

LIVRO DE RECEITAS

Fornos Elétricos



MONDIAL

15 Receitas

1 - BRIGADEIRO DE FORNO

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de leite de coco
1 xícara (chá) de chocolate em pó
2 ovos

Bata tudo no liquidificador. Preaqueça o forno na temperatura alta. Unte levemente um refratário que caiba no forno e despeje cuidadosamente a mistura. Leve para assar primeiro só com a resistência inferior ligada até secar um pouco. Ligue então as duas resistências simultaneamente. Retire quando estiver no ponto de pudim. Deixe esfriar.

2 - MAÇÃS E PASSAS AO FORNO

4 maçãs vermelhas
8 colheres de uvas passas
4 colheres de açúcar
20 g de margarina
Margarina para untar

Tire o miolo das maçãs coloque-as na assadeira do forno untada com margarina. Recheie com as uvas passas. Coloque por cima de um pouco de margarina, cubra com papel alumínio e leve ao forno quente. Asse por 25 minutos. Retire o papel alumínio e polvilhe-as com açúcar. Leve novamente ao forno para derreter o açúcar.

3 - 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.

4 - 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.

5 - 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*
½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
1½ 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
½ 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.

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 - COCADA DE FORNO

- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado

Bata tudo no liquidificador. Preequeça o forno na temperatura alta. Unte levemente um refratário que caiba no forno e despeje cuidadosamente a mistura. Leve para assar primeiro só com a resistência inferior ligada até secar um pouco. Quando já estiver assada, ligue as duas resistências simultaneamente. Retire quando estiver dourada.

8 - 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.

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 sachê 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. 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 - FRANGO AO CATUPIRY

3 filés de peito de frango
1 copo de catupiry (ou requeijão)
1 tablete de caldo de galinha
1 copo de shoyu

Tempere o frango com tablete de caldo de carne esfarelado e coloque em um refratário que caiba no forno. Reserve por 20 minutos. Acrescente o shoyu por cima do frango. Leve ao forno até assar e corar um pouco. Quando o frango estiver no ponto, coloque o catupiry por cima e deixe gratinar.

12 - 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.

13 - BARRIGA DE FREIRA

1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
1 xícara (chá) de sobras de carne moída ou frango desfiado
6 fatias de pão italiano com mais ou menos 6 cm de diâmetro e 2 cm de altura
½ xícara de molho de tomate
3 cocos ligeiramente batidos
Azeite de oliva para untar

Faça um buraco nas fatias de pão retirando quase todo o miolo, mas deixando o fundo para o recheio não vazar. Misture as azeitonas pretas, a carne moída e distribua sobre o buraco nas as fatias de pão. Coloque um pouco de molho de tomate por cima. Disponha os pães na assadeira do forno untada com um pouco de azeite. Com muito cuidado, cubra cada fatia com um pouco do ovo batido. Leve ao forno quente até que estejam bem aquecidos e o ovo esteja cozido.

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 - LINGUIÇA COM QUEIJO

300 g de linguiça de frango, se preferir
100 g de mussarela ralada
1 cebola picada
1 colher de azeite
Orégano a gosto

Corte a linguiça ao meio. Coloque na assadeira do forno e cubra com a cebola picada e o azeite. Leve ao forno quente até tostar um pouco a cebola e a linguiça. Retire e cubra com a mussarela e salpique com orégano. Leve novamente ao forno pra gratinar. Sirva com pão torrado ou arroz branco.

MONDIAL



Manual de Instruções

FR-08



Pratic Cook 10L



Modelo: 3590-01 (127V)

3590-02 (220V)

Forno Pratic Cook 10 L Mondial

Parabéns, agora você possui um **FORNO PRATIC COOK 10 L MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo o 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

- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a rede elétrica local.
- Este produto prevê aterramento. Para sua segurança, conectar o fio ou o 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 de 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 traz e laterais do forno enquanto estiver em funcionamento. Limpe-a frequentemente com um pano seco para retirar poeira e etc.
- Desligue o forno da tomada quando este não estiver em funcionamento mesmo que por breve 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 guarda-lo.
- Não coloque objetos em cima do forno nem apóie a forma ou outros alimentos.
- Este aparelho não é destinado para ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- A temperatura de superfícies acessíveis pode ficar alta quando o aparelho está operando.
- A fim de evitar riscos, nunca use o produto com o cabo-plugue ou plugue danificado, ou se apresentar mal funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Mundial**.
- 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 Autorizada Mondial**.
- **ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado 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 FORNO MULTI COOK PREMIUM MONDIAL

Porta de Vidro

Puxador

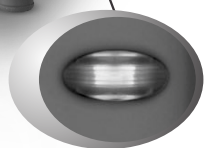
Seletor de Resistências



Bandeja

Grelha Deslizante

Timer de 30 min.



Lâmpada-Piloto

ANTES DE UTILIZAR O SEU FORNO PRATIC COOK 10 L MONDIAL

- Coloque sempre o Botão seletor de resistência na posição (0) 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.
- 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 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 fôrma dentro do aparelho durante esta operação.

COMO UTILIZAR O SEU FORNO PRATIC COOK 10 L MONDIAL

- 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 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 as diferenças de temperatura externa do ambiente ou características de tamanho e peso dos alimentos.
- Quando o tempo desejado for menor que 5 minutos, gire o botão além da marcação de 5 min., então volte para o tempo desejado.
- Quando o tempo for superior a 30 minutos, divida o tempo de preparo em dois, mas use um tempo maior da 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. Deslize 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 selecionar o alimento, certifique-se o seletor de temperatura está na posição 0, abra a porta pelo puxador e retire o alimento utilizando uma luva térmica de cozinha.

COMO LIMPAR SEU FORNO PRATIC COOK 10 L MONDIAL

- Coloque sempre o seletor de temperatura na posição 0 e o timer na posição DESL. E retire o plugue da tomada antes de iniciar a 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.
- A bandeja pode ser lavada normalmente e seca com um pano.
- Não use palha 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 e limpe com papel toalha ou pano seco e macio.

1 ANO DE GARANTIA



**SERVIÇO DE
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR**

L I G U E G R Á T I S
0800-55 03 93

Segunda à Sexta, das 8h às 20h.
Sábado, das 8h às 18h.

M.K. Eletrodomésticos Ltda.
Estrada da Volta, 1200 - G2 - 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

