

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 17h.

M.K. Eletrodomésticos Ltda.
Estrada da Volta, 1.200 - Galpão 2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - Cep 44.245-000
Fabricado na China
CNPJ: 07.666.567/0001-40

www.eletrrodomesticosmondial.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.

Manual de Instruções

FONTE DE CHOCOLATE FN-01

MONDIAL



Modelo: 1520-01 (127V)

Modelo: 1520-02 (220V)

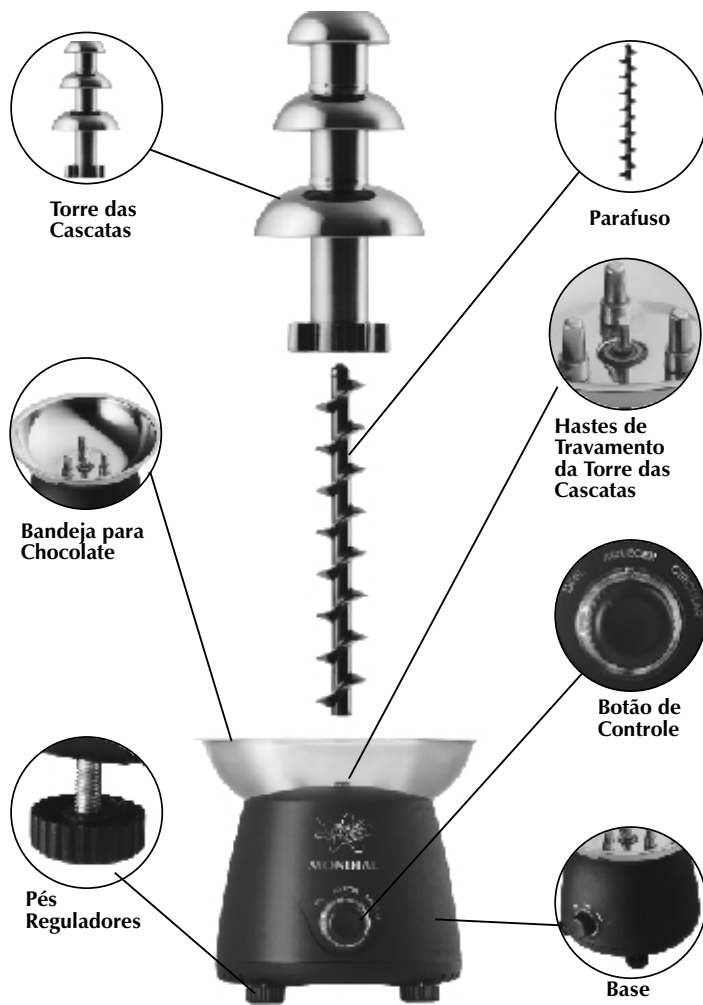
Parabéns, agora você possui uma **FONTE DE CHOCOLATE CHOCO FEST MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de sua sobremesa.

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 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, nem o mergulhe em água.
 - Não agite o aparelho enquanto estiver em operação.
 - Para evitar acidentes não permita que crianças utilizem o produto sem a supervisão de um adulto ou mesmo pessoas que desconheçam suas instruções de uso.
 - Sempre que colocar o aparelho de lado, mesmo que por breves instantes, desligue-o.
 - 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.
 - 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.**

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DA SUA FONTE DE CHOCOLATE CHOCO FEST MONDIAL



ANTES DE UTILIZAR A SUA FONTE DE CHOCOLATE CHOCO FEST MONDIAL

- Lave a Torre de Cascatas e o Parafuso com água morna e detergente neutro.
- Limpe a Bandeja para Chocolate com uma esponja macia embebida em detergente neutro. Tire bem o detergente com um pano úmido em água morna. Essa operação deve ser repetida diversas vezes até que todos os resíduos de detergente sejam completamente eliminados.
- A Base não deve ser limpa com água ou qualquer tipo de líquido. Deve ser usado um pano úmido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies. Não deixe escorrer líquido para dentro da Base.
- Após a limpeza seque completamente o produto e seus acessórios.
- Toda a limpeza deverá ser feita com o produto desligado e desconectado da tomada.

