



LIVRO DE
RECEITAS



Pratic Waffle



MONDIAL

SUA MELHOR ESCOLHA



MONDIAL

1 ANO DE GARANTIA

**SERVIÇO DE
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR**

**LIGUE GRÁTIS
0800-55 03 93**

**Segunda à Sexta, das 7h às 20h.
Sábado, das 7h às 13h.**

**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
Indústria Brasileira**

www.mondialine.com.br

“Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braille 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.

ÍNDICE

SALGADOS

WAFFLE TRADICIONAL.....	2
WAFFLE PÃO DE QUEIJO.....	3
WAFFLE DE PÃO DE QUEIJO COM REQUEIJÃO E BACON.....	4
WAFFLE RECHEADO COM CREAM CHEESE E CALABRESA.....	5
WAFFLE DE PRESUNTO E QUEIJO.....	6

DOCES

WAFFLE DE CHOCOLATE.....	7
WAFFLE DE GANACHE BRANCA.....	8
WAFFLE DE CANELA COM DOCE DE LEITE.....	9
WAFFLE COM GELEIA DE DAMASCO.....	10
WAFFLE DE GELEIA DE UVA.....	11



WAFFLE TRADICIONAL

Massa

- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de leite
- 1 gema de ovo
- 1 clara em neve

Modo de Preparo

Peneire todos os ingredientes secos em uma bacia. Acrescente a gema, o leite, e a manteiga derretida aos ingredientes secos e misture-os bem. Adicione as claras em neve, incorporando delicadamente. Coloque cerca de 1 concha de mistura nas grelhas preaquecidas. Feche o produto e aguarde até que os waffles fiquem tostados no ponto desejado.

Dica: Pode servir com calda de chocolate e sorvete.

COMO LIMPAR E ARMAZENAR A SUA MÁQUINA DE WAFFLE DA 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 máquina de waffle.
- 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.

ANTES DE UTILIZAR A SUA MÁQUINA DE WAFFLE DA 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.
14. Este 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 MÁQUINA DE WAFFLE DA MONDIAL

1. Conecte o plugue na tomada (compatível com a voltagem do produto).
2. Ajuste o seletor de temperaturas até o nível desejado (ler o item SELETOR DE TEMPERATURAS para maiores informações).
3. 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.
4. Abra a tampa do aparelho
5. 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.
6. Coloque a massa de waffle na chapa, cobrindo toda a superfície.
IMPORTANTE: 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. Asses 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 os waffles utilizando utensílios de silicone ou de madeira resistentes a altas temperaturas. Nunca utilize materiais metálicos ou facas, pois podem danificar seu revestimento antiaderente.
12. Recomenda-se o uso de luvas térmicas no manuseio da sua máquina de waffle.
Importante: enquanto estiver utilizando o aparelho, a lâmpada verde irá acender e apagar. Esse ciclo indica que o termostato está mantendo a temperatura correta.

SELETOR DE TEMPERATURA

1. Este aparelho possui um seletor de temperatura. Ele pode ser ajustado para cada tipo de receita.
2. Para obter um waffle mais dourado e com um tempo menor de preparo, selecione temperaturas mais elevadas.

TABELA ESCALA DE FAIXA DE TEMPERATURA DE APLICAÇÃO

Faixa de Temperatura	Aplicação
40°C - 90°C	Aquecimento de waffles
90°C - 160°C	Preparo lento, deixando os waffles mais claros
160°C - 200°C	Preparo rápido, deixando os waffles mais dourados

IMPORTANTE

- Não coloque a massa na máquina de Waffle fria.
- Unte as cavidades sempre que necessário.



WAFFLE PÃO DE QUEIJO

Massa

- 2 ovos
- 1 ½ xícara de chá de leite
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 colher de chá de sal
- 2 ½ xícaras de polvilho doce

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, deixando o polvilho por último até obter uma massa lisa e homogênea. Acrescente o polvilho e bata até misturar. Em seguida, unte as chapas, coloque a massa, feche o produto e aguarde até que os waffles fiquem tostados no ponto desejado.

Dica: Pode servir com mel.



