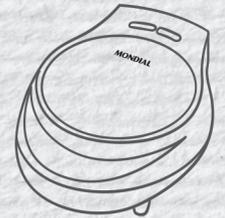


LIVRO DE RECEITAS

Omeleteira



MONDIAL

SUA MELHOR ESCOLHA



MONDIAL

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Para obter informações de Posto de Assistência Técnica mais próximo de sua residência acesse:



1. SITE: www.mondialine.com.br

Para obter informações sobre Postos de Assistência Técnica:
www.mondialine.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas à perguntas frequentes:
www.mondialine.com.br/faq



2. SAC: 0800 55 03 93

Segunda à Sexta, das 07h às 20h

Sábado, das 07h às 13h.

Ligue no 0800 e ao ouvir as opções da atendente eletrônica escolha "Assistência Técnica"

1 ANO DE GARANTIA

M.K. Eletrodomésticos Mondial S.A.
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.mondialine.com.br

" 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.



OMELETE CLÁSSICA

INGREDIENTES

2 ovos
1 colher de sopa de leite
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos em uma vasilha com a ajuda de um batedor de ovos manual ou elétrico. Acrescente o leite e os temperos a gosto. Coloque a mistura para o preparo das omeletes nas cavidades. Acrescente o recheio de sua preferência. Feche a tampa e deixe as omeletes cozinharem até ficarem douradas. Abra a omeleteira e transfira as omeletes com uma espátula de plástico ou de madeira para um prato. Sirva a seguir.

Sugestões de recheios

Queijo	Presunto	Frango com Catupiry	Bacon
Calabresa	Salsicha	Peito de Peru Defumado	Lombo
Espinafre	Brócolis	Cebola picada	Cheiro Verde
Tomate	Milho e Ervilha	Rúcula com tomate seco	Champignon
Azeitonas	Palmito	Romeu e Julieta (queijo e goiabada)	Ervas Finas



OMELETE FRANCESA

INGREDIENTES

2 ovos
2 colheres de sopa de creme de leite
1 colher de café de fermento em pó
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos em uma vasilha com a ajuda de um batedor de ovos manual ou elétrico. Acrescente o creme de leite e os temperos a gosto. Coloque a mistura para o preparo das omeletes nas cavidades. Feche a tampa e deixe as omeletes cozinharem até ficarem douradas. Abra a omeleteira e transfira as omeletes com uma espátula de plástico ou de madeira para um prato. Sirva a seguir.

DICA: Acrescente duas colheres de queijo ralado ou outro recheio de sua preferência.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui uma garantia pelo prazo de 1 (um) ano, exclusivamente contra vício de qualidade que tome 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 por 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, dentro das constantes nesta 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 nesta embalagem 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 produto 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 limpá-lo.
- e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiverem danificados. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função própria do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento, evitando acidentes.
- 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.).

12. Recomenda-se o uso de luvas térmicas no manuseio do aparelho.

Importante: enquanto estiver utilizando o aparelho, a lâmpada verde irá acender e apagar.

Esse ciclo indica que o termostato está mantendo a temperatura correta.

IMPORTANTE: Para melhores resultados no preparo unte as cavidades sempre que necessário.

COMO LIMPAR E ARMAZENAR A SUA OMELETEIRA MONDIAL

- Limpe bem seu aparelho após cada utilização.
- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.
- Antes de iniciar qualquer limpeza, verifique se o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Embora as placas de aquecimento sejam compostas de material antiaderente, é possível que alguns resíduos permaneçam. Para retirá-los, basta passar um pouco de óleo de cozinha nas chapas e deixar o aparelho ligado por alguns minutos. Depois, retire os resíduos com uma espátula de madeira ou plástica.
- Aguarde o aparelho esfriar e retire o excesso de gordura com papel absorvente.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou em qualquer líquido.
- Jamais use palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar as superfícies antiaderentes da sua omeleteira.
- Não utilize solventes ou qualquer substância química durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre nas partes elétricas do aparelho.
- Enrole o cabo plugue antes de guarda-lo, para evitar acidentes, tropeções e quedas.

NUNCA ARMAZENE O APARELHO CONECTADO À REDE ELÉTRICA.

- Não coloque qualquer objeto sobre o aparelho.
- Sempre armazene o seu aparelho em uma superfície plana, firme, limpa e seca, longe do alcance de crianças e livre de poeira e umidade.



OVOS FRITOS

INGREDIENTES

2 ovos
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Unte cada cavidade com manteiga ou azeite. Coloque o ovo (1 ovo por cavidade) e tempere a gosto. Feche a tampa e deixe os ovos fritarem até o ponto desejado. Abra a omeleteira e transfira os ovos com uma espátula de plástico ou de madeira para um prato. Sirva a seguir.



