

LIVRO DE RECEITAS

Fornos Eléctricos



MONDIAL

15 Receitas

1 - SOBREMESA DIFERENTE

1 manga madura

1 limão

½ colher (sopa) de mel

1 colher (sopa) de folhas de hortelã frescas trituradas

4 fatias de bolo com 2 cm de espessura

4 bolas de sorvete de baunilha ou nozes

Descasque a manga e corte-a em pedaços pequenos. Rale a casca do limão até obter 1 colher (sopa) de raspa e esprema o suco. Misture o suco do limão com o mel e coloque a manga e a hortelã. Deixe descansar por 10 minutos. Coloque as fatias de bolo na assadeira do forno e torra as fatias de bolo até que fiquem douradas. Coloque as fatias de bolo em 4 pratos pequenos e acrescente uma bola de sorvete a cada uma delas. Arrume a salada de mangas sobre e em torno do sorvete. Sirva imediatamente.

2 - BANANA CAKE

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

Bater a manteiga e o açúcar na batedeira até formar uma massa fofo e esbranquiçada. Adicionar os ovos um a um com a batedeira ligada. Em uma vasilha separada, amassar as bananas juntamente com a baunilha e adicioná-las à mistura. Acrescentar o leite e o bicarbonato. Aos poucos, adicionar a farinha e as nozes. Por último, misturar delicadamente o fermento. 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. Quando já estiverem bem assados, ligue as duas resistências simultaneamente. Retire quando estiverem dourados. Polvilhe açúcar e canela a gosto.

3 - PUDIM DE LEITE DE FORNINHO

6 colheres (sopa) de açúcar

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de leite (utilize as caixinhas do leite condensado para medir)

3 ovos

Papel alumínio para tampar a forma

6 formas de cupcake ou de pudim individuais

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

4 - CUPCAKE VELUDO

250 g de manteiga sem sal na temperatura ambiente

¾ de xícara (chá) de açúcar

1 ovo caipira grande

1 pitada de sal

½ colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) bem cheias de chocolate em pó

¾ de xícara (chá) de farinha de trigo

125 (ml) de buttermilk*

1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 1/2 colher (chá) de vinagre de vinho branco

Cobertura:

150 grama de cream cheese integral. 50 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente

100 gramas de açúcar de confeiteiro

1/2 colher (chá) de essência de baunilha

casca e suco de 1 limão

Preaqueça o forno a 180°C e prepare as formas para fazer 12 muffins. Bata a manteiga com o açúcar, usando um aparelho elétrico ou as mãos, até ficar cremoso, leve e macio. Junte, delicadamente, continuando a bater o ovo, uma pitada de sal, a baunilha e, se quiser, o corante. Em outra vasilha, misture o cacau com a farinha. Ponha metade da mistura na vasilha da manteiga, junte metade do buttermilk*, repita com o restante da farinha e do buttermilk e continue a bater até obter uma massa suave e bonita. Misture o vinagre com o bicarbonato em uma tigela pequena. Quando começar a borbulhar, junte à massa. Divida a mistura pelas forminhas e asse durante 20 e 25 minutos. Para verificar se estão bem assados, ponha um palito ou espete um garfo no centro do bolinho. Se sair limpo, está bom. Se não, deixe no forno por mais uns 2 minutos. Deixe esfriar enquanto você prepara a cobertura. Ponha todos os ingredientes da cobertura no processador e bata até a mistura ficar cremosa e macia. Quando os bolinhos estiverem frios, espalhe a cobertura por cima com uma colher.

5 - COOKIES DE CHOCOLATE

1 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de aveia
1/2 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel
100 g de manteiga
1 colher (sopa) de linhaça
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 ovo
1/2 colher (sopa) de canela em pó

Pegue todos os ingredientes secos e bata no liquidificador. Despeje numa vasilha, junte o ovo e a margarina e amasse. Coloque as cookies em uma assadeira untada e enfarinhada. Asse no forno elétrico por mais ou menos 15 minutos. Quando começar a sentir o cheiro da canela, está pronto. Coloque quente na vasilha e tampe.

6 - BROINHAS DE MAISENA

3 ovos
1 lata de leite condensado
1 xícara (café) de açúcar
1 kg de maizena
100 g de coco ralado
200 g de margarina
2 colheres (sopa) de fermento em pó

Bater bem os ovos com açúcar e a margarina na batedeira. Juntar os demais ingredientes e amassar bem duro. Fazer bolinhas com as mãos. Colocar em forma polvilhada. Assar em forno elétrico a 200°, até ficar levemente dourado.

7 - MINI BOLO DE LARANJA

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

Na batedeira, bata as gemas com o açúcar e as raspas de laranja até formar um creme clarinho. Separadamente, junte a farinha e o fermento. Pouco a pouco, acrescente a farinha de trigo ao creme feito com as gemas de ovo. Bata as claras em neve, até que elas fiquem bem firmes. Delicadamente, junte-as à massa do bolo. Unte e polvilhe com farinha de trigo 6 forminhas altas para cupcake. Despeje a massa do bolo e asse em forno médio-baixo até ficar dourado.

