

BRITANIA

MANUAL DE INSTRUÇÕES
PANIFICADORA BPNÉ01



The logo features the word "BRITANIA" in a bold, italicized, white sans-serif font. A bright yellow, five-pointed star is positioned above the letter "I", partially overlapping it and extending to the right.

BRITANIA

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	4	INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO	13
CUIDADOS	4	UTILIZAÇÃO	14
INSTRUÇÕES AO USUÁRIO	4	PROGRAMANDO COM O TIMER	16
PRECAUÇÕES QUANTO À SEGURANÇA ...	5	COMO ACERTAR O PONTO DA MASSA ...	16
LISTA DE COMPONENTES	7	CUIDADOS ESPECIAIS	17
FUNÇÕES DO PRODUTO	8	Falta de Energia Elétrica.....	17
Após ligar o produto.....	8	Diferença entre Fermento Químico e Fermento Biológico.	17
Iniciar/Parar.....	8	SOLUCIONANDO PROBLEMAS	18
Função de pausa.....	8	RECEITAS	19
Cor	8	CERTIFICADO DE GARANTIA	67
Tamanho do pão	8		
Manter quente	8		
Memória	8		
COLOCANDO E REMOVENDO A FORMA DE PÃO	9		
CICLOS DE PROGRAMAÇÃO	10		
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	12		
CICLOS DE PROGRAMAÇÃO	13		
TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS	13		

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto e não invalidar a garantia, o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

Devido aos avanços tecnológicos e ao sistema de produção por lotes, poderão existir pequenas divergências entre o aparelho e alguma ilustração ou descrição de funcionamento de algum recurso deste Manual. Tal fato, porém, não prejudica o entendimento por parte do usuário.

CUIDADOS

A Fabricante garante o bom funcionamento deste aparelho. Porém, é necessário que sua utilização seja adequada para que o usuário desfrute do máximo que o aparelho pode proporcionar sem prejudicar a saúde do usuário. Os cuidados descritos a seguir e devem ser obedecidos.

INSTRUÇÕES AO USUÁRIO

Muitos dos “problemas” que acometem os produtos eletrônicos têm como causa, não somente a desinformação em relação ao aparelho, mas uma conexão equivocada por parte do usuário. Existe uma grande probabilidade de o usuário resolver eventuais contratemplos de operação ou funcionamento insatisfatório do aparelho apenas consultando o Manual de Instruções. Antes de submeter o aparelho a um posto de Assistência Técnica Autorizada, o usuário deve ler atentamente o Manual de Instrução.



O sinal em forma de raio é destinado a alertar o usuário para a presença de tensões perigosas no interior do aparelho. Tocar componentes internos poderá resultar em choque elétrico.



O ponto de exclamação é destinado a alertar o usuário para a existência de instruções importantes de uso. Para reduzir o risco de choque elétrico ou incêndio, não abrir o aparelho.



“Cuidado, superfície quente”.



Aviso: situações que podem prejudicar você ou terceiros.



Atenção: situações que podem danificar seu aparelho ou outro equipamento.



Nota: notas, dicas de uso ou informações adicionais.



Dica: Conselhos para utilização e melhor funcionamento.

PRECAUÇÕES QUANTO À SEGURANÇA

- Verificar se a tensão do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Após desembalar sua Panificadora, manter o material da embalagem fora do alcance das crianças.
- Manter o produto fora do alcance das crianças, especialmente quando ele estiver sendo utilizado ou quando ele ainda estiver quente. Dessa forma, evita-se queimadura.
- Não utilizar o produto ao ar livre.
- Não ligar a Panificadora sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Evitar o risco de choque elétrico. Não tocar no cordão elétrico com as mãos molhadas.
- Para a proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o aparelho, o plugue, o cordão elétrico na água nem em outro líquido.
- Jamais deixar o cordão elétrico em um local onde uma pessoa, possa por causa dele, tropeçar.
- Não bloquear nenhuma das saídas de ventilação.
- Este aparelho não foi projetado para ser

utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

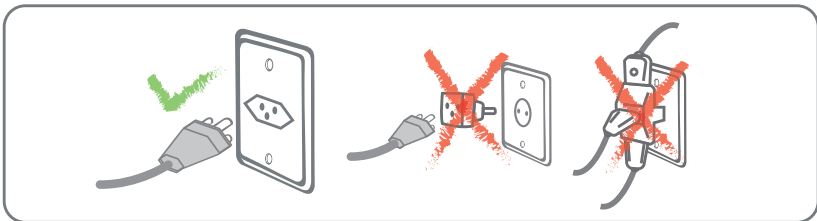
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Desconectar o plugue do aparelho antes de iniciar a limpeza.
- Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.

- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um electricista habilitado.
- Não utilizar a Panificadora com cordão elétrico, plugue e outros componentes que estejam danificados. Não tentar desmontar nem consertar o produto. A substituição de alguma peça danificada somente será feita por meio de uma Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.



Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o produto por conta própria.



ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

•Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

LISTA DE COMPONENTES

01. DISPLAY;
02. MENU;
03. COR;
04. LUZ INDICADORA DE FUNCIONAMENTO;
05. AUMENTAR TEMPO;
06. DIMINUIR TEMPO;
07. LUZ INDICADORA DE FUNÇÃO;
08. QUANTIDADE DE MASSA;
09. INICIAR/PARAR.



FUNÇÕES DO PRODUTO

Após ligar o produto

Assim que a Panificadora for conectada à fonte de energia, um bip será ouvido e "3:00" aparecerá no visor após um curto período. No entanto, os dois pontos entre o "3" e o "00" não piscam constantemente. A seta aponta para 900g e MÉDIO. Essa é a configuração padrão.

Iniciar/Parar

O botão é usado para iniciar e interromper o programa de cozimento selecionado.

Para iniciar um programa, pressione o botão INICIAR/PARAR uma vez. Um bip curto será ouvido e os dois pontos no LCD começarão a piscar, a luz de trabalho se acenderá e o programa será iniciado. Qualquer outro botão é desativado após o início do programa, exceto o botão INICIAR/PARAR. Essa característica ajuda a evitar interrupções não intencionais no funcionamento do programa.

Para interromper o programa, pressione o botão INICIAR/PARAR por aproximadamente 2 segundos. Em seguida, um bip será ouvido, a luz

de trabalho se apagará, indicando que o programa foi desligado.

Função de pausa

Depois que o procedimento é iniciado, você pode pressionar o botão INICIAR/PARAR uma vez para interromper a qualquer momento. A operação será pausada, mas as configurações serão memorizadas, e o tempo de trabalho será exibido no Display. Toque novamente no botão INICIAR/PARAR ou espere 10 minutos sem tocar em nenhum botão para continuar o programa.

