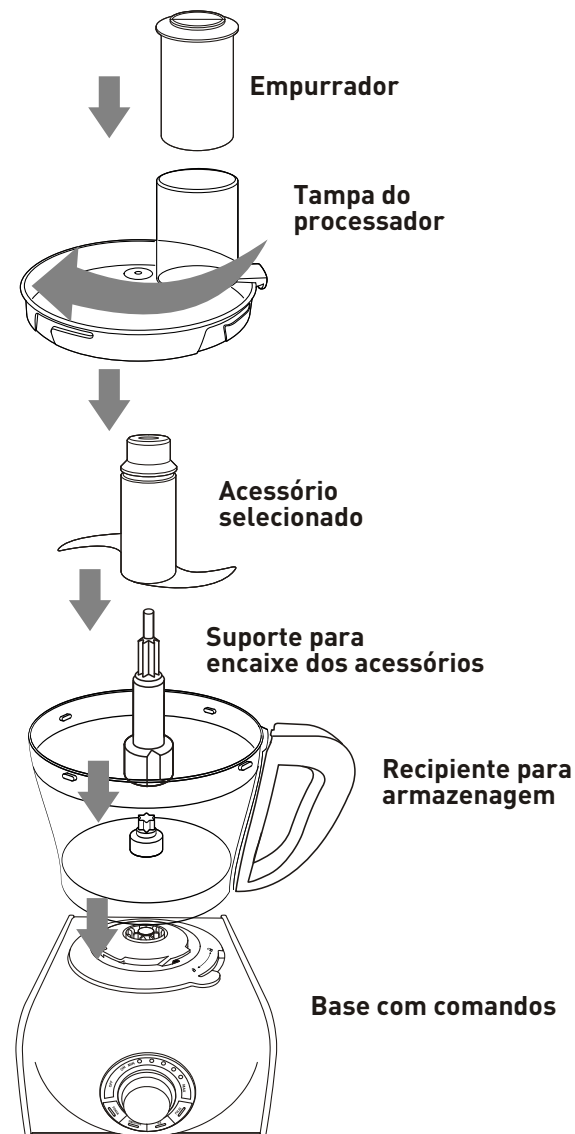


Espremedor de frutas.



Processador de alimentos.

COMO MONTAR SUA KITCHEN STATION MONDIAL



LÂMINAS

- Ao cortar chocolate ou queijo (duro), evite deixar o aparelho funcionando por muito tempo. Caso contrário, esses ingredientes ficarão muito quentes, derreterão e ficarão granulados.
- Sempre coloque a unidade de lâminas do processador no recipiente de processamento de alimentos antes de adicionar os ingredientes.
- Não use a lâmina do processador de alimentos para picar ingredientes muito duros, como grão de café, noz-moscada, açafraão e cubos de gelo, pois ela pode ficar sem corte.
- Não encha o recipiente acima da indicação MAX.
- O tempo de processamento padrão para todas as atividades de picar é de 30 a 60 segundos.
- Se você picar cebolas, pressione o botão pulsar algumas vezes para evitar que elas fiquem muito finas.
- Se o alimento grudar na unidade de lâminas ou na parte interna do recipiente de processamento de alimentos:
 - 1 Desligue o aparelho
 - 2 Remova a tampa do recipiente de processamento de alimentos.
 - 3 Remova os ingredientes da unidade de lâminas ou das laterais do recipiente com uma espátula.

ACESSÓRIO PARA BATER

- Sempre coloque o acessório para bater dentro do recipiente de processamento de alimentos antes de adicionar os ingredientes.
- O tempo de processamento padrão para todas as atividades de bater é de 30 a 180 segundos.

DISCOS

- Não faça muita pressão no pilão quando empurrar os ingredientes no bocal de alimentos.
- Ao triturar queijo (duro), não deixe o aparelho em execução por muito tempo. Caso contrário, o queijo pode ficar muito quente, derreter e ficar granuloso. Não use o disco de trituração para triturar chocolate. Para isso, use apenas a unidade de lâminas do processador de alimentos.
- Não encha o recipiente acima da indicação MAX.
 - 1 Corte os ingredientes grandes para que caibam no bocal de alimentos.
 - 2 Encha o bocal de alimentos uniformemente para obter melhores resultados. Ao triturar ou picar ingredientes macios, use uma velocidade baixa para impedir que virem purê. Se os ingredientes que você for picar ou fatiar tiverem um diâmetro pequeno, coloque o pilão externo no bocal de alimentos para torná-lo menor. Em seguida, use o pilão interno para empurrar os ingredientes para o bocal de alimentos. Quando for necessário processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas porções e esvazie o recipiente entre as porções.

Disco fatiador ajustável

- O disco fatiador ajustável permite cortar ingredientes em diferentes tamanhos.
- O acessório para fatiar tem a borda de corte muito afiada. Não toque na borda de corte.
- Não encha o recipiente acima da indicação MAX.
 - 1 Coloque o acessório para fatiar sobre o suporte.
 - 2 Encaixe o botão de ajuste na parte inferior do disco e vire-o para a posição marcada com um ponto para travá-lo.
 - 3 Gire o botão de ajuste para definir o disco fatiador de acordo com a espessura de fatiamento desejada.

BATEDOR BALÃO

- É possível usar o batedor balão para bater creme, claras em neve e fazer pudim instantâneo, maionese e bater massa para pão-de-ló.
- Não use o batedor balão para preparar misturas de bolo com margarina, manteiga ou misturas de massa. Para isso, use o acessório para bater.
- Não encha o recipiente acima da indicação MAX.
 - Assegure-se de que o recipiente e o batedor balão estejam secos e sem gordura quando bater claras em neve. As claras devem estar em temperatura ambiente.
 - Sempre limpe o batedor balão depois do uso.

ESPREMEDOR DE FRUTAS

- Não encha o recipiente acima da indicação MAX.

Nota: Para que o espremedor de frutas funcione, o suporte para acessórios deve estar montado no recipiente de processamento de alimentos e a saliência da peneira deve estar localizada sobre a alça do recipiente.

- Se todas as peças estiverem montadas adequadamente, o cone começa a girar assim que você ajusta a configuração do botão para a velocidade mínima.
 - 1 Ajuste o botão de controle para a velocidade mínima.
 - 2 Pressione a fruta ou alimento sobre o cone.

Nota: Pare de espremer periodicamente para remover a polpa da peneira.

- 3 Ao terminar de espremer ou quando desejar remover a polpa da peneira, desligue o aparelho. Em seguida, remova o recipiente de processamento de alimento do aparelho com a peneira e o cone.

CENTRÍFUGA

- Nunca coloque a mão ou outro objeto (como garfo, faca, colher ou espátula) no bocal de alimentos. Use somente o pilão fornecido com o aparelho. Aguarde a peneira parar totalmente antes de remover a tampa.
 - Sempre verifique a peneira antes de usar o aparelho. Não use a centrífuga se