8 - MINITORTA DE FRUTAS

½ pacote de bolacha maizena
100 g de margarina derretida
2 colheres (sopa) de açúcar refinado

Creme 1:

1 xícara (chá) de leite
1/4 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de maizena
½ colher de sobremesa de baunilha

Calda:

1 xícara (chá) de suco de laranja
1 colher (sopa) de maizena
Açúcar a gosto
1 maçã
1 kiwi
8 forminhas de empada

Triture a bolacha maisena no liquidificador. 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). Depois forre o fundo e as laterais das forminhas de empadinha pequenas apertando bem a massa para ficar bem compacta. Asse em forno médio por cerca de 8 min. Reserve. Coloque os ingredientes do creme em uma panela e leve ao fogo médio até engrossar, mexendo sempre para não empelotar. Reserve. Leve os ingredientes da calda ao fogo médio mexendo sempre até engrossar. Deve ficar firme e transparente. Deixe esfriar. 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. Coloque na geladeira por no mínimo 1 hora.

9 - FOCCACIA COM TOMATE E ALECRIM

2 a 3 ramos de alecrim fresco
250 g de farinha de trigo
150 ml de água quente
1/2 sache de fermento instantâneo
2 colheres (sopa) de azeite
7 tomates secos pequenos
1/2 colher (chá) de sal grosso

Separe os ramos de alecrim e pique a metade das folhas com uma faca afiada. Coloque em uma tigela a farinha, o fermento e o alecrim picado. Misture tudo e, muito lentamente, derrame 1 colher (sopa) de azeite de oliva e 150 ml de água quente. Amasse bem com as mãos até a massa ficar homogênea. Termine sovando com as mãos por alguns segundos, em uma superfície com farinha. Forme uma bola e deixe descansar em uma tigela coberta com papel-filme, em local quente, por 1 hora, até dobrar de volume. Preaqueça o forno na temperatura mais alta. Modele a massa na assadeira retangular que acompanha o forno e faça furos com o dedo. 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. Asse a focaccia em forno médio até que fique dourada. Deixe esfriar. Sirva fatiada como aperitivo.

10 - OMELETE DE ESPINAFRE

1 colher (sopa) de azeite

½ cebola picada

200 g de espinafre congelado - descongelado e espremido para remover a água

3 ovos batidos

1 xícara (chá) de mussarela ralada

1/4 colher de café de sal

1/8 colher de café de pimenta-do-reino moída

Preaqueça o forno na temperatura alta. Unte levemente um refratário que caiba no forno (23 cm X 13 cm). 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. Despeje com cuidado no refratário e cubra com papel alumínio. Leve o omelete ao forno preaquecido. Deixe-o assando por cerca de 30 minutos ou até ficar bem cozido. Tire o papel alumínio e deixe dourar por alguns minutos.

11 - PÃO DE QUEIJO

2 ovos
1/2 xícara(café) de azeite
1/2 xícara (chá) de leite
1 colherinha de sal
50 g de queijo minas duro picado
5 colheres de polvilho doce
5 colheres de polvilho azedo

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

12 - BRUSCHETA LIGHT

1 xícara (chá) de manjericão fresco
2 fatias de pão de forma integral sem casca
1/2 copo de requeijão light
2 fatias grossas de queijo fresco
1/2 pacote de queijo parmesão
1 tomate médio fatiado rodela finas (uma para cada brusqueta de pão)

Corte o cada fatia de pão em 4. Passe queijo cremoso em todas as partes. Coloque as fatias na assadeira do forno e leve para torrar um pouco. Reserve. Pique o queijo branco e distribua igualmente sobre o queijo cremoso (deixando as bordas livres). Coloque de 3 a 4 folhinhas de manjericão seguidas de uma rodela de tomate sobre o queijo branco de cada bruschetta. Salpique o queijo parmesão a gosto. Leve ao forno novamente para gratinar. Sirva em seguida.

13 - BERINJELA DE FORNO

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

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

14 - PÃO DE AZEITONA

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

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

15 - SANDUÍCHE DA VOVÓ

4 fatias de pão de forma

Margarina

2 ovos

2 fatias grossas de mussarela

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Passe margarina em todas as fatias do pão de forma. Forme dois sanduíches colocando uma fatia de pão de forma sobre a outra com as partes untadas de margarina no meio. Faça um furo no centro da fatia de pão com uma colherinha mais ou menos do tamanho de uma gema de ovo e coloque um ao lado do outro na assadeira do forno. Quebre o ovo no centro do pão, de forma que a gema fique dentro do furo e tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Leve ao forno e aguarde o cozimento do ovo que vai se espalhar sobre o pão. Verifique se o ovo já está cozido e coloque o queijo em cima. Espere derreter e sirva quente.