WAFFLE DE QUEIJO COM REQUEIJÃO E BACON

Massa

2 ovos
 1 xícara de chá de leite integral
 1 xícara de chá de farinha de trigo
 4 colheres de sopa de amido de milho
 1 colher de café de sal
 2 colheres de sopa de óleo de milho ou de canola
 1 colher de chá de fermento em pó
 ½ xícara de chá de queijo parmesão ralado
 Margarina para untar

Recheio

2 xícaras de chá de bacon picado em cubinhos
 1 xícara de chá de requeijão cremoso
 Tomate-cereja a gosto

Modo de preparo

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos ou até obter uma massa lisa e homogênea. Então, unte as chapas, coloque a massa, feche o produto e aguarde até que os waffles fiquem tostados no ponto desejado.

Recheio: Em uma frigideira, coloque o bacon e frite-o em fogo médio por 5 minutos ou até dourar. Reserve.

Montagem: Recheie os waffles com o bacon, o requeijão cremoso e o tomate-cereja. Sirva em seguida.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



- 1 – Luz verde indicadora de aquecimento.
- 2 – Luz vermelha indicadora de funcionamento.
- 3 – Controle de temperatura.
- 4 – Alça.
- 5 – Placas antiaderentes.
- 6 – Cordão elétrico.
- 7 – Cabo plugue.

- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
- 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.**



WAFFLE RECHEADO COM CREAM CHEESE E CALABRESA

Massa

2 ovos

1 xícara de chá de leite integral

1 xícara de chá de farinha de trigo

4 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de café de sal

2 colheres de sopa de óleo de milho ou de canola

1 colher de chá de fermento em pó

Margarina para untar

Recheio

250g de linguiça calabresa

1 xícara de chá de cream cheese

Modo de Preparo

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos ou até obter uma massa lisa e homogênea. Então, unte as chapas, coloque a massa, feche o produto e aguarde até que os waffles fiquem tostados no ponto desejado.

Recheio: Retire a pele da calabresa e corte-a em rodelas. Em seguida, coloque-as em uma frigideira e leve ao fogo médio por cerca de 5 minutos ou até fritar.

Montagem: Recheie os waffles com o cream cheese e as rodelas de calabresa frita. Sirva em seguida.



WAFFLE DE PRESUNTO E QUEIJO

Massa

- 3 ovos
- 1 xícara de chá de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de amido de milho
- 1 colher de sopa de sal
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó
- 100g de queijo mussarela picado
- 100g de presunto picado

Modo de Preparo

No liquidificador, coloque os ovos, o leite e o óleo e bata muito bem. Adicione a farinha de trigo, o amido de milho, o sal, o fermento e bata até obter uma massa homogênea. Por último, coloque o queijo e o presunto; bata no modo pulsar apenas para misturar. Então, coloque a massa, feche o produto e aguarde até que os waffles fiquem tostados no ponto desejado.

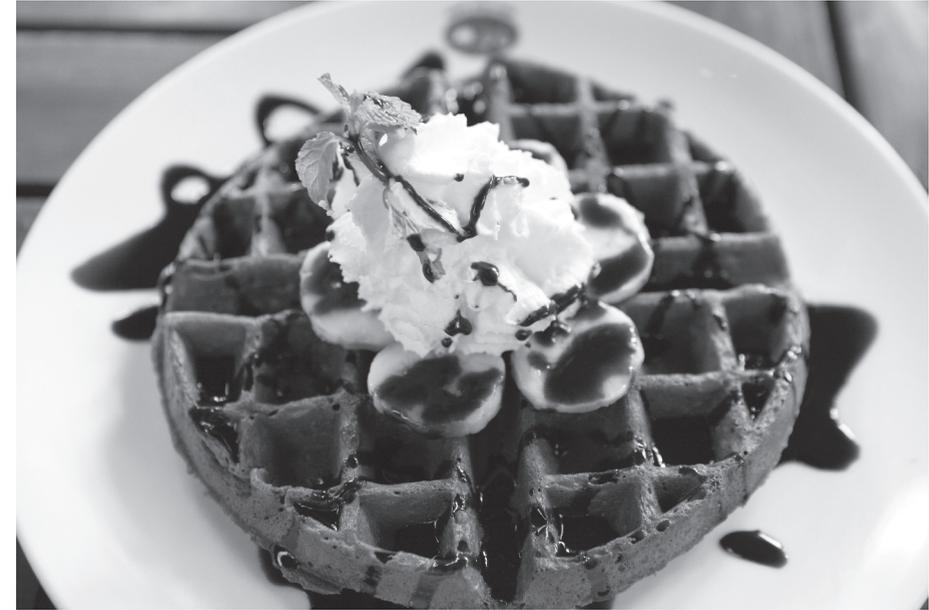
MÁQUINA DE WAFFLE MONDIAL

Parabéns, agora você possui a **Máquina de Waffle 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.
- Utilize o produto em local plano e seco.
- 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.
- 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.