Cor

Com o botão, você pode selecionar uma cor CLARA, MÉDIA ou ESCURA para a crosta. Pressione este botão para selecionar a cor desejada.

Tamanho do pão

Pressione este botão para selecionar o tamanho do pão. Observe que o tempo total de operação pode variar com o tamanho diferente do pão.

Manter quente

O pão pode ser mantido automaticamente aquecido por 60 minutos após assar. Se desejar retirar o pão, desligue o programa com o botão INICIAR/PARAR.

Memória

Se a alimentação for interrompida durante o processo de fabricação do pão, o processo será continuado automaticamente dentro de 10 minutos, mesmo sem pressionar o botão Iniciar/Parar. Se o tempo de interrupção exceder 10 minutos, a memória será perdida e a máquina de pão deve ser reiniciada. No entanto, se a massa estiver no estágio de amassar quando a alimentação for interrompida, você pode pressionar diretamente o botão "INICIAR/PARAR" para continuar o programa desde o início.

COLOCANDO E REMOVENDO A FORMA DE PÃO

Inserção: colocar a forma de pão pressionando-a ligeiramente e girando-a no sentido horário até que ela fique na posição correta.

Remoção: remover a forma de pão pressionando-a ligeiramente e girando-a no sentido anti-horário, até que seja possível retirá-la.

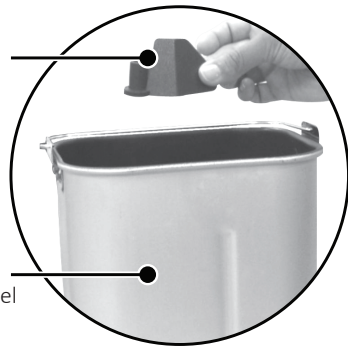


Utilizar luvas térmicas.



Batedor

Forma
removível



Acessório para levantar a alça da forma e retirar o batedor da massa depois de assada

CICLOS DE PROGRAMAÇÃO

São 12 as opções de ciclos que se pode escolher conforme indicado na receita:

Pão normal:

É o mais utilizado pois tem um ótimo resultado para quase todas as receitas de pão. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa.

Pão francês ou d'água:

Produz pão com uma casca mais crocante, semelhante ao pão francês. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa.

Pão integral:

Para preparar pão com farinha integral. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa a massa. O tempo de preparo é mais longo do que nas outras funções.

Rápido:

Esta opção é ideal para o preparo de pães rápidos, conforme a receita escolhida. Prepara a

massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo reduzido.

Pão doce:

É um ciclo indicado para receitas que levam grandes quantidades de açúcar, gordura ou proteínas. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa a massa.

Pão sem glúten:

Indicado para preparo de pães conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa a massa.

Ultra rápido:

Indicado para preparo de pães rápidos de 700 gramas, conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa .

Massa:

Utilizar este ciclo para preparar a massa de pizza ou de pães que não serão assados na Panificadora . Esta opção prepara a massa e aguarda o crescimento, porém não assa.

Geleia:

Usar este ciclo para preparar geleias. Esta opção prepara e cozinha a geleia.

Bolo:

Ideal para preparo de bolos. Esta opção prepara a massa e assa. Deve ser utilizado fermento químico.

Pão de sanduíche:

Indicado para preparar pães com a casca mais fina e macia. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa.

ASSAR:

Indicada para assar massa pronta de pão ou bolo.

Algumas opções não estão disponíveis para todos os ciclos da Panificadora.

Ver a tabela na página seguinte:

CICLO	SELEÇÃO DE COR	SELEÇÃO DE TAMANHO	SELEÇÃO DE TIMER
01. Pão Normal	Sim	Sim	Sim
02. Francês ou d'água	Sim	Sim	Sim
03. Integral	Sim	Sim	Sim
04. Rápido	Sim	Não	Sim
05. Doce	Sim	Sim	Sim
06. Sem Glúten	Sim	Sim	Sim
07. Ultra Rápido	Sim	Sim	Não
08. Massa	Não	Não	Sim
09. Geleia	Não	Não	Não
10. Bolo	Sim	Não	Sim
11. Pão de Sanduíche	Sim	Sim	Sim
12. Assar	Sim	Não	Sim

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



Nas primeiras utilizações poderá haver cheiro de queimado, o que é uma característica normal das resistências elétricas. O cheiro desaparecerá com o uso do aparelho.

- Retirar a forma da Panificadora, girando-a levemente em sentido anti-horário até desencaixá-la.
- Lavar a forma e o batedor usando uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar.
- Limpar o compartimento interno com um pano macio para remover pó e restos da embalagem.
- Untar a forma de pão com óleo vegetal, ajustá-la no compartimento interno pressionando-a ligeiramente e girar no sentido horário, até que fique encaixada.
- Ligar a Panificadora por 5 minutos na opção **“ASSAR”**, conforme a sequência abaixo:
 1. Ligar o aparelho na tomada.
 2. Pressionar o botão **“MENU”** até aparecer o número 12 (ASSAR) no Display. O tempo desta

programação é de 1:00h. Como a Panificadora deverá funcionar por 5 minutos, desligá-la quando o display marcar 0:55, pressionando o botão Parar.

3. Deixar o produto esfriar por aproximadamente 20 minutos e então, repetir o processo.
4. Após esfriar pela segunda vez, o produto estará pronto para utilização.

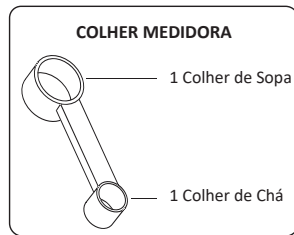
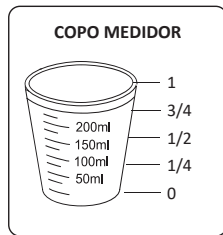
CICLOS DE PROGRAMAÇÃO

