

LIVRO DE
RECEITAS

Fornos Elétricos



MONDIAL

SUA MELHOR ESCOLHA



MONDIAL

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 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.

4 Receitas

1. BROWNIE DA MAMÃE

¾ de xícara de manteiga
1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
3 ovos
1 ¼ de xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de nozes pecã bem picadas
½ xícara (chá) farinha de trigo

Derreta a manteiga e o chocolate juntos em uma panela em fogo baixo. Retire a mistura assim que ela derreter. Despeje em uma tigela. Usando um mixer, bata os ovos até obter uma mistura cremosa e espumosa. Acrescente à mistura de chocolate. Junte a farinha peneirada e as nozes. Despeje a mistura em uma assadeira untada e enfarinhada e asse 30 minutos, ou até que a superfície esteja firme o bastante, mas o interior ainda esteja mole. Corte em quadrados pequenos.

2. CUPCAKE

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
½ xícara (chá) de leite integral
1 colher (sopa) de essência de baunilha
Forminhas de papel grandes para bolinhos

Cobertura:

⅓ de xícara (chá) de manteiga derretida
½ xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de essência de baunilha
2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
Gotas coloridas de corante próprio para bolo se desejar a cobertura colorida
Confeitos coloridos para decorar

Em uma tigela, peneire a farinha juntamente com o fermento e reserve. Na batedeira, coloque os ovos, o açúcar, a margarina, o leite e bata por 2 minutos. Em seguida, junte a farinha misturada ao fermento em pó. Acrescente a essência de baunilha e misture bem até obter uma massa homogênea. Distribua a massa nas forminhas de papel e leve ao forno preaquecido entre 10 e 15 minutos. Misture todos os ingredientes da cobertura em um recipiente e, com o auxílio de um fuet (batedor de arame) bata até que a mistura fique homogênea em consistência de uma pasta. Cubra os bolinhos ainda quentes. Decore com os confeitos coloridos.

3. BOLO CAPUCCINO

- 1 xícara (chá) farinha de trigo
- $\frac{2}{3}$ de xícara (chá) de açúcar
- $\frac{2}{3}$ de xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- $\frac{1}{2}$ colher de café de sal
- $\frac{1}{2}$ xícara de leite
- 1 colher (chá) de óleo vegetal
- 1 colher (sopa) de extrato de baunilha
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de cappuccino em pó sabor baunilha
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) água
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó para untar a forma
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- Sorvete de creme, chocolate ou flocos
- 1 lata de creme de leite bem gelado
- 1 colher (chá) de café solúvel

Misture os ingredientes secos (farinha, açúcar, chocolate, fermento e sal). Acrescente o leite, óleo e o extrato de baunilha e mexa até ficar uma massa lisa. Acrescente $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de chocolate picado. Misture o cappuccino na água e acrescente na massa, sem mexer muito. Unte uma assadeira redonda com buraco no meio e polvilhe com açúcar mascavo e um pouco de chocolate em pó.

Coloque a massa na forma e ponha no forno preaquecido por 40 minutos. Derreta o chocolate picado restante em banho-maria e bata com o creme de leite bem gelado. Aqueça para servir. Acrescente o café solúvel. Sirva o bolo quente com uma colher de sorvete e a calda quente à vontade.

4. PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL

- 2 kg de polvilho azedo
- 2 copos americanos de água
- 1 copo americano de leite
- 1 copo americano de óleo
- 8 ovos
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 xícaras de queijo minas curado esfarelado
- 1 litro de leite

Leve ao fogo em uma leiteira 1 copo de óleo e 1 copo de leite, até ferver. Em uma tigela, coloque o polvilho e adicione a água. Misture bem com as mãos até formar uma farofa. Depois, adicione a mistura de leite e óleo fervente e continue com uma colher ou espátula. A seguir, dentro da própria vasilha, faça uma cavidade e coloque ali os ovos. Misture com as mãos vigorosamente até incorporar bem o polvilho. Adicione 1 litro de leite aos poucos e amasse bem até que os ingredientes se misturem. A seguir, o queijo esfarelado. Volte a amassar os ingredientes até dar o ponto de enrolar. Separe um pouco da massa, coloque na palma da mão e enrole, formando bolinhas. Repita o processo até finalizar. A seguir, leve ao forno preaquecido a uma temperatura de 180°C por 20 minutos ou até que eles cresçam e fiquem corados.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- 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.
- 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.
- 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:

- Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- 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.
- O cabo plugue não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- 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.
- 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.
- Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- 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:

- Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- 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.
- Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- 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.
- Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

NOTA:

Os tempos são apenas sugeridos, pois o tempo de cozimento ou aquecimento depende de outros fatores como temperatura ambiente, temperatura do prato a ser preparado, tamanho e espessura dos pedaços dos alimentos, bem como tipo de recipiente, já que alguns materiais são melhores condutores de calor.