WAFFLE DE CHOCOLATE

Massa

3 colheres de manteiga ou margarina derretidas
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de amido de milho
3 colheres de chocolate em pó ou achocolatado
2 xícaras de chá de leite
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de café rasa de sal
Gotas de baunilha ou raspas de limão

Recheio

400g de chocolate ao leite picado
1 lata de creme de leite

Modo de Preparo

Massa: Preequeça a máquina de waffle. Misture todos os ingredientes no liquidificador. Coloque cerca de 1 concha de mistura nas grelhas. Feche o produto e aguarde até que os waffles fiquem tostados no ponto desejado. Retire com uma espátula ou pinça resistente ao calor.

Recheio: Derreta o chocolate ao leite em banho-maria. Retire do fogo e acrescente o creme de leite, misturando bem até formar um creme homogêneo.

Montagem: Distribua a ganache sobre os waffles e sirva.



WAFFLE DE GANACHE BRANCA

Massa

2 ovos
1 xícara de chá de leite integral
1 xícara de chá de farinha de trigo
4 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de café de sal
2 colheres de sopa de óleo de milho ou de canola
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de canela em pó
Maragarina para untar

Recheio

400g de chocolate branco picado
1 lata de creme de leite
1 bandeja de morangos cortados ao meio

Modo de Preparo

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos ou até obter uma massa lisa e homogênea. Então, unte as chapas, coloque a massa, feche o produto e aguarde até que os waffles fiquem tostados no ponto desejado.

Recheio: Derreta o chocolate branco em banho-maria. Retire do fogo e acrescente o creme de leite, misturando bem até formar um creme homogêneo.

Montagem: Distribua a ganache sobre os waffles e sirva com os morangos.

MONDIAL



Manual de Instruções MW-01

Waffle Maker

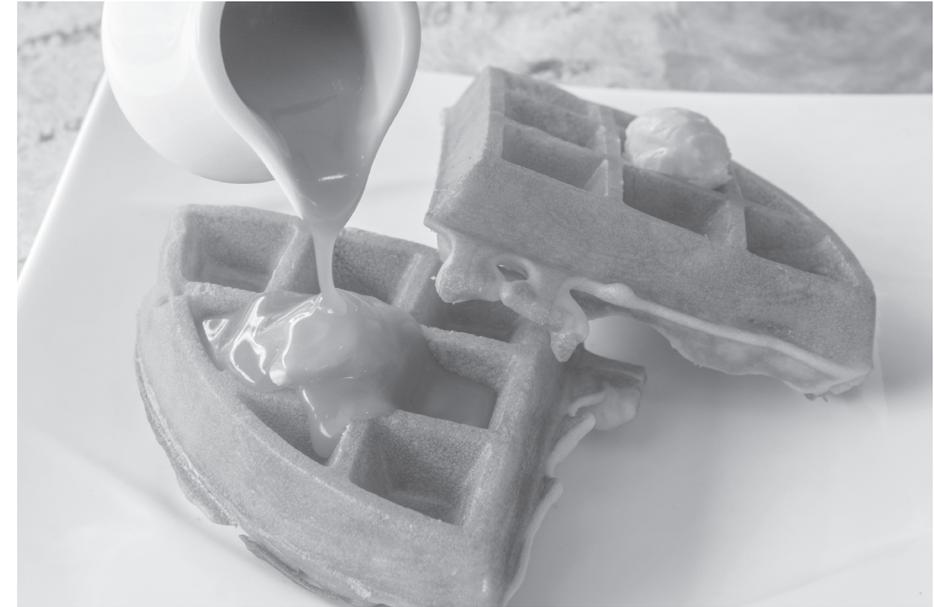


Pratic Waffle



Modelo: 7360-01 (127V)