	PÃO NORMAL		FRANCÊS OU D'ÁGUA		INTEGRAL		RÁPIDO	PÃO DOCE		SEM GLÚTEN		ULTRA RÁPIDO		MASSA	GELEIA	BOLO	PÃO DE SANDUÍCHE		ASSAR
	450g e 700g	900g	450g e 700g	900g	450g e 700g	900g	450g a 900g	450g e 700g	900g	450g e 700g	900g	450g e 700g	900g	máx 900g	450g e 700g	450g a 900g	450g e 700g	900g	-
MISTURA	11min	12min	18min	20min	11min	12min	12min	12min	12min	12min	12min	13min	13min	25min	-	7min	17min	17min	-
DESCANÇA	20min	20min	40min	40min	25min	25min	10min	5min	5min	5min	10min	-	-	-	15min	4min	40min	40min	-
MISTURA	17min	18min	22min	25min	21min	23min	13min	23min	23min	13min	13min	-	-	-	-	10min	8min	8min	-
DESCANÇA	20min	20min	20min	20min	20min	20min	-	20min	20min	20min	20min	25min	30min	20min	-	-	24min	24min	-
MISTURA	30s	30s	30s	30s	30s	30s	-	30s	30s	30s	30s	-	-	30s	-	-	30s	30s	-
DESCANÇA	44min 30s	44min 30s	54min 30s	54min 30s	1h 14min 30s	1h 14min 30s	25min	49min 30s	49min 30s	49min 30s	49min 30s	-	-	44min 30s	45min	-	35min 30s	35min 30s	-
ASSA	1h	1h05min	1h05min	1h10min	1h00min	1h05min	1h10min	1h00min	1h05min	1h10min	1h10min	50min	55min	-	20min	0:00min	50min	55min	-
TOTAL	2h53min	3h	3h40min	3h50min	3h32min	3h40min	2h10min	2h50min	2h55min	2h50min	2h55min	1h33min	1h43min	1h30min	1h20min	1h50min	2h55min	3h	1h

TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS

ml	Copo(s) Xícara(s)	Colher(es) Sopa	Colher(es) Chá
240	1	16	48
210	7/8	14	42
180	3/4	12	36
150	5/8	10	30
120	1/2	8	24
90	3/8	6	18
60	1/4	4	12
30	1/8	2	6
160	2/3	1	3
80	1/3	1/2	1 1/2

INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO



UTILIZAÇÃO

Conferir os passos a seguir para o sucesso de suas receitas:

1. As Peças: Para começar o preparo, reunir as peças necessárias: Panificadora, forma, batedor, instrumentos de medidas.

2. A Forma: Remover a forma da Panificadora, girando-a levemente em sentido anti-horário até desencaixar. Lavar a forma usando uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar.

3. O Batedor: Encaixar o batedor na forma de assar. Não colocar a forma no aparelho. Os ingredientes devem ser postos na forma de assar ainda fora do aparelho para se evitar que os ingredientes caiam e sujem o forno e a resistência.

4. As Medidas: Utilizar sempre as medidas exatas para obter sucesso em todas as receitas. Ao medir ingredientes secos, o segredo para se obterem as quantidades exatas é não pegar a

farinha diretamente com o copo. Encher o copo com uma colher, ultrapassando a altura da borda e bater com a colher do lado do copo para retirar as bolhas de ar que se formam dentro da farinha. Remover o excesso com uma espátula.

5. Os Ingredientes: Usar sempre ingredientes frescos e de boa qualidade. Colocar todos os ingredientes na forma, seguindo sempre a ordem indicada na receita:

- Primeiro, colocar os líquidos.
- Em seguida, os sólidos.
- Por último, adicionar o fermento.



Os ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da receita.

- Para alcançar os melhores resultados, os ingredientes devem estar todos aproximadamente a 23°C.
- O fermento não deve ter contato com a água nem com o sal. Colocá-lo no meio da farinha, fazendo

um "buraco" na mistura (massa). Observar a data de validade dos ingredientes, especialmente do fermento e da farinha.

- Utilizar o aparelho em ambientes com temperatura entre 20°C e 27°C.

6. Preparando uma receita: Usar esta receita para fazer o primeiro pão com a Panificadora. Medir os ingredientes com atenção.

Pão branco tradicional

(Ciclo normal ou sanduíche)

Para pães de 900 gramas

1 1/3 copo de água

1 1/2 colher (sopa) de margarina

1 1/2 colher (chá) de sal

4 colheres (sopa) de leite em pó

2 colheres (sopa) de açúcar

4 copos de farinha de trigo especial

2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

7. Colocando a forma na Panificadora: Após colocar todos os ingredientes, ajustar a forma no aparelho, fixando-a e girando-a em sentido

horário até encaixar. Fechar a tampa.

8. Programando: Quando ligar a panificadora à tomada, o display acenderá e emitirá um sinal sonoro.

- Escolher o ciclo indicado na receita a ser preparada, no caso o Ciclo "Normal". Pressionar o botão "Opções" até que o número correspondente ao ciclo recomendado na receita apareça no display (1 para esta receita).
- Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão "Quantidade de Massa" e escolher 900 g (para esta receita).
- Selecionar a cor de preparo do pão, através do botão "Cor" (que determina a cor da casca: pão Claro, Médio ou Escuro) .
- Pressionar o botão "Iniciar/Parar". A panificadora vai começar a preparar o pão.

9. Início do preparo: Ao ligar a panificadora, ela iniciará o preparo. O display mostrará a contagem regressiva até o pão ficar pronto.

10. Término do preparo: Quando o pão estiver pronto, será ouvido um sinal sonoro de um bip e o display mostrará 0:00.



Recomenda-se que o pão seja retirado logo depois de se ouvir o "bip" final para que fique mais saboroso, crocante e fresquinho. Caso isso não ocorra, a panificadora mantém o pão quente por uma hora depois do seu término.

- Utilizando um pano ou luvas térmicas, segurar a forma virada para baixo e balançar até que o pão se solte.
 - Se o batedor ficar grudado no pão, deve-se retirá-lo utilizando o gancho.
- 11. Após o preparo:** Deixar o pão descansar por 15 minutos antes de cortá-lo.
- Para o preparo de outra fornada, deixar a tampa da panificadora aberta e aguardar 20 minutos até que ela esfrie antes de ligá-la novamente.
 - Depois de usar, retirar panificadora da tomada.

PROGRAMANDO COM O TIMER

O Timer permite que se programe a hora em que o pão estará pronto, retardando o preparo em até 13 horas. É ideal para se obter pão quentinho ao acordar ou ao voltar do trabalho.

Para calcular o tempo, deve-se estar atento ao horário em que o pão ficará pronto. O display mostrará sempre quantas horas faltam para o término do processo.

1. Colocar todos os ingredientes na forma de assar. Para utilizar o Timer, é fundamental o usuário respeitar a ordem da receita:

- Primeiro, os líquidos
- Segundo, os ingredientes secos
- Por último, o fermento

2. Selecionar o ciclo indicado para sua receita (normal, francês, sanduíche, etc.)

3. Selecionar a cor e o tamanho do pão

4. Calcular quantas horas faltam até a hora em que se deseja ter o pão pronto. Por exemplo, se agora são 22 horas e o cliente quiser o pão para

as 7 horas, faltam 9 horas. Utilizando as setas, selecionar 9:00 no display.