COMO MONTAR A SUA FONTE DE CHOCOLATE CHOCO FEST MONDIAL

- Coloque a Base sobre uma superfície plana e estável.
- Posicione o Parafuso no centro da Bandeja para Chocolate.
- Encaixe a Torre das Cascatas no Parafuso e trave nas Hastes no Centro da Bandeja.

COMO UTILIZAR A SUA FONTE DE CHOCOLATE CHOCO FEST MONDIAL

- Verifique se a voltagem do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Certifique-se de que o produto está em uma superfície plana e estável.
- Conecte o plugue na tomada.
- Ligue o produto girando o Botão de Controle em sentido horário até a posição “AQUECER” e deixe pré-aquecer por 5 min.
- Enquanto isso prepare sua receita preferida.
- Após 5 min adicione a mistura de chocolate já preparada na bandeja.
- Gire o Botão de Controle para a posição “CIRCULAR” e o Parafuso começará a girar e o chocolate derretido começará a circular e formar as cascatas. Nunca acione a função “CIRCULAR” sem a mistura de chocolate.

IMPORTANTE

1. Para um perfeito funcionamento do aparelho e formação das cascatas sem falhas, aguarde 2 a 3 min até que todas as bolhas do chocolate desapareçam e verifique se a Fonte está totalmente nivelada. Qualquer desnível influenciará na perfeita formação das cascatas. Se necessário ajuste o nível com a ajuda dos Pés Reguladores, rosqueando-os ou

desrosqueando-os até a nivelação ideal, que permitirá que o chocolate circule continuamente, deslizando suavemente nas cascatas.

2. Só utilize as receitas que acompanham esse manual em sua FONTE DE CHOCOLATE CHOCO FEST MONDIAL. Qualquer outra mistura não apropriada poderá causar danos ao motor de seu aparelho.

3. A capacidade máxima de chocolate usado por vez é de 500 g.

Problema	Causa	Solução
Não sai chocolate	Montagem do aparelho incorreta.	Verifique se o aparelho está corretamente montado conforme as instruções do manual.
O chocolate está muito líquido, não forma a cascata direito.	O chocolate está com muito leite ou óleo.	Adicione mais chocolate puro derretido e mexa bem até ficar homogêneo.
Sai pouco chocolate e não forma a cascata.	O chocolate está muito grosso.	Adicionar mais óleo ou leite, dependendo da receita.
O fluxo do chocolate parou.	O chocolate está muito espesso. O chocolate está endurecendo.	Nunca utilize chocolate puro (veja a receita de Creme de Chocolate nesse manual), pois ele endurece à temperatura ambiente. Utilize o aparelho longe de correntes de ar frio ou de locais muito frios.
O fluxo de chocolate é irregular ou sai em impulsos.	Obstrução na Base ou interior da Torre.	Desligue o aparelho, colocando o Botão de Controle na posição (DESL). Retire os alimentos que por ventura tenham ficado presos na base da Torre. Se necessário retire a Torre das Cascatas e verifique se não há pedaços ou fiapos no interior da Torre ou no Parafuso. Remonte o aparelho e reinicie a operação.
A cascata de chocolate não é uniforme e apresenta falhas.	A Base não está nivelada.	Verifique se o produto está em uma superfície plana e nivelada. Utilize os Pés Reguladores para nivelar a superfície conforme instruções nesse manual.

COMO LIMPARA SUA FONTE DE CHOCOLATE CHOCO FEST MONDIAL

- Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Espere que o aparelho esteja completamente frio.
- Lave a Torre de Cascatas e o Parafuso com água morna e detergente neutro, mas a temperatura da água não deve exceder 60° para não danificar as peças.
- Limpe a Bandeja para Chocolate com uma esponja macia embebida em detergente neutro. Tire bem o detergente com um pano úmido em água morna. Essa operação deve ser repetida diversas vezes até que todos os resíduos de detergente sejam completamente eliminados.
- A Base não deve ser limpa com água ou qualquer tipo de líquido. Deve ser usado um pano úmido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies. Não deixe escorrer líquido para dentro da Base.
- Após a limpeza seque completamente o produto e seus acessórios.
- Jamais use palhas-de-aço, buchas ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Nunca mergulhe a Base do aparelho na água.