Modelo: 7360-02 (220V)



WAFFLE DE CANELA COM DOCE DE LEITE

Massa

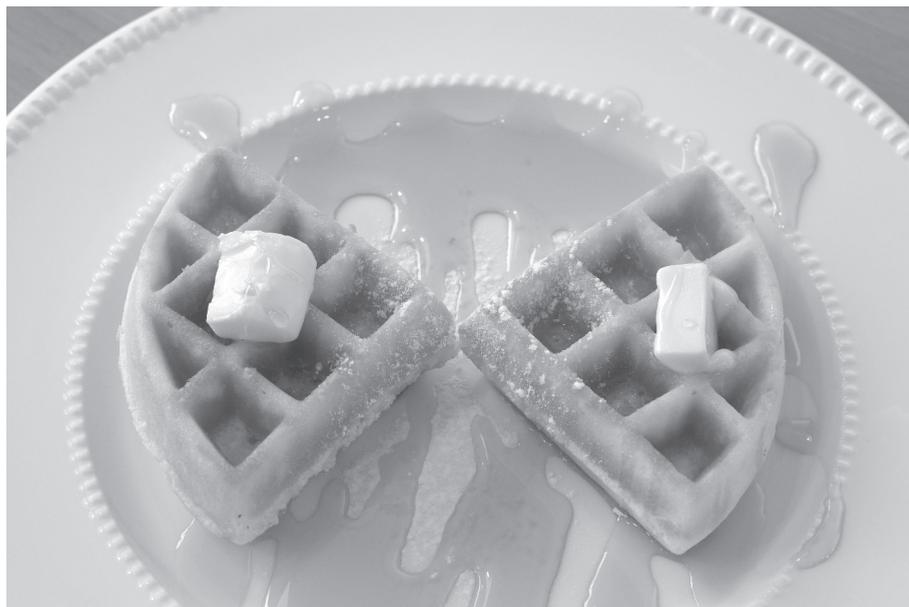
2 ovos
1 xícara de chá de leite integral
1 xícara de chá de farinha de trigo
4 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de café de sal
2 colheres de sopa de óleo de milho ou canola
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de canela em pó
Margarina para untar

Recheio

2 xícaras de chá de doce de leite
Açúcar e canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata por 3 minutos ou até obter uma massa lisa e homogênea. Então, unte as chapas, coloque a massa, feche o produto e aguarde até que os waffles fiquem tostados no ponto desejado. Feito isso, cubra os waffles com o doce de leite e, se preferir, polvilhe açúcar e canela em pó. Sirva em seguida.



WAFFLE COM GELEIA DE DAMASCO

Massa

1 xícara de chá de leite integral
1 xícara de chá de farinha de trigo
4 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de café de sal
2 colheres de sopa de óleo de milho ou de canola
1 colher de chá de fermento em pó
2 ovos
1 colher de chá de canela em pó
Margarina para untar

Recheio

1 xícara de chá de água
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de damasco seco
Damascos secos e chantili para decorar

Modo de Preparo

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos ou até obter uma massa lisa e homogênea. Então, unte as chapas, coloque a massa, feche o produto e aguarde até que os waffles fiquem tostados no ponto desejado.

Recheio: Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo bem por cerca de 10 minutos ou até ferver. Desligue o fogo e deixe amornar. Feito isso, bata a mistura no liquidificador até formar geleia.

Montagem: Cubra os waffles com a geleia de damasco e decore com damascos secos e chantili.



WAFFLE COM GELEIA DE UVA

Massa

2 ovos
1 xícara de chá de leite integral
1 xícara de chá de farinha de trigo
4 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de café de sal
1 colher de chá de fermento em pó
2 colheres de sopa de canela em pó
2 colheres de sopa de óleo de milho ou canola
1 colher de chá de canela em pó
Margarina para untar

Recheio

1 vidro de geleia de uva (aproximadamente 500g)
1 pote de sorvete de creme

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata por 3 minutos ou até obter uma massa lisa e homogênea. Então, unte as chapas, coloque a massa, feche o produto e aguarde até que os waffles fiquem tostados no ponto desejado. Por fim, distribua a geleia de uva sobre os waffles e sirva-os com uma bola de sorvete de creme.