5. Depois de programar o horário, não se esquecer de apertar o botão Iniciar/Parar para ligar a panificadora. Os dois pontos do display começarão a piscar e o aparelho iniciará a contagem regressiva. O seu pão ficará pronto quando o display chegar a 0:00.



Em dias muito quentes, quando se utilizar o Timer, reduzir a quantidade de água em 1 ou 2 colheres de sopa. Isto é para prevenir que a massa cresça somente nas laterais.



•O fermento **NÃO PODE** entrar em contato com a água ou com o sal até a hora em que a panificadora começar a misturar os ingredientes. Fazer um pequeno furo na farinha e acrescentar o fermento dentro dele.

- Não utilizar o Timer para preparar receitas que contenham ingredientes que possam estragar em dias quentes, como leite e ovos.

COMO ACERTAR O PONTO DA MASSA

Um dos segredos mais conhecidos das pessoas que fazem pão à moda antiga é ajustar a consistência da massa enquanto ela está sendo soada ou amassada. Agora, não é mais necessário sovar a massa. A sua panificadora faz isso. O acerto do ponto, porém, ainda é o segredo para se obterem os melhores resultados. Esses ajustes se fazem necessários porque fatores como a temperatura, a umidade do ar, a altitude e até a marca da farinha podem alterar o resultado. O usuário, então, deverá seguir as instruções seguinte para ajustar a consistência da massa: Passados 5 ou 6 minutos do início do processo, abrir a tampa do aparelho e observar a consistência da massa. A massa deve estar no formato de uma bola com uma aparência homogênea. Se assim for, fechar a tampa e deixar a panificadora terminar o processo.

- Se a massa estiver muito mole, ela grudará nas paredes da forma de assar. Acrescentar então uma colher (sopa) de farinha ou mais até que a massa fique com o formato de uma bola homogênea.
- Se a massa tiver uma aparência disforme, é porque ela está muito dura. Acrescentar 1 colher (chá) de água ou mais, até obter a consistência correta.

CUIDADOS ESPECIAIS

Depois de usar o aparelho, deixá-lo esfriar e passar um pano úmido dentro do forno para remover a sujeira que possa ter caído. Usar apenas pano úmido ou esponja macia com detergente para limpá-la externamente.

- Para limpar a forma de assar e o batedor, utilizar um pano úmido ou esponja macia. Depois de limpá-la, secá-la bem. Evitar molhar o eixo (na parte de baixo da forma de assar), pois ele pode oxidar. Nunca lavar a forma de assar na máquina de lava-louça.
- Se surgirem problemas para remover o batedor da forma de assar, colocar água quente dentro da forma por aproximadamente 15

minutos. Isso irá soltar o batedor.

Falta de Energia Elétrica

Se faltar energia elétrica enquanto a panificadora estiver trabalhando, o usuário precisará seguir as seguintes instruções quando a energia voltar:

- Se a massa estiver sendo amassada, reiniciar o processo.
- Se a massa já estiver crescida ou crescendo, esperar até que ela cresça e então selecionar o Ciclo Assar.
- Caso falte luz por mais de 20 minutos, recomendamos que se elimine a massa e se adicionem ingredientes novos.

Diferença entre Fermento Químico e Fermento Biológico.

O fermento é um ingrediente muito utilizado na cozinha. Quando adicionado à massa, ocorrem diversos processos que acabam produzindo compostos gasosos. Estes gases expandem a massa e dão origem a pequenos buracos, que a torna macia.

A diferença entre os fermentos químico e biológico está em sua composição, sendo que o fermento químico é constituído basicamente de bicarbonato de sódio e o fermento biológico de fungos microscópicos vivos.

O fermento químico é responsável pelo crescimento das massas de bolo, que ocorre através de uma reação química durante o aquecimento. O gás carbônico é obtido no momento em que o bicarbonato entra em contato com líquidos ou quando são aquecidas. O fermento biológico promove o crescimento das massas através da fermentação que ocorre antes do aquecimento. Os fungos alimentam-se da glicose da farinha e sua digestão produz, entre outras substâncias, gás carbônico que faz a massa crescer.

Dicas para um fermento fresco:

- Não bata o fermento no liquidificador, pois o atrito destrói as leveduras;
- Prefira comprar o produto próximo à data de utilização;
- Evite colocar o fermento próximo de cheiros fortes, já que o fermento absorve os odores facilmente;
- Por não conter conservantes, o fermento

biológico é um produto sensível que necessita cuidados, principalmente no verão;

- Não congele o fermento biológico, pois temperaturas abaixo de zero danificam as células de levedura;
- Verifique sempre a validade do produto antes de sua utilização;
- Não misture o fermento diretamente com água ou sal.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

O display mostra sempre 0:00, não consigo selecionar alguma opção.

Apertar e segurar o botão Iniciar/Parar até que o display mostre 3:00

O display mostra H:HH

A temperatura interna da panificadora está muito alta. Deixá-la esfriar por 15 a 20 minutos antes de ligá-la novamente.

O display mostra E:EE

O sensor de temperatura está desconectado. Levar o produto a uma Assistência técnica autorizada.

Fumaça e cheiro de queimado.

Provavelmente algum ingrediente derramou sobre a resistência. Não há razão para preocupações, o cheiro deve desaparecer em poucos minutos. Caso o cheiro persista, desligar a Panificadora e levar o produto a uma Assistência Técnica Autorizada.

A massa não mistura.

Verificar se o batedor foi encaixado corretamente na forma de assar.

O pão cresceu e depois abaixou.

Este problema é característico de uma massa muito líquida. Colocar mais farinha da próxima vez, conforme indicado no capítulo Como Acertar o Ponto da Massa.

O pão está muito pesado.

Provavelmente a massa está muito dura ou o fermento estragado. Da próxima vez, adicionar maior quantidade de água, conforme sugestão no capítulo Como Acertar o Ponto da Massa. Experimentar, também, outro fermento.

O pão cresceu muito.

Reduzir a quantidade de fermento em ½ colher de chá.

O pão está muito escuro.

Reduzir a quantidade de açúcar em 1 colher de chá e selecionar a cor do pão em Claro.

A casca está muito dura.

Selecionar o Ciclo Sanduíche (opção 11) no lugar do Ciclo Normal.

A Massa ficou crua.

Aguardar aproximadamente 20 minutos para que a panificadora esfrie e selecionar a função ASSAR.