OVOS POCHÊ

INGREDIENTES

2 ovos
Sal e Pimenta do Reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque água em cada cavidade preenchendo até a metade. Feche a tampa e deixe a água aquecer até levantar fervura. Coloque o ovo (1 ovo por cavidade) e tempere a gosto. Feche a tampa e deixe os ovos cozinharem até ficarem duros. Abra a omeleteira e transfira os ovos com uma espátula de plástico ou de madeira para um prato. Sirva a seguir.

ANTES DE UTILIZAR A SUA OMELETEIRA MONDIAL

1. Assegure-se de haver espaço suficiente antes de montar o aparelho.
2. Abra a caixa da embalagem e retire o aparelho.
3. Após desembalar o aparelho, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças para evitar acidentes.
4. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e lisa para facilitar a montagem e a performance do equipamento.
5. Sempre posicione o seu aparelho em superfície firme, limpa e seca.
6. Certifique-se de que não restou qualquer resíduo do material da embalagem nas aberturas e cavidades do aparelho e dos acessórios.
7. Desenrole o cabo plugue.
8. Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a rede elétrica local antes de ligar o plugue na tomada.
9. Passe um pano seco no exterior do aparelho. Se necessário, passe um pano levemente umedecido e enxugue bem com papel toalha ou pano seco.
10. Limpe as placas de aquecimento com um pano úmido e em seguida seque-as com papel toalha ou pano seco.
11. Passe uma pequena quantidade de manteiga ou óleo nas placas, espalhe bem em toda superfície com um pincel de silicone.
12. Feche a tampa e insira o plugue na tomada. A luz vermelha, que indica que o aparelho está conectado à rede elétrica, irá acender. Após alguns minutos, a luz verde acenderá.
13. Retire o plugue da tomada e espere o resfriamento do aparelho. Limpe a parte interna do aparelho novamente com papel absorvente. Esse procedimento garantirá maior durabilidade ao revestimento antiaderente.

Advertência:

A garantia não cobre desgaste no revestimento antiaderente decorrente de má utilização, tampouco quebras ou avarias de queda, transporte ou manuseio inadequado.

COMO UTILIZAR A SUA OMELETEIRA MONDIAL

1. Conecte o plugue na tomada (compatível com a voltagem do produto).
2. Assim que o aparelho estiver ligado, a luz vermelha que indica o funcionamento acenderá. Após alguns minutos, a luz verde acenderá indicando que o aparelho está pronto para ser utilizado.
3. Abra a tampa do aparelho.
4. Embora as placas de aquecimento sejam compostas de material antiaderente, é conveniente utilizar uma pequena quantidade de manteiga ou óleo nas cavidades. Espalhe bem em toda a superfície com um pincel de silicone.
5. Coloque a mistura para o preparo das omeletes nas cavidades cuidando para que não preencha completamente a cavidade, pois a omelete irá crescer e estufar.
6. **IMPORTANTÉ: Durante o preparo, cuidado para não derramar a massa fora das chapas. Essa mistura pode infiltrar no interior do aparelho causando danos.**
7. Aguarde cerca de 30 segundos para fechar a tampa.
8. Feche a tampa cuidadosamente.
9. Asse de acordo com as recomendações das receitas ou até dourar.
10. Após o uso, remova o cabo plugue da tomada.
11. Use a alça para abrir a tampa e retire as omeletes utilizando utensílios de silicone ou de madeira resistentes a altas temperaturas. Nunca utilize materiais metálicos ou facas, pois podem danificar seu revestimento antiaderente.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



TORTILLA

INGREDIENTES

2 batatas fatiadas bem finas
2 colheres de azeite
1 cebola pequena picada
2 ovos
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de café de fermento em pó
Sal e Pimenta do Reino a gosto

MODO DE PREPARO

Dê uma pré-cozida nas batatas já fatiadas. Coloque uma colher de sopa de azeite em cada cavidade da omeleteira. Deixe aquecer um pouco e acrescente metade das batatas e metade da cebola picada em cada cavidade. Deixe fritar um pouco. Após a fritura, adicione sal a gosto e reserve. Em um recipiente separado, bata os ovos, a farinha de trigo, o fermento e tempere com sal. Acrescente a mistura dos ovos batidos sobre as batatas nas cavidades da omeleteira. Feche a tampa e deixe as tortillas cozinharem até ficarem douradas. Abra a omeleteira e transfira as tortillas com uma espátula de plástico ou de madeira para um prato. Sirva a seguir.

DICA: Assim como as omeletes, você pode rechear as tortillas com outras opções de sabores.



