

MONDIAL

FR-42

Manual de Instruções

Forno Elétrico



Este Manual
contém Livro
de Receitas



Acesse aqui o
conteúdo completo:
receitasmondial.com.br



FORNO ELÉTRICO FAMILY II MONDIAL

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



Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do 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, conecte 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 estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.



Cuidado: A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

- 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.

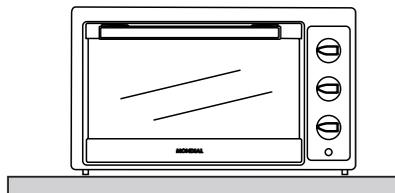
- Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU PRODUTO

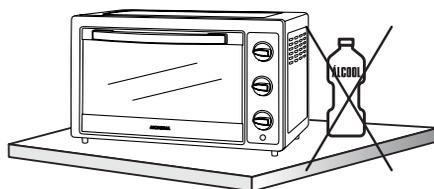


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DE SEU FORNO FAMILY II MONDIAL

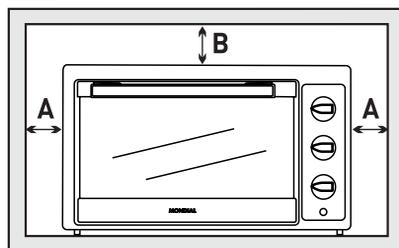
- Escolha uma superfície resistente ao calor: granito, mármore, cerâmica, alvenaria, madeiras maciças, etc.
- Esteja certo de que o local escolhido é seco, pois a umidade poderá danificar o aparelho. **(Fig. 1)**
- Não instale próximo a materiais ou substâncias inflamáveis como cortinas e depósitos de produtos de limpeza. **(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)**
A = 5 cm
B = 10 cm
C = 5 cm
D = 10cm
- 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)**
- Verifique se a voltagem do aparelho a mesma da tomada a ser utilizada. **(Fig. 5)**
- Não utilize conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes. **(Fig. 6)**
- Evite o uso de extensões. Caso necessário solicite a um electricista orientação sobre modelo adequado.



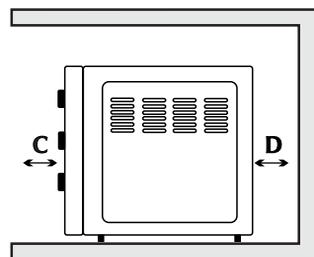
(Fig. 1)



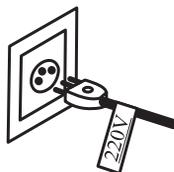
(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Fig. 6)

ANTES DE UTILIZAR O SEU FORNO FAMILY II MONDIAL

- Coloque sempre o Botão Seletor de Resistências 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 pode ser lavada normalmente com detergente neutro e água morna. Seque-a com um pano e recolha-a 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.
- Nunca mergulhe o aparelho na água.
- Antes de utilizar seu aparelho pela primeira vez, deixe-o ligado durante 10 minutos 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 forem 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 FAMILY II 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 uma Forma.
- Ajuste a altura da Grelha 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 nas laterais/ fundo e 4 cm da parte superior.
- Não coloque excesso de peso (acima de 8 kg) na Grelha.
- Caso não esteja usando uma 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
- Resistências Superior e Inferior: Tostar

OBS: Quando desligar o forno, posicione o Seletor de Temperatura na posição DESL " ".

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

Para a realização de algumas receitas há a solicitação de pré-aquecimento. Siga as próximas instruções:

- Regule o Seletor de Temperaturas na temperatura desejada.
- Selecione + ou - 5 minutos 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, 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

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 do recipiente, já que alguns materiais são melhores condutores de calor.

COMO LIMPAR O SEU FORNO FAMILY II MONDIAL

- Coloque sempre o Botão Seletor de Resistências na posição de 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.
- Não passe 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 pode ser lavada normalmente com detergente neutro e água morna. Seque-a com um pano e recoloque-a 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.

Bem-vindo!

A Mondial preparou para
você um site repleto de
receitas. Conheça!