Pão Rápido	21	Queijo	32
Pão Branco Tradicional	21	Pão de Beterraba	33
Pão Básico sem Açúcar	22	Pão Pesto	33
Pão de Leite	22	Pão de batata-baroa (Mandioquinha)	34
Pão Branco de Manteiga	23	Pão de Batata Doce	34
Pão Francês	23	Pão de Batata	35
Pão Ultra Rápido	24	Pão Purê de Batata	35
Pão Ultra Rápido	24	Pão de Requeijão com Cebolinha	35
Pão Colonial	25	Pão de Alho	36
Trança Recheada com Peito de Peru e Provolone	26	Pão Italiano Temperado	36
Trança de Frutas	26	Pão com Uvas Passa	37
Pão de Abóbora e Centeio	27	Pão de Nozes	37
Pão de ovos	28	Pão sabor Pizza	38
Pão de Cenoura	28	Pão de Calabresa e Queijo	38
Pão de Laranja	29	Pão de Queijo	39
Pão de Goiaba	29	Pão de Gergelim	39
Pão de Iogurte	30	Pão de Milho	40
Pão de Maçã e Canela	31	Pão de Requeijão com Azeitonas	40
Pão de Café	31	Pão Rápido de Banana	41
Pão doce de Canela e Aveia	32	Pão de Banana, Aveia e Castanha	41
Pão de Arroz	32	Pão de amendoim	42
Pão de Iogurte natural com Palmito e		Pão com farinha de arroz e fubá	42
		Pão de nozes e cereja	42

Broa de Fubá.....	43	Pão de Banana com Chocolate	51	Massa Básica Para Salgados.....	60
Torta Salgada.....	43	Pão Doce de Coco	51	Rolinhos com Mel e Trigo.....	60
Pão com Cereais sem Açúcar.....	43	Trança Recheada com Cocada	51	Focaccia.....	60
Pão com Pó de Casca de Maracujá e Farinha de Centeio sem Açúcar.....	44	Bolo Formigueiro	52	Pizza Enrolada.....	61
Pão de Queijo sem Glúten.....	44	Bolo de Coco.....	53	Torcidinhos (Orelha de Gato ou Cueca Virada).....	61
Pão com Linhaça e Liga Neutra sem Glúten	44	Bolo Salgado	54	Sonho.....	62
Pão com Semente de Girassol e Liga Neutra sem Glúten	45	Bolo de Chocolate	54	Brioche.....	62
Pão Light de Aveia e Mel	45	Bolo de Aipim com Coco	54	Massa de Pizza Integral	63
Pão de Trigo Integral de Mistura Pronta	46	(Ciclo Bolo)	54	Croissant Doce	63
Pão de Trigo Light	46	Bolo de Limão.....	55	Croissant de Queijo	64
Pão de Trigo Integral.....	46	Bolo de Refrigerante Cola	55	Pudim de Leite	64
Pão Integral	47	Bolo de Laranja.....	56	Pudim de Pão	65
Pão Integral Perfeito.....	47	Bolo de Pão de Queijo	56	Geleia de Morango.....	65
Pão Integral Light	48	Bolo de Fubá.....	57	Geleia de Abacaxi	65
Pão de Centeio	48	Queijadinha.....	57		
Pão de Páscoa	48	O Básico das Massas.....	57		
Panetone	49	Massa para Pizza.....	58		
Pão Doce	49	Massa Caseira	58		
Cuca	50	Massa com Ovos.....	59		
Cuca com Doce de Leite	50	Massa de Esfiha	59		
		Pãezinhos de Iogurte Natural com Azeite de Oliva e Linhaça.....	59		
		(Ciclo Massa).....	59		

Pão Rápido

(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 900g:

- 2 copos de água morna
- 3 colheres (sopa) de óleo/margarina
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 4 ½ copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
 - Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
 - Recolocar a forma de assar na Panificadora.
 - Escolher o Ciclo:
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Selecionar o tamanho do pão:
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Para escolher a cor da casca do pão:
- Pressionar o botão COR e escolher as opções:

Clara, Média ou Escura

- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Branco Tradicional

(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 450g:

- 2/3 copo de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Ingredientes para pães de 600g:

- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
 - Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
 - Recolocar a forma de assar na Panificadora.
 - Escolher o Ciclo:
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- Selecionar o tamanho do pão:
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães 700g) ou II (para pães de 900g).
- Fechar a tampa.
 - Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão Básico sem Açúcar

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g:

- 1 copo de leite com 1 ovo (adicionar primeiramente o ovo e completar com leite morno).
- 1 colher de chá de sal.
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal.
- 2 colheres de sopa de adoçante dietético para culinária forno e fogão.
- 3 copos de farinha de trigo especial.
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães 700g).

- Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Leite

(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 450g:

- 3/4 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 colher (sopa) de creme de leite sem soro
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Ingredientes para pães de 600g:

- 1 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 ½ colher (sopa) de creme de leite sem soro
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial

- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite sem soro
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães 700 g) ou II (para pães de 900g)
- Escolher a cor da casca do pão:
- Pressionar o botão COR e escolher as opções:

Clara, Média ou Escura.

- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão Branco de Manteiga

(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 450g

- 3/4 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Ingredientes para pães de 600g:

- 1 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 ½ colher (sopa) de manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g) ou II (para pães de 900g)
- Escolher a cor da casca do pão: Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo “Sanduíche” não será possível escolher a COR.

Pão Francês

(Ciclo Francês)

Ingredientes para pães de 450 g

- 3/4 copo de água
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 600 g:

- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 ½ colher (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900 g:

- 1 1/3 copo de água

- 1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 2 (francês).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700 g) ou II (para pães de 900g).
- Escolher a cor da casca do pão: Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Ultra Rápido

(Ciclo Ultra Rápido I)

Ingredientes para pães de 600 g

- 1 copo de água morna
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
- 2 colheres (sopa) de margarina ou óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

PARA OBTER MELHOR RESULTADO- SELECIONAR A COR DA CASCA “ESCURA”.

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 6 (ultra rápido I).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura

- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.



Nos primeiros 6 minutos pode-se abrir a tampa e verificar se o ponto da massa está uma bola homogênea, sem grudar na forma. Se estiver muita dura, adicionar 1 colher (sopa) de água. Se estiver mole, não formará a bolinha; então adicionar um pouco mais de trigo. Fechar a tampa e não voltar a abrir até o final do preparo do pão.

Pão Ultra Rápido

(Ciclo Ultra Rápido II)

Ingredientes para pães de 900g

- 2 copos de água morna
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
- 3 colheres (sopa) de margarina ou óleo
- 2 colheres (chá) de sal
- 5 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

instantâneo

Modo de Preparo:

PARA OBTER MELHOR RESULTADO- SELECIONAR A COR DA CASCA “ESCURA”.