COMO LIMPAR O SEU FORNO GRAND FAMILY MONDIAL

- Coloque sempre o Botão Seletor de Resistências na posição de DESL. de desligado e retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Não passar pano úmido ou molhado na Porta de Vidro enquanto ela estiver quente. Depois de fria pode ser limpa com uma esponja macia e detergente neutro. Seque-a com um pano ou papel.
- A Grelha e a Forma podem ser lavadas normalmente com detergente neutro e água morna. Seque-as com um pano, recoloque-as após a limpeza.
- Jamais use palhas-de-aço, buchas ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar os componentes ou seu aparelho.
- Se necessário, as resistências podem ser limpas com um pano macio. Não utilize o forno caso haja resíduos nas resistências, pois podem provocar danos no aparelho.
- As paredes do forno podem ser limpas com ele ainda morno, mas certifique-se de que está desligado da corrente elétrica para evitar choques. Use uma esponja macia e detergente neutro e remova bem com um pano seco antes de usar o forno novamente.
- Nunca usar produtos cáusticos ou abrasivos nas paredes do forno para não danificar o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho na água.

MONDIAL

Manual de Instruções

Forno Elétrico 48L
Grand Family



FR-18

PREMIUM

Parabéns, agora você possui um **FORNO GRAND FAMILY MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de diversos alimentos.

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

- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Este produto prevê aterramento. Para sua segurança, conectar o fio ou plugue terra à rede de aterramento de sua residência. Nunca use o fio neutro da rede para aterramento.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos. Sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando o mesmo.
- Para evitar choques elétricos, nunca manuseie o forno com as mãos molhadas, não molhe, nem o mergulhe em água.
- Não movimente o produto enquanto estiver Ligado para evitar choques elétricos.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças, ou mesmo pessoas que desconheçam suas instruções de uso, utilizem o produto.
- Nunca obstrua a entrada de ar na parte de trás e laterais do forno enquanto estiver em funcionamento. Limpe-a frequentemente com um pano seco para retirar poeira, etc.
- Desligue o forno da tomada quando este não estiver em funcionamento mesmo que por breves instantes.
- Nunca enrole o cabo plugue em volta do aparelho para não danificá-lo.
- 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 em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo Cabo Plugue.
- Deixe-o esfriar totalmente antes de movimentá-lo ou guardá-lo.
- Não coloque objetos em cima do forno nem apoie a Forma ou alimentos.
- Este aparelho não é destinado para ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- A temperatura de superfícies acessíveis pode ficar alta quando o aparelho está operando.
- 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 evitar riscos.
- 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.**

- Gire o Seletor de Resistências no sentido horário até uma das opções apresentadas.
- Ajuste o Timer para o tempo necessário pra o preparo. Quando o tempo for inferior a 10 min, gire o botão além da marcação de 10 min, então volte para o tempo desejado.
- Quando o tempo desejado for superior a 90 min divida o tempo de preparo em dois, mas usem um tempo maior na primeira vez.
- Assim que o Timer for acionado e a Lâmpada-Piloto se acenderá e o forno estará em funcionamento.

Importante:

Use a tabela de TEMPOS DE PREPARO SUGERIDOS como referência. O tempo de preparo pode variar devido a diferenças de temperatura externa do ambiente ou características de tamanho e peso.

- A campainha irá soar assim que o tempo escolhido terminar. O aparelho se desligará automaticamente.
- Caso queira desligar o assado antes do tempo ajustado no Timer ter terminado gire o botão no sentido anti-horário até o ponto OFF de desligado.
- O Timer também pode ser reajustado durante o preparo conforme a necessidade, ou seja, ele pode ser girado no sentido horário e anti-horário.
- Certifique-se que o Seletor de Resistências está na posição DESL., abra a Porta pelo puxador e retire o alimento utilizando o Pegador ou uma luva térmica de cozinha.

PRÉ-AQUECIMENTO DO SEU FORNO GRAND FAMILY MONDIAL

- Para a realização de alguma receitas há a solicitação de pré-aquecimento. Siga as próximas instruções:
 - Regule o Seletor de Temperaturas na temperatura desejada.
 - Selecione 5 min no Timer.
 - Coloque o Seletor de Resistências na posição Superior e Inferior. A Lâmpada-Piloto ficará acesa até o ciclo do Timer terminar.
 - Após o toque da campainha re programe o forno e o alimento poderá ser colocado para o preparo.