PÃO PROTEICO

INGREDIENTES

2 ovos
2 colheres de sopa de farelo de aveia
2 colheres de sopa de iogurte desnatado
2 colheres de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata bem os ingredientes em uma vasilha com a ajuda de um batedor manual ou elétrico. Coloque a mistura nas cavidades. Feche a tampa e deixe os pães assarem até crescerem e ficarem dourados. Abra a omeleteira e transfira os pães com uma espátula de plástico ou de madeira para um prato. Sirva a seguir.

DICA: Acrescente outros grãos, sementes ou cereais como chia, linhaça, quinoa, Castanha do Pará ou gergelim para ter seu pão com outros sabores.

- Não utilize adaptadores de plugue, pois o produto pode não funcionar adequadamente. Use sempre uma tomada exclusiva.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Ao desconectar o aparelho da rede elétrica, retire-o da tomada sempre segurando pelo plugue. Nunca puxando pelo cordão elétrico.
- Sempre que interromper a utilização do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue o da tomada.
- Guarde sempre o cabo plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- O uso de peças ou acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento do produto e causar danos ao usuário e ao aparelho, além de acarretar a perda da garantia contratual.
- Não utilize o produto quando danificado ou ainda se apresentar mau funcionamento. Nunca tente desmontá-lo ou consertá-lo em casa. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial.
- A garantia não cobre: defeitos que não sejam comprovadamente de fabricação; causados por má utilização, negligência do usuário, sinistros ou catástrofes naturais; danos por avaria de transporte e/ou instalação em condições inadequadas; limpeza ou peças desgastadas naturalmente pela frequência de uso.
- Guarde este manual para referência futura. A nota fiscal e o certificado de garantia também são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

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 tenha 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.

OMELETEIRA PRATIC OMELET MONDIAL

Parabéns, agora você possui a **OMELETEIRA PRATIC OMELET MONDIAL**, com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de seus alimentos.

Antes da utilização do aparelho, leia atentamente as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu produto e a sua segurança dependem delas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este produto foi desenvolvido apenas para uso doméstico. Sua utilização comercial acarretará a perda da garantia contratual.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do produto (127/220V) é compatível com a da rede elétrica local.
- Antes de utilizar o produto, desenrole completamente o cabo plugue do aparelho.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10cm de distância entre a parte de trás e as laterais.
- Certifique-se de que há espaço suficiente para a abertura da tampa.
- Este produto libera vapores quentes. Durante o funcionamento, permita que o ar circule livremente acima e ao redor do produto.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Mantenha o produto longe de toalhas e outros materiais inflamáveis.
- Nunca colocar o aparelho perto de substâncias inflamáveis.
- Para evitar danos na superfície da mesa ou do balcão, não utilize o aparelho sobre superfícies pintadas, de madeira ou com revestimento plástico. A alta temperatura poderá provocar escurecimento, descoloração ou manchas permanentes. Prefira utilizar o aparelho sobre superfícies de mármore ou granito.
- Não permita o contato das mãos e de utensílios que não sejam plásticos ou de madeira com as partes aquecidas do produto.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos ou garfos e colheres comuns. Se for necessário ajustar os alimentos, desligue o produto e retire o plugue da tomada. Utilize uma pinça de cabo comprido de preferência de madeira ou silicone.
- Não transporte ou mova o aparelho conectado à energia elétrica.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o produto e nem o mergulhe em água ou outro tipo de líquido.
- Não permita que crianças ou pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou pouca experiência e conhecimento, utilizem o produto sem a supervisão de um responsável por sua segurança.
- Não deixe o cordão elétrico do lado de fora da mesa ou balcão onde o produto estiver apoiado, evitando derrubá-lo.
- Não deixe o cordão elétrico tocar superfícies quentes.
- Desligue o produto e retire o plugue da tomada quando não for usá-lo ou quando for limpá-lo.
- Nunca use o produto se o equipamento estiver com o cordão elétrico e/ou plugue danificados. A aquisição, bem como a substituição do cordão elétrico ou plugue, deverá ser feita na Assistência Autorizada Mondial.
- Não desligue o produto puxando o plugue da tomada pelo cabo plugue e nunca transporte o produto pelo mesmo.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.



CREPIOCA

INGREDIENTES

1 ovo
4 colheres de sopa de goma da tapioca
2 colheres de sopa de queijo ralado ou queijo fresco amassado ou ricota amassada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um recipiente coloque na cavidade da omeleteira. Deixe cozinhar até ficar dourada dos dois lados.

MONDIAL



Manual de
Instruções
OM-01

Omeleteira
Pratic Omelet



Modelo: 8620-01 (127V)

Modelo: 8620-02 (220V)