MONDIAL



Acesse aqui o
conteúdo completo:
receitasmondial.com.br

ÍNDICE

RECEITAS SALGADAS

Batata Recheada	03
Berinjela de Forno	04
Bruschetta Light	05
Focaccia com Tomate e Alecrim	06
Omelete de Espinafre	07
Pão de Azeitona	08
Pão de Queijo	09

RECEITAS DOCES

Banana Cake	10
Bolo de Capuccino	11
Brownie da Mamãe	13
Cookie de Chocolate	14
Cupcake	15
Mini Bolo de Laranja	17
Mini Torta de Frutas	18
Pudim de Leite	20



Batata Recheada

Ingredientes

- 4 batatas
- Sal
- Pimenta
- 4 colheres de sopa de requeijão cremoso
- Orégano
- 100g de queijo parmesão ralado
- 50g de bacon
- ½ limão

Modo de Preparo

- 1** Frite o bacon em cubinhos e reserve.
- 2** Cozinhe as batatas em água fervente. Tire-as da água e usando uma faca ou uma colher retire um pouco da polpa.
- 3** Coloque a polpa da batata em uma tigela e misture com o requeijão, limão, orégano, sal e pimenta, misture.
- 4** Coloque esse recheio no meio das batatas, cubra com o queijo parmesão ralado e o bacon já frito.
- 5** Leve para o **Forno Elétrico Mondial** por 5 minutos para gratinar. Finalize com cebolinha.



Berinjela de Forno

Ingredientes

- 2 berinjelas pequenas
- ½ litro de água
- 1 colher de sopa de sal
- ½ xícara de chá de farinha de rosca
- 2 dentes de alho bem picados
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de orégano

Modo de Preparo

- 1 Dissolva o sal na água. Corte as berinjelas ao meio e leve-as para cozinhar na água salgada por cerca de 5 minutos até que comecem a ficar macias.
- 2 Enquanto isso, misture a farinha de rosca, o orégano e o alho. Reserve.
- 3 Escorra as berinjelas e retire a polpa com cuidado formando um buraco no meio.
- 4 Misture a polpa com o queijo parmesão ralado e recheie cada berinjela com a mistura. Cubra com a mistura de farinha de rosca e aperte para compactar a cobertura.
- 5 Leve ao **Forno Elétrico Mondial** até derreter o recheio e o alho ficar douradinho.



Bruschetta Light

Ingredientes

- 1 xícara de chá de manjericão fresco
- 2 fatias de pão de forma integral sem casca
- ½ copo de requeijão light
- 2 fatias grossas de queijo fresco
- ½ pacote de queijo parmesão ralado
- 1 tomate médio fatiado em rodela (uma para cada bruschetta de pão)

Modo de Preparo

- 1 Corte cada fatia de pão em 4. Passe requeijão light em todas as partes.
- 2 Coloque as fatias na assadeira do **Forno Elétrico Mondial** e leve para torrar um pouco. Reserve.
- 3 Pique o queijo branco e distribua igualmente sobre o requeijão light (deixando as bordas livres).
- 4 Coloque de 3 a 4 folhinhas de manjericão seguidas de uma rodela de tomate sobre o queijo branco de cada bruschetta.
- 5 Salpique o queijo parmesão ralado a gosto.
- 6 Leve ao **Forno Elétrico Mondial** novamente para gratinar.
- 7 Sirva em seguida.



Focaccia com Tomate e alecrim

Ingredientes

- 2 a 3 ramos de alecrim fresco
- 250g de farinha de trigo
- 150ml de água quente
- ½ sachê de fermento instantâneo
- 2 colheres de sopa de azeite
- 7 tomates secos pequenos
- ½ colher de chá de sal grosso

Modo de Preparo

- 1 Separe os ramos de alecrim e pique a metade das folhas com uma faca afiada.
- 2 Coloque em uma tigela a farinha, o fermento e o alecrim picado. Misture tudo e, muito lentamente, derrame 1 colher de sopa de azeite de oliva e 150ml de água quente.
- 3 Amasse bem com as mãos até a massa ficar homogênea. Termine sovando com as mãos por alguns segundos, em uma superfície com farinha.

Modo de Preparo

- 4 Forme uma bola e deixe descansar em uma tigela coberta com papel filme, em local quente, por 1 hora, até dobrar de volume.
- 5 Preaqueça o **Forno Elétrico Mundial** na temperatura mais alta.
- 6 Modele a massa na assadeira retangular, que acompanha o forno, e faça furos com o dedo.
- 7 Goteje o azeite de oliva restante sobre a massa e coloque os tomates nos furos. Salpique o restante das folhas de alecrim e o sal grosso.
- 8 Asse a focaccia em forno médio até que fique dourada.
- 9 Deixe esfriar. Sirva fatiada como aperitivo.