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 7 (ultra rápido II).
- Selecionar o tamanho do pão:
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Escolher a cor da casca do pão:
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Se estiver muita dura adicionar 1 colher (sopa) de água. Se estiver mole, não formará a bolinha; então adicionar um pouco mais de trigo. Fechar a tampa e não voltar a abrir até o final do preparo do pão.

Pão Colonial

(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
- 1 ½ colher (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar

- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora .
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g) ou II (para pães de 900g)
- Escolher a cor da casca do pão:
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo “Sanduíche” não será possível escolher a COR.



Nos primeiros 6 minutos pode-se abrir a tampa e verificar o ponto da massa que deverá estar uma bola homogênea, sem grudar na forma.

Trança Recheada com Peito de Peru e Provolone

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

Massa:

- 1 ovo
- 1 copo de leite ou 1 copo de água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga, margarina ou óleo
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 ½ colher (sopa) de fermento biológico seco instantâneo

Recheio:

- 150 g de peito de peru fatiado
- 150 g de queijo provolone fatiado ou ralado de modo grosso

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem

acima, exceto o recheio.

- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após o sinal sonoro (bip), deixar a Panificadora sovar a massa.
- Quando terminar de sovar, retirar a forma da Panificadora, tirar a massa de dentro da forma, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
- Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
- Distribuir o recheio em cada retângulo e reservar um pouco de queijo.
- Enrolar como rocambole.
- Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
- Colocar na Panificadora, polvilhar com o queijo reservado e deixar completar o ciclo.

Trança de Frutas

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

Massa:

- 1 1/3 copo de água
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de manteiga/margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Para o recheio:

- 1 ½ copo de frutas cristalizadas
- 1 colher (sopa) de essência de panetone (opcional)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas.

- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Escolher o Ciclo:
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após o sinal sonoro (bip) deixar sovar a massa.
- Quando terminar de sovar, retirar a forma da Panificadora, tirar a massa, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
- Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
- Distribuir as frutas em cada retângulo.
- Enrolar como rocambole.
- Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
- Colocar a trança na forma e recolocar a forma na Panificadora.
- Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Pão de Espinafre

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 copo de água com 2 ovos (coloque os ovos dentro do copo e complete com água)
- 1/4 copo de espinafre picado
- 1 ½ colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ½ colheres (chá) de sal
- 4 copos de farinha de trigo
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo,

Modo de Preparo:

- Bata em um liquidificador a água, os ovos e o espinafre até virar uma mistura homogênea.
- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções:

Clara, Média ou Escura.

- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Abóbora e Centeio

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de abóbora japonesa cozida e amassada
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 copo de farinha de centeio
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de melhorador
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.



Pode ser feito também com farinha de trigo integral ou aveia no lugar da farinha de centeio, ou apenas com farinha branca.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de ovos*(Ciclo Normal/Sanduiche)***Ingredientes para pães de 900g**

- 1 1/3 copo de leite com 3 ovos (colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com Leite)
- 3 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche)
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo “Sanduíche” não será possível escolher a COR.

Pão de Cenoura*(Ciclo Normal ou Sanduíche)***Ingredientes para pães de 450g**

- 1/3 copo de água
- 1 colher (sopa) de manteiga

- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 1 ½ colher (sopa) de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água
- 1 ½ colher (sopa) de manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima
- Recolocar a forma de assar na Panificadora
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- Selecionar o tamanho do pão:
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para 700g) ou II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo “Sanduíche” não será possível escolher a COR.

Pão de Laranja

(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 450g

- 1/3 copo de polpa de laranja
- 1 colher (sopa) de margarina

- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de polpa de laranja
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de polpa de laranja
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g) ou II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo “Sanduíche” não será possível escolher a COR.

Pão de Goiaba

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água com 3 ovos (colocar primeiramente os ovos no recipiente e completar com água)

- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) leite em pó (opcional)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) manteiga
- 4 copos de farinha de trigo
- 2 ½ colheres (chá) de fermento seco
- 1 copo de Goiabada (reservar)

Modo de Preparo

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900 g ou 1200g)
- Escolher a cor da casca do pão:
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Cortar a goiabada em cubinhos, passar na farinha de trigo.
- Após ouvir um sinal sonoro “BIP”, esperar

bater a massa por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar a goiabada.

- Feche a tampa e a panificadora continuará o preparo.

Pão de logurte

(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 600g

- ½ copo de água
- ½ copo de iogurte natural
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11

(sanduíche).

- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo “Sanduíche” não será possível escolher a COR.

Pão de Maçã e Canela

(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 600 g

- 1 copo de suco de maçã
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de suco de maçã
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 ½ colher (chá) de canela em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.

- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Escolher o Ciclo:
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche)
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g).
- Escolher a cor da casca do pão:
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo “Sanduíche” não será possível escolher a COR.

Pão de Café

(Ciclo Doce)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copos de água com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
- 2 ½ colheres (sopa) de margarina
- 2 ½ colheres (sopa) de café solúvel

- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 4 copos de farinha
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Escolher a cor da casca do pão:
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão doce de Canela e Aveia

(Ciclo pão doce)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de leite com 1 ovo batido (colocar o ovo no copo e completar com leite)
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina.
- ½ copo de açúcar.
- ½ colher (chá) de sal.
- 1 copo de aveia.
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 ½ copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
- Selecionar o tamanho do pão:
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções:

Clara, Média ou Escura.

- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Arroz

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g

- 2 ovos
- 2 copo de leite morno
- ½ copo de óleo
- ½ copo de queijo parmesão ralado
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ copo de arroz cozido
- Orégano (opcional)
- 4 copo de farinha de trigo
- 3 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo

- No liquidificador disponha o leite, os ovos, o queijo ralado, o sal, o açúcar, o óleo e o arroz.
- Bata por 3 minutos.
- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.

- Adicionar a mistura preparada no liquidificador anteriormente.
- Adicionar a farinha de trigo e o fermento.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Selecionar o tamanho do pão:
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR
- Após o término, pincele manteiga ou margarina e polvilhe queijo ralado (opcional).

Pão de iogurte natural com Palmito e Queijo

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g

- 1 1/3 copos de iogurte natural com 2 ovos (colocar primeiramente os ovos e completar com o iogurte natural)
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar

- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de palmito picado (reservar)
- 1 copo de queijo provolone picado (reservar)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Escolher o Ciclo:

Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).

- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.

- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após o sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o palmito e o queijo.