TEMPOS DE PREPARO SUGERIDOS

ALIMENTOS	TEMPERATURA	TEMPO (minutos)
Frango	210°C	60 - 70
Bisteca	200°C	80 - 90
Pizza Congelada	190°C	13 - 15
Pão de Queijo Pré Pronto	220°C	20 - 25
Lasanha	220°C	40 - 50
Pastelão	210°C	120 - 130
Bolo	180°C	30 - 35

ANTES DE UTILIZAR O SEU FORNO GRAND FAMILY MONDIAL

- Coloque sempre o Botão Seletor de Resistência na posição DESL. E retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- A Grelha e a Forma podem ser lavadas normalmente com detergente neutro e água morna. Seque-as com um pano recoleque-as após a limpeza.
- Jamais use palhas-de-aço, buchas ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar os componentes ou o seu aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho na água.
- Antes de utilizar seu aparelho pela primeira vez, deixe-o ligado durante 10 min com a porta entreaberta para permitir que o óleo de proteção das chapas evapore sem atingir os alimentos. (Siga as instruções do item **COMO UTILIZAR SEU FORNO**). Deixe a Forma dentro do aparelho durante esta operação.

Importante: É comum que fornos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes que foram utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação. Isso é normal e não indica que há defeitos ou má utilização do aparelho.

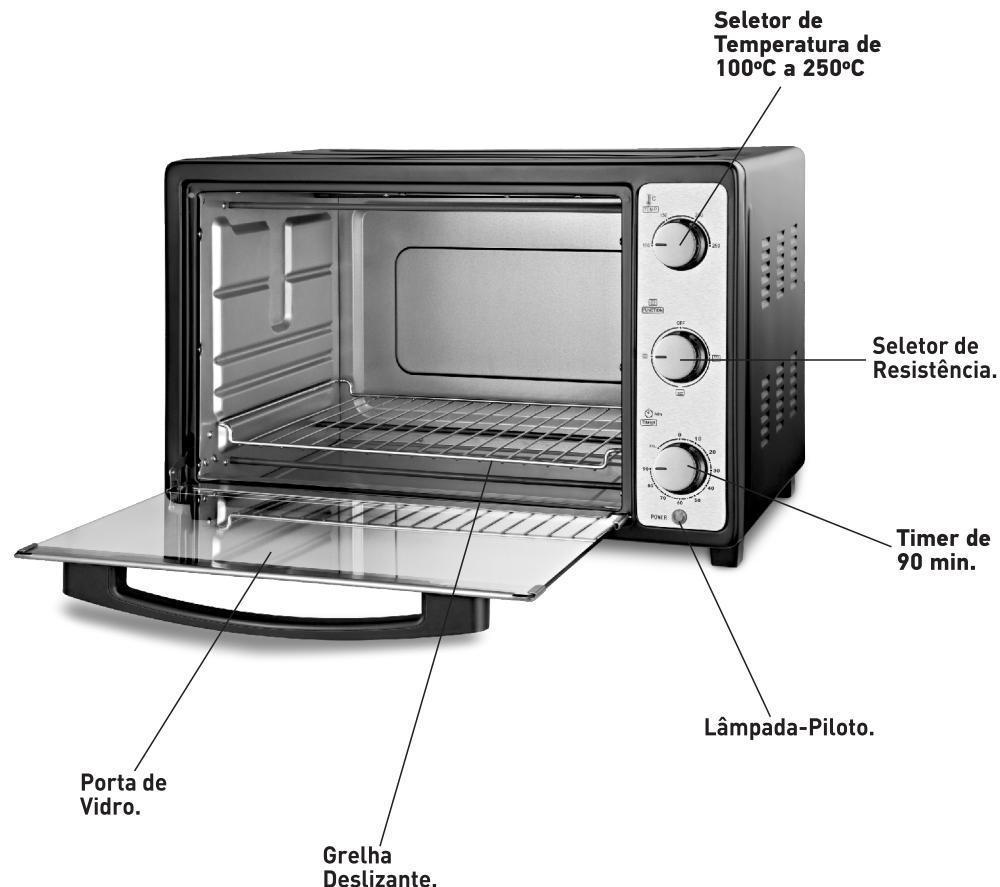
COMO UTILIZAR O SEU FORNO GRAND FAMILY MONDIAL