Omelete de Espinafre

Ingredientes

- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- ½ cebola picada
- 200g de espinafre congelado (descongele e esprema para remover a água)
- 3 ovos batidos
- 1 xícara de chá de muçarela ralada
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino moída

Modo de Preparo

- 1 Preaqueça o **Forno Elétrico Mundial** na temperatura alta.
- 2 Unte levemente um refratário que caiba no forno (23 cm X 13 cm).
- 3 Em uma vasilha grande, misture os ovos batidos com o queijo, o sal e a pimenta. Em seguida, acrescente o espinafre e a cebola picada e misture bem.
- 4 Despeje com cuidado no refratário e cubra com papel alumínio. Leve a omelete ao **Forno Elétrico Mundial** preaquecido.
- 5 Deixe-o assando por cerca de 30 minutos ou até ficar bem cozido.
- 6 Tire o papel alumínio e deixe dourar por alguns minutos.



Pão de Azeitona

Ingredientes

- 1 baguete
- 1 xícara de chá de azeitonas verdes picadas
- 2 tomates pequenos sem pele e sem sementes picados
- 1 xícara de chá de queijo camembert picado
- Óleo para untar

Modo de Preparo

- 1 Com bastante cuidado, tire todo o miolo dos pães formando um canudo.
- 2 À parte, misture as azeitonas verdes, os tomates e o queijo e recheie as baguetes com cuidado.
- 3 Coloque os pães na assadeira do **Forno Elétrico Mondial** untada com um pouco de óleo.
- 4 Cubra com papel alumínio e deixe assar por cerca de 20 minutos ou até o queijo derreter.
- 5 Tire o papel alumínio e deixe mais alguns minutos até tostar a superfície dos pães.
- 6 Sirva cortado em fatias.



Pão de Queijo

Ingredientes

- 2 ovos
- ½ xícara de café de azeite de oliva
- ½ xícara de chá de leite
- 1 colherinha de sal
- 50g de queijo minas duro picado
- 5 colheres de sopa de polvilho doce
- 5 colheres de sopa de polvilho azedo

Modo de Preparo

- 1** Bata todos os ingredientes no **Liquidificador Mondial**.
- 2** Distribua em 8 formas de empada untadas com óleo e leve para assar, primeiro só com a resistência inferior ligada até crescerem um pouco.
- 3** Quando já estiverem assados, ligue as duas resistências simultaneamente.
- 4** Retire quando estiverem dourados.



Banana Cake

Ingredientes

- 100g de manteiga
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 ovos
- 3 bananas
- 1 colher de sobremesa de baunilha
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de leite
- ½ colher de sopa de bicarbonato
- ½ copo de nozes picadas
- Açúcar e canela para polvilhar

Modo de Preparo

- 1 Bata a manteiga e o açúcar na sua **Batedeira Mondial** até formar uma massa fofa e esbranquiçada.
- 2 Adicionar os ovos um a um com a **Batedeira Mondial** ligada.
- 3 Em uma vasilha separada, amasse as bananas juntamente com a baunilha e adicione-as à mistura.

Modo de Preparo

- 4 Acrescente o leite e o bicarbonato. Aos poucos, adicione a farinha e as nozes. Por último, misture delicadamente o fermento.
- 5 Distribuir em 6 formas grandes de cupcake untadas e enfarinhadas. Podem ser usadas forminhas de papel para cupcake. Leve para assar primeiro só com a resistência inferior ligada até crescerem um pouco.
- 6 Quando já estiverem bem assados, ligue as duas resistências simultaneamente. Retire quando estiverem dourados.
- 7 Polvilhe açúcar e canela a gosto.



Bolo Capuccino

(Part.1)

Ingredientes

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

Modo de Preparo

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



Bolo Capuccino

(Part.2)

Modo de Preparo

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



Brownie da Mamãe

Ingredientes

- $\frac{3}{4}$ de xícara de manteiga
- 1 xícara de chá de chocolate meio amargo picado
- 3 ovos
- 1 $\frac{1}{4}$ de xícara de chá de açúcar
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de nozes pecã bem picadas
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de farinha de trigo

Modo de Preparo

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



Cookie de Chocolate

Ingredientes

- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de aveia
- ½ xícara de chá de chocolate em pó solúvel
- 100g de manteiga
- 1 colher de sopa de linhaça
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 ovo
- ½ colher de sopa de canela em pó

Modo de Preparo

- 1 Pegue todos os ingredientes secos e bata no seu **Liquidificador Mondial**.
- 2 Despeje numa vasilha, junte o ovo e a margarina e amasse.
- 3 Coloque os cookies em uma assadeira untada e enfarinhada.
- 4 Asse no **Forno Elétrico Mondial** por mais ou menos 15 minutos. Quando começar a sentir o cheiro da canela, está pronto.
- 5 Coloque quente na vasilha e tampe.



