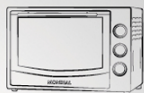


LIVRO DE RECEITAS

Fornos Eléctricos



MONDIAL

15 Receitas

1. SOBREMESA DIFERENTE

Ingredientes:

- 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

Modo de Preparo:

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 torre 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 em seguida.

2. PUDIM DE LEITE DE FORNINHO

Ingredientes:

- 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

Modo de Preparo:

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.

3. MINI BOLO DE LARANJA

Ingredientes:

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

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as gemas com o açúcar e as raspas de laranja até formar um creme clarinho. Separadamente, junte a farinha e 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.

4. COOKIES DE CHOCOLATE

Ingredientes:

1 xícara (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de aveia
½ 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
½ colher (sopa) de canela em pó

Modo de Preparo:

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.

5. CUPCAKE VELUDO

Ingredientes:

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
- 1 ½ colher (chá) de vinagre de vinho branco

Cobertura:

- 150 gramas 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

Modo de Preparo:

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. BANANA CAKE

Ingredientes:

- 100 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 3 bananas
- 1 colher sobremesa baunilha
- 1 xícara (chá) de farinha
- 1 colher sobremesa fermento
- 2 colheres sopa de leite
- ½ colher sopa de bicarbonato

½ copo de nozes picadas

Açúcar e canela para polvilhar

Modo de Preparo:

Bater a manteiga e o açúcar na batedeira até formar uma massa fofa 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.

7. BROINHAS DE MAISENA

Ingredientes:

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

Modo de Preparo:

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.

8. MINITORTA DE FRUTAS

Ingredientes:

½ pacote de bolacha maizena

100 g de margarina derretida

2 colheres (sopa) de açúcar refinado

Creme:

1 xícara (chá) de leite

¼ 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

Modo de Preparo:

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

Ingredientes:

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

Modo de Preparo:

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. PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:

- 2 ovos
- ½ xícara (café) de azeite
- ½ 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

Modo de Preparo:

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.

11. OMELETE DE ESPINAFRE

Ingredientes:

- 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 muçarela ralada
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino moída

Modo de Preparo:

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 a 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.

12. BRUSCHETA LIGHT

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de manjeriço 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

1 tomate médio fatiado rodela finas (uma para cada bruscheta de pão)

Modo de Preparo:

Corte 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 manjeriço 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

Ingredientes:

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

Modo de Preparo:

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

Ingredientes:

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

Modo de Preparo:

Com bastante cuidado, tire todo o miolo dos pães formando um canudo. A 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

Ingredientes:

4 fatias de pão de forma
Margarina
2 ovos
2 fatias grossas de muçarela
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo:

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 queijo em cima. Espere derreter e sirva quente.

MONDIAL

Manual de Instruções

Forno Elétrico

Master
Cooker **10L**



FR-20

FORNO MASTER COOKER 10L MONDIAL

Parabéns, agora você possui um **FORNO MASTER COOKER 10L** 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 sua segurança dependem delas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- O uso indevido desse aparelho pode acarretar danos ao aparelho e risco ao usuário. Leia atentamente este manual de instruções.
- Antes de ligar o plugue na tomada verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a rede elétrica local.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará na perda da garantia.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o aparelho e não o mergulhe em água ou qualquer outro líquido.
- Nunca obstrua a entrada de ar quando o aparelho estiver em funcionamento e limpe-a freqüentemente com um pano seco para retirar poeira, etc.
- Sempre que interromper a utilização do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
- 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 permite 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.
- A fim de evitar riscos, 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**.
- Esse aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou controle remoto separado.
- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e riscos 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**.



Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar o contato com essas partes e consequentes riscos de queimaduras.

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuário 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.**

ANTES DE UTILIZAR O SEU FORNO MASTER COOKER

- Verifique se a tensão elétrica 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 o seu Forno).
- Deixe a bandeja dentro do aparelho durante a operação.

NOTA: É comum que os 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.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



COMO UTILIZAR O SEU FORNO MASTER COOKER

- Posicione o seletor de temperatura na posição 0 e o timer na posição DESL.
- Conecte o plugue na tomada compatível com a tensão elétrica do aparelho.
- 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 de 5 min, gire o botão além da marcação de 5 min, então volte para o tempo desejado.
- Quando o tempo desejado for superior a 30 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 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.

AJUSTE DE TEMPERATURA

O forno FR-20 oferece três funções diferentes para o cozimento de diversos tipos de alimentos:



A resistência de aquecimento superior é acionada para esta função.






A resistência de aquecimento inferior é acionada para esta função.



As resistências de aquecimento superior e inferior são acionadas para esta função.



ESPECIFICAÇÕES DE TEMPERATURA

INDICADOR	TEMP.	TIPO DE AQUECIMENTO
0	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.

TEMPOS DE PREPARO SUGERIDOS

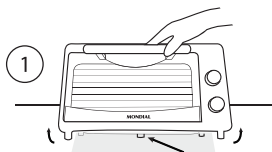
ALIMENTO	QUANTIDADE	TEMPO (MINUTOS)
Torrada	2-3 unidades	02 - 03
Sanduíche	2 unidades	02 - 03
Bacon	4 fatias	05 - 08
Pizza	1 fatia	08 - 10
Hamburguer	2-3 unidades	10 - 12
Salsicha/Linguíça	5-6 unidades	10 - 12
Filé de Peixe	1-2 unidades	10 - 12
Filé de Frango	1-2 unidades	10 - 12
Filé Bovino	1-2 unidades	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.

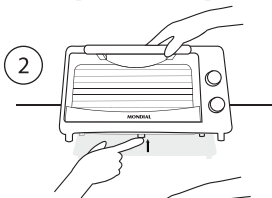
COMO LIMPAR O FORNO MASTER COOKER

- Coloque sempre o Seletor de Temperatura na posição 0 e o Timer na posição DESL. Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Aguarde até que o aparelho esfrie totalmente.
- Para limpeza externa passe o 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 em água, ou qualquer outro líquido.
- Quando houver acúmulo de resíduos na parte inferior interna de seu aparelho, abra a bandeja de resíduos e limpe com papel toalha ou pano seco e macio conforme indicado abaixo:

1. Levante um pouco o forno para se ter acesso a parte inferior conforme figuranº 1.



2. Empurre o pino central levemente para trás para liberar a bandeja de resíduos como mostra a figura nº 2.



3. Abra a bandeja de resíduos para limpá-la como mostra a figura nº 3.



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 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 plugue 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 saber a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:

www.mondialine.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes:

www.mondialine.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.

MONDIAL

SUA MELHOR ESCOLHA