- Posicione o botão Seletor de Resistências na posição DESL.
- Conecte o plugue na tomada compatível com a voltagem selecionada.
- Coloque o alimento a ser preparado dentro do forno sobre a Grelha ou sobre a Forma.
- Ajuste a altura da Grelha ou da Forma de acordo com o alimento a ser preparado e o resultado desejado.
- De preferência coloque o alimento no centro do forno e respeite os limites de proximidade com as paredes: 2 cm na laterais / fundo e 4 cm da parte superior.
- Não coloque excesso de peso (acima de 8 kg) na Grelha ou na Forma.
- Caso não esteja usando a Forma como recipiente de preparo, deixe-a dentro do forno para evitar que caiam resíduos nas resistências inferiores que causem danos ao aparelho.
- Regule a temperatura no Seletor de Temperatura.
- Escolha a forma de preparo no Seletor de Resistências:

- Resistência Superior: Grelhar e dourar
- Resistência Inferior: Assar
- Resistência Superior e Inferior: Tostar

OBS: Quando deligar o forno, posicione o Seletor de Temperatura na posição DESL “□”

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU PRODUTO



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DE SEU FORNO GRAND FAMILY MONDIAL

- Escolha uma superfície resistente ao calor:

granito
mármore
cerâmica
alvenaria
madeiras maciças, etc...

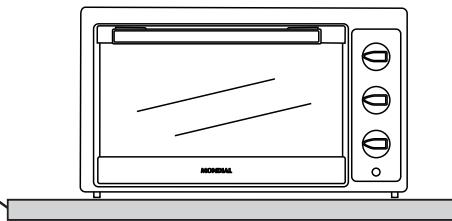


Fig. 1

- Esteja certo de que o local escolhido é seco, pois a umidade poderá danificar o aparelho. (Fig. 1)

- Não instalar próximo a materiais ou substâncias inflamáveis como cortinas e depósitos de produtos de limpeza. (Fig. 2)

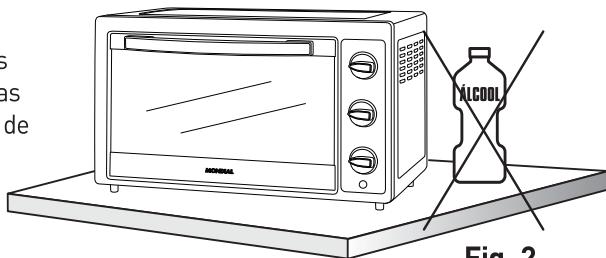


Fig. 2

- Para sua segurança respeite as medidas de afastamento entre as paredes e o aparelho: 5 cm de cada lado, 10 cm acima e na parte de trás. (Fig. 3)

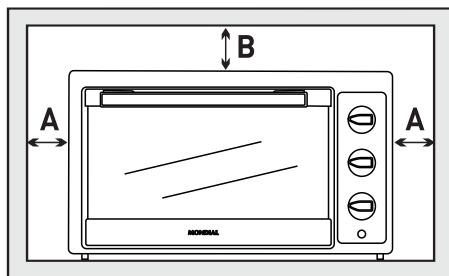


Fig. 3

- Se for utilizar um suporte de parede, verifique se o mesmo suporta o peso do aparelho e se mantém as indicações de afastamento entre paredes e o forno.

- Para embutir o forno em algum móvel também respeite as medidas de afastamento para evitar acidentes. (Fig. 4)

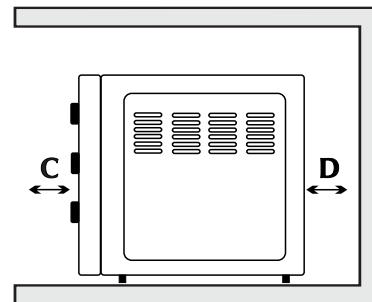


Fig. 4

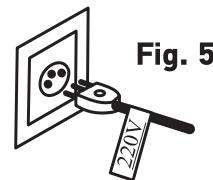


Fig. 5

- Verifique se a voltagem do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada. (Fig. 5)

- Não utilizar conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes. (Fig. 5)

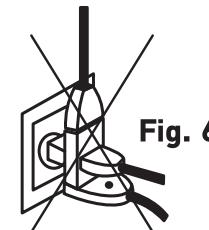


Fig. 6

- Evitar o uso de extensões. Caso necessário solicitar a um electricista orientação sobre o modelo adequado.