RECEITAS

1. CREME DE CHOCOLATE

2. CASCATA DE CHOCOLATE MEIO-AMARGO

3. FONDUE DE CHOCOLATE

4. CASCATA BRANCA

1. CREME DE CHOCOLATE

500g de chocolate ao leite
3 colheres de sopa de óleo vegetal

Gire o Botão de Controle até a posição AQUECER e deixe em pré-aquecimento por 5 min. Pique o chocolate em pedaços e derreta em banho-maria ou no microondas na potência média por mais ou menos 3 min. Misture bem até que o chocolate fique bem homogêneo. Acrescente o óleo aos poucos batendo com uma colher ou batedor até que a mistura fique bem uniforme. Coloque o creme de chocolate com cuidado na bandeja do aparelho já pré-aquecido. Gire o Botão de Controle para a posição CIRCULAR. Em alguns instantes o chocolate começará a cair em cascata.

Rendimento 4 a 6 pessoas.

2. CASCATA DE CHOCOLATE MEIO-AMARGO

500g de chocolate meio-amargo
3 colheres de sopa de óleo vegetal

Gire o Botão de Controle até a posição AQUECER e deixe em pré-aquecimento por 5 min. Pique o chocolate em pedaços e derreta em banho-maria ou no microondas na potência média por mais ou menos 3 min. Misture bem até que o chocolate fique bem homogêneo. Acrescente o óleo aos poucos batendo com uma colher ou batedor até que a mistura fique bem uniforme. Coloque o creme de chocolate com cuidado na bandeja do aparelho já pré-aquecido. Gire o Botão de Controle para a posição CIRCULAR. Em alguns instantes o chocolate começará a cair em cascata.

Rendimento 4 a 6 pessoas.

3. FONDUE DE CHOCOLATE

400g de chocolate ao leite
200 ml de leite fervendo

Gire o Botão de Controle até a posição AQUECER e deixe em pré-aquecimento por 5 min. Pique o chocolate em pedaços e derreta em banho-maria ou no microondas na potência média por mais ou menos 3 min. Misture bem até que o chocolate fique bem homogêneo. Acrescente o leite fervendo aos poucos batendo com uma colher ou batedor até que a mistura fique bem uniforme. Coloque o fondue de chocolate com cuidado na bandeja do aparelho já pré-aquecido. Gire o Botão de Controle para a posição CIRCULAR. Em alguns instantes o chocolate começará a cair em cascata.

Rendimento 4 a 6 pessoas.

4. CASCATA BRANCA

500g de chocolate branco ao leite
3 colheres de sopa de óleo vegetal

Gire o Botão de Controle até a posição AQUECER e deixe em pré-aquecimento por 5 min. Pique o chocolate em pedaços e derreta em banho-maria ou no microondas na potência média por mais ou menos 3 min. Misture bem até que o chocolate fique bem homogêneo. Acrescente o óleo aos poucos batendo com uma colher ou batedor até que a mistura fique bem uniforme. Coloque o creme de chocolate com cuidado na bandeja do aparelho já pré-aquecido. Gire o Botão de Controle para a posição CIRCULAR. Em alguns instantes o chocolate começará a cair em cascata.

Rendimento 4 a 6 pessoas.

SUGESTÕES PARA SERVIR

Sirva as receitas sugeridas como sobremesa, em festas e comemorações, em lanches originais e divertidos ou como um sofisticado chá da tarde ou até uma calda especial para sorvete.

Use garfinhos de fondue para espetar o alimento e mergulhe no chocolate derretido.

Como acompanhamento ofereça frutas frescas em pedaços, ameixas e damascos secos, pedaços de bolo, biscoitos ou petit fours, canudinhos de waffle para sorvete, pão doce ou frutas cristalizadas. Frutas em calda também ficam deliciosas, é só escorrer bem a calda antes de utilizar.

Experimente colocar pequenos potinhos com chocolate granulado, coco ralado, nozes moídas, granola, flocos de arroz ou de milho açucarados, castanha de caju e amendoim moídos e passe o alimento no chocolate e depois em sua cobertura preferida. Creme de Chantilly também é um excelente opção para dar um toque diferente e delicioso.