MONDIAL



Manual de Instruções

FR-09



Pratic Cook 6L



Modelo: 4240-01 (127V)

4240-02 (220V)

Parabéns, agora você possui um **FORNO PRATIC COOK 6L** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo o 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.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



ANTES DE UTILIZAR O SEU FORNO PRATIC COOK

- Verifique se a voltagem do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Antes de utilizar seu aparelho pela primeira vez, deixe-o ligado durante 5 minutos para permitir que o óleo de proteção das chapas evapore sem atingir os alimentos. (Siga as instruções como utilizar seu Forno). Deixe a bandeja dentro do aparelho durante esta operação.

Nota:

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, é normal e não indica que há defeitos ou má utilização do aparelho.

COMO UTILIZAR O SEU FORNO PRATIC COOK

- Posicione o Seletor de Temperatura na posição **0** e o Timer 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 bandeja.
- Ajuste o Seletor de temperatura até a posição desejada de acordo com a tabela de ESPECIFICAÇÕES DE TEMPERATURAS.
- Ajuste o Timer para o tempo necessário para o preparo. 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 dos alimentos.
- Quando o tempo for menor que 5 min., gire o botão além da marcação de 5 min., então volte para o tempo desejado.
- Quando o tempo desejado for superior a 15 min. divida o tempo de preparo em dois, mas use um tempo maior na primeira vez.
- A campainha irá soar assim que o tempo escolhido terminar, e o aparelho se desligará automaticamente.
- Você pode desligar o Timer antes do final do tempo selecionado. É só deslizar o botão até a posição **DESL.** até a campainha tocar. Você também pode alterar o tempo de cozimento selecionado apenas deslizando o botão para a esquerda ou para a direita até a nova seleção.
- Para retirar o alimento, certifique-se que o Seletor de Temperatura está na posição **0**, abra a porta pelo puxador e retire o alimento utilizando uma luva térmica de cozinha.

ESPECIFICAÇÕES DE TEMPERATURA	INDICADOR	TEMPERATURA	TIPO DE AQUECIMENTO
		DESL.	Desligado
	☞	BAIXA	Apenas a resistência inferior estará ligada. Para aquecer ou cozinhar o alimento sem corar ou iniciar assados até que fiquem cozidos por dentro.
	☞☞	MÉDIA	Apenas a resistência superior estará ligada. Para corar rapidamente alimentos já assados ou cozidos.
	☞☞☞	ALTA	As duas resistências - inferior e superior - estarão ligadas. Para finalizar assados e cozimentos.

TEMPO DE PREPARO SUGERIDOS	ALIMENTO	QUANTIDADE	TEMPO (minutos)
	Torrada	2-3 unidades	02 - 03
	Sanduíche	2 unidades	02 - 03
	Bacon	4 fatias	05 - 08
	Pizza	1 fatia	08 - 10
	Hamburguer	2-3 unidades	10 - 12
	Salsicha / Lingüiça	5-6 unidades	10 - 12
	Filé de Peixe	1-2 unidades	10 - 12
	Filé de Frango	1-2 unidades	10 - 12
	Filé Bovino	1-2 unidades	12 - 15
	Frango em pedaços (coxa/sobrecoxa)	0,5 kg	10 - 12
	Salgados Prontos	0,5 kg	12 - 15
	Pratos Pré-Preparados	0,5 kg	15 - 15

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 PRATIC COOK

- Coloque sempre o Seletor de Temperatura na posição 0 e o Timer na posição DESL. e retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Aguarde até que o aparelho esfrie totalmente.
- Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Para limpar a grelha use um pano seco e macio. Se necessário remova-a abrindo a porta de vidro apenas até a metade e recoloque-a da mesma forma após a limpeza.
- A bandeja pode ser lavada normalmente e seca com um pano.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar os componentes ou seu aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho na água.
- Quando houver acúmulo de resíduos na parte inferior de seu aparelho, remova a bandeja de resíduos e limpe com papel toalha ou pano seco e macio.

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.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando o mesmo.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o aparelho e não o mergulhe em água.
- Para evitar acidentes não permita que crianças utilizem o produto ou mesmo pessoas que desconheçam suas instruções de uso.
- Nunca obstrua a entrada de ar quando o aparelho estiver em funcionamento e limpe-a frequentemente com um pano seco para retirar poeira, etc.
- Sempre que colocar o aparelho de lado, mesmo que por breves instantes, desligue-o.
- Nunca enrolar 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 guardá-lo.
- 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 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 usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.

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

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 18h.

M.K. Eletrodomésticos Mondial Ltda.
Estrada da Volta, 1.200 - Galpão 2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - CEP 44 245-000
CNPJ: 07.666.567/0001-40
Fabricado na China

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

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.

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

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem prévio aviso.

MONDIAL

SUA MELHOR ESCOLHA