Cupcake

(Part.1)

Ingredientes

MASSA:

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

Ingredientes

COBERTURA:

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



Cupcake

(Part.2)

Modo de Preparo

- 1 Em uma tigela, peneire a farinha juntamente com o fermento e reserve.
- 2 Na sua **Batedeira Mondial**, coloque os ovos, o açúcar, a margarina, o leite e bata por 2 minutos. Em seguida, junte a farinha misturada ao fermento em pó.
- 3 Acrescente a essência de baunilha e misture bem até obter uma massa homogênea.
- 4 Distribua a massa nas forminhas de papel e leve ao **Forno Elétrico Mondial** preaquecido entre 10 e 15 minutos.

Modo de Preparo

- 5 Misture todos os ingredientes da cobertura em um recipiente e com o auxílio de um fouet (batedor de arame) bata até que a mistura fique homogênea em consistência de uma pasta.
- 6 Cubra os bolinhos ainda quentes.
- 7 Decore com os confeitos coloridos.



Mini Bolo de Laranja

Ingredientes

- 2 ovos (claras e gemas separadas)
- ½ xícara de chá bem cheia de açúcar
- ½ colher de sopa de raspa de laranja
- 1 xícara de chá rasa de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 3 colheres de sopa de suco de laranja

Modo de Preparo

- 1** Na sua **Batedeira Mundial**, bata as gemas com o açúcar e as raspa de laranja até formar um creme clarinho.
- 2** Separadamente, junte a farinha e o fermento. Pouco a pouco, acrescente a farinha de trigo ao creme feito com as gemas de ovo.
- 3** Bata as claras em neve, até que elas fiquem bem firmes. Delicadamente, junte-as à massa do bolo.
- 4** Unte e polvilhe com farinha de trigo 6 forminhas altas para cupcake.
- 5** Despeje a massa do bolo e asse em seu **Forno Elétrico Mundial** médio-baixo até ficar dourado.



Mini Torta de Frutas

(Part.1)

Ingredientes

MASSA:

- ½ pacote de bolacha maisena
- 100g de margarina derretida
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado

CREME:

- 1 xícara de chá de leite integral
- ¼ xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de maisena
- ½ colher de sobremesa de baunilha

CALDA:

- 1 xícara de chá de suco de laranja
- 1 colher de sopa de maisena
- Açúcar a gosto
- 1 maçã
- 1 kiwi
- 8 forminhas de empada

Modo de Preparo

- 1 Triture a bolacha maisena no seu **Liquidificador Mondial**.
- 2 Coloque em uma tigela e misture a margarina derretida e o açúcar. Amasse bem com as mãos até ficar homogêneo (a consistência é um pouco farinhenta mesmo).
- 3 Depois forre o fundo e as laterais das forminhas de empadinha pequenas apertando bem a massa para ficar bem compacta.
- 4 Asse no seu **Forno Elétrico Mondial** em forno médio por cerca de 8 minutos.
- 5 Reserve.



Mini Torta de Frutas

(Part.2)

Modo de Preparo

- 6 Coloque os ingredientes do creme em uma panela e leve ao fogo médio até engrossar, mexendo sempre para não empelotar.
- 7 Reserve.
- 8 Leve os ingredientes da calda ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Deve ficar firme e transparente.
- 9 Deixe esfriar.
- 10 Por último, monte as tortinhas: coloque o creme, depois as frutas picadinhas por cima e, por último, delicadamente com uma colher, o creme de laranja para ficar brilhante e bem coberto.
- 11 Coloque na geladeira por no mínimo 1 hora.



Pudim de Leite

Ingredientes

- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de leite (utilize a caixinha do leite condensado para medir)
- 3 ovos
- Papel alumínio para tampar a forma
- 6 formas de cupcake ou de pudim individuais

Modo de Preparo

- 1** Coloque o açúcar em uma panela, leve ao fogo, deixe o açúcar queimar até ficar dourado.
- 2** Retire do fogo e despeje no fundo das 6 formas de cupcake ou de pudim individuais.
- 3** No seu **Liquidificador Mondial**, coloque o leite condensado, o leite e os ovos e bata em velocidade baixa por 2 minutos.
- 4** Distribua nas formas. Coloque as formas na assadeira do forno e cubra com papel alumínio.
- 5** Leve ao **Forno Elétrico Mondial** alto por mais ou menos 30 minutos.
- 6** Retire e deixe esfriar bem antes de desenformar.

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.

Imagens meramente ilustrativas.