Pão de Beterraba

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copos de leite com 2 ovos (colocar no recipiente primeiramente os ovos e completar com leite)
- 1 ½ colheres (sopa) de margarina
- 1 ½ colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 copo de beterraba cozida e amassada
- 3 ½ copos de farinha de trigo especial
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Selecionar o tamanho do pão:
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções:

Clara, Média ou Escura.

- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Pesto

(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
- 1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de manjeriço picado
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de manjeriço picado
- 4 copos de farinha de trigo especial

- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- Selecionar o tamanho do pão:
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700 g) ou II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Obs.: Quando usado o ciclo “Sanduíche” não será possível escolher a COR.

Pão de batata-baroa (Mandioquinha)

(Ciclo Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 lata de leite condensado
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 3 copos de batata-baroa (mandioquinha) cozida e espremida ainda quente
- ½ colher (chá) de sal
- 4 copos de farinha de trigo
- 1 colher (chá) melhorador para massa de pão
- 2 colheres (chá) fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 11 (sanduíche).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900)
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Batata Doce

(Ciclo Normal)

- Ingredientes para pães de 900g
- 1 1/3 copos de leite morno com dois ovos (colocar primeiramente os ovos no copo e completar com leite)
- 1 ½ colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 copo de batata doce cozida e amassada
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo



Quando faltar 1 hora para que o pão de Batata Doce fique pronto, pincele a massa com gema de ovo para obter uma cor mais dourada.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Escolher a cor da casca do pão:
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Batata

(Ciclo Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 copo de leite com 2 ovos (coloque primeiramente os ovos dentro do copo e complete com leite)
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 copo de batata cozida e espremida
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 1/4 copos de farinha de trigo
- 2 3/4 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1/4 colher (chá) de melhorador (opcional)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 11 (sanduíche).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão Purê de Batata

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g

- 1 copo de leite com 1 ovo (coloque primeiramente os ovos dentro do copo e complete com leite)
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 copo de purê de batata
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de reparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Requeijão com Cebolinha

(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900g

- 1/2 copo de água
- 1 copo de requeijão
- 1 ovo
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
- 3 3/4 copos de farinha de trigo especial

- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche)
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Alho

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 3/4 copo de água
- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ colher (chá) de sal
- ½ colher (sopa) de manteiga

- 2 colheres (sopa) de queijo Parmesão
- ½ colher (chá) de manjeriço
- ½ colher (chá) de pasta de alho
- 1/4 colher (sopa) de alho picado
- 2 copos + 1 colher (sopa) de farinha
- 1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Italiano Temperado

(Ciclo Francês)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de água
- 1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (chá) de cebola em flocos
- ½ colher (chá) de alho em flocos
- 1 colher (chá) de manjeriço
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão com Uvas Passa

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 450 g

- 3/4 copo de água
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 35g de uvas passa e/ou frutas secas (reservar)

Ingredientes para pães de 600 g

- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 50g de uvas passa e/ou frutas secas (reservar).

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água
- 1 ½ colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 1 ½ colher (chá) de canela em pó
- 3 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 70g de uvas passa e/ou frutas secas (reservar)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as uvas passa.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal)
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g) ou II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR
- Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e

adicionar as uvas passa

- Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Pão de Nozes

(Ciclo Normal)

Ingrediente para pães de 600g

- 1 copo de água com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- 3/4 de copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as nozes.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).

- Selecionar o tamanho do pão:
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as nozes.
- Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Pão sabor Pizza

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de orégano
- ½ copo de queijo parmesão ralado
- 3 ½ copos de farinha
- 2 colheres (chá) de fermento seco instantâneo
- 1 copo de calabresa (opcional)

Modo de Preparo

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Calabresa e Queijo

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água
- 1 colher (chá) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (chá) de leite em pó
- 3 colheres (chá) de queijo parmesão ralado
- 1/2 colher (chá) de alho em flocos
- ½ colher (chá) de cebola em flocos

- ½ colher (chá) de orégano
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- ½ copo de calabresa picada (esperar pelo bip)
- ½ copo de queijo provolone picado (esperar pelo bip).

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a calabresa e o queijo provolone.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar a calabresa e o queijo provolone.
- Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Pão de Queijo

(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copos de água ou leite
- 1 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pacote de queijo ralado
- 4 copos de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de orégano
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco.

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de água ou leite
- 1 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pacote de queijo ralado
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de orégano
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo

- Retirar a forma de assar de dentro da

Panificadora.

- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 ou 11 (normal ou sanduíche).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700 g) ou II (para pães de 900g)
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR

Obs.: Quando usado o ciclo “Sanduíche” não será possível escolher a COR.

Pão de Gergelim

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 1/2 copo de leite
- 1/2 copo de água
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

instantâneo

- 1/2 copo de gergelim torrado (reservar)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o gergelim.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700 g) ou II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o gergelim torrado.

Pão de Milho

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 200 ml de leite de coco, batido com 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- ½ copo de fubá
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de erva-doce (opcional)
- 2 ½ copos de farinha de trigo
- 2 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções:

Clara, Média ou Escura.

- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Requeijão com Azeitonas

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 copo de água com 1 ovo (adicionar primeiramente o ovo e completar com água)
- 1 copo de requeijão
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- ½ copo de azeitonas verdes picadas (reservar)
- ½ copo de azeitonas pretas picadas (reservar)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.

- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
 - Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
 - Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
 - Fechar a tampa.
 - Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
 - Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar as azeitonas verde e preta picadas.
- Pão de Iogurte com Tomates Secos e Orégano
(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copos de iogurte natural com 2 ovos (adicionar primeiramente os ovos e completar com iogurte natural)
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de tomates secos picados (reservar)
- Orégano a gosto (reservar)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima (Exceto o tomate seco).
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o tomate seco picado e o orégano.

Pão Rápido de Banana*(Ciclo Rápido)***Ingredientes para pães de 600 g**

- 1 copo de banana amassada
- 1 copo de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1/4 copo de leite

- 1 colher (chá) de bicarbonato
 - 1 colher (chá) de canela em pó
 - 2 copos de farinha de trigo
 - 1 colher (chá) de fermento em pó
- Dica: Se preferir, adicione ½ copo de nozes picadas.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Banana, Aveia e Castanha*(Ciclo Normal)***Ingredientes para pães de 600 g**

- 1 copo de banana nanica amassada
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de margarina

- 1 copo de açúcar mascavo
- ½ copo de castanha-do-Pará triturada
- 1 copo de aveia
- 1 ½ copo de farinha de trigo
- ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de amendoim

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 ½ copo de água
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (chá) de sal
- 4 colheres (chá) de açúcar
- 3/4 de copo de amendoim torrado e moído
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
 - Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
 - Fechar a tampa.
 - Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão com farinha de arroz e fubá

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 ½ copo de leite ou água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo ou margarina
- 2 ovos
- 2 copos de farinha de arroz
- 2 copos de fubá de milho
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 colher (sopa) de erva-doce (opcional)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
 - Pressionar o botão COR e escolher as opções:

Clara, Média ou Escura.

- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de nozes e cereja

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de leite com 2 ovos (coloque os ovos dentro do copo e complete com leite)
- 5 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- 3 colheres (sopa) de cerejas em calda picadas (reservar)
- 3 colheres (sopa) de nozes picadas (reservar)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima (exceto a cereja e as nozes picadas)
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.

- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar os ingredientes reservados.

Broa de Fubá

(Ciclo Sanduíche)

Ingredientes para pães de 450 g

- 1 copo de leite integral
- 1/4 de copo de azeite de oliva
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 copo de farinha de fubá
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de erva-doce
- 1 colher (chá) de melhorador para pão
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 11 (sanduíche)
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães 700g)
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Torta Salgada

(Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 600g

- 2 copos de leite
- 3/4 copo de óleo
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) parmesão ralado
- 1 colher (chá) sal
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento
- Recheio à gosto

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima reservando o recheio.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão com Cereais sem Açúcar

(Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com leite morno)
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de óleo vegetal
- 2 colheres (sopa) de adoçante dietético para culinária forno e fogão
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de cereais integrais sem adição de açúcar (reservar)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto os cereais.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o cereal.

Pão com Pó de Casca de Maracujá e Farinha de Centeio sem Açúcar*(Ciclo Normal)*

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de água
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de óleo vegetal
- 2 colheres (sopa) de adoçante dietético para culinária forno e fogão

- 2 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres (sopa) de pó de casca de maracujá
- 1 copo de farinha de centeio
- 1/4 copo de sementes de linhaça
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção 1 (para pães de 700g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Queijo sem Glúten*(Ciclo Rápido)*

Ingredientes para pães de 600 g

- 1 1/3 copos de leite com 2 ovos (colocar os ovos dentro do copo e complete com leite)

- 1 ½ colheres (sopa) de margarina
- 1 ½ colheres (chá) de sal
- 1 copo de cubos pequenos de queijo mussarela
- ½ copo de queijo parmesão ralado
- 3 copos de polvilho doce
- 3 colheres (chá) de fermento químico

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão com Linhaça e Liga Neutra sem Glúten*(Ciclo Bolo)*

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de leite ou água (morno)
- 1 ovo

- 2 colheres (sopa) margarina
- ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de vinagre
- 1 1/4 copo de creme de arroz
- 1 copo de polvilho doce
- ½ copo de fécula de batata
- ½ copo de farinha de soja
- 3 colheres (chá) de liga neutra (liga para sorvete).
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.
- ½ copo de semente de linhaça.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700 g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.

- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão com Semente de Girassol e Liga Neutra sem Glúten

(Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 600 g

- 1 copo de leite ou água (morno)
- 1 ovo
- 2 colher (sopa) de óleo ou margarina
- ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de vinagre
- 1 3/4 copo de creme de arroz
- 1 copo de polvilho doce
- ½ copo de fécula de batata
- ½ copo de farinha de soja
- 3 colheres (chá) de liga neutra (liga para sorvete)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- ½ copo de sementes de girassol

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.

- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão Light de Aveia e Mel

(Ciclo Pão Integral)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2/3 copo de aveia
- 2 ½ copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de trigo integral
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.

- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Trigo Integral de Mistura Pronta

(Ciclo Pão Integral)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com leite)
- 1 ½ colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de linhaça ou gergelim
- 4 copos de mistura preparada para pão integral
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g ou 1200g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Trigo Light

(Ciclo Pão Integral)

Ingredientes para pães de 600 g

- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar mascavo
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de trigo integral
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600 g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Trigo Integral

(Ciclo Pão Integral)

Ingredientes para pães de 600 g

- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar mascavo
- 3 copos de farinha de trigo integral
- 2 colheres (sopa) de farinha de glúten

- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar mascavo
- 4 copos de farinha de trigo integral
- 3 colheres (sopa) de farinha de glúten
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700 g) ou II (para pães de 900g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.

- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão Integral

(Ciclo Integral)

Ingredientes para pães de 900 g

- 1 copo de leite integral morno
- 2 ovos em temperatura ambiente
- 1/4 copo de azeite extra virgem
- 3 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 ½ copo de farinha de trigo integral
- 2 ½ copo de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções:

Clara, Média ou Escura.

- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Integral Perfeito

(Ciclo Sanduíche)

Ingredientes para pães de 900 g

- 1 1/4 de copo de água
- 1/4 de copo de óleo
- 1 3/4 de colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 copo de farinha de centeio, de milho ou integral
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de linhaça
- 1 colher (chá) de melhorador para pão
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.

- Pressionar o botão OPÇÕES: 11 (Sanduíche).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g)
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Integral Light

(Ciclo Integral)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de leite com 1 ovo dentro (colocar o ovo dentro do copo e complete com leite)
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 1 ½ colher (sopa) de creme de leite sem soro
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha integral
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (Integral).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pão de Centeio

(Ciclo Pão Integral)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de centeio
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.

- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Páscoa

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900 g

- 1 1/3 copo de água
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de manteiga/margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de chocolate meio amargo em barra, cortado em pedaços e passando em farinha de trigo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima e reservar o chocolate.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após o sinal sonoro (bip), esperar bater a massa por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o chocolate picado.
- Fechar a tampa e a Panificadora continuará o preparo.

Panetone

(Ciclo Normal)

Ingredientes para panetone de 900g

- 1 copo de água
- 3 gemas
- 5 colheres (sopa) de mistura para panetone

- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (chá) de essência de panetone
- 1 colher (chá) de sal
- 4 copos de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de uvas passas (reservar)
- 1 copo de frutas cristalizadas (reservar)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas cristalizadas e as uvas passas.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passa.
- Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Pão Doce

(Ciclo Pão Doce)

Ingredientes:

- 1 copo de água
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 700g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Cuca

(Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900 g

- 1 1/3 copo de água com 2 ovos (colocar primeiramente os ovos e completar com água)
- 2 colheres (sopa) de nata ou margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de noz-moscada
- 1/2 copo de açúcar
- 4 colheres (chá) de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes Cobertura

- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a cobertura.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.

- Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Modo de Preparo da cobertura:

• Misturar com a mão a manteiga, o açúcar e a farinha até adquirir consistência de farofa. Quando o display da Panificadora marcar 1:00, pincelar o ovo sobre a massa crescida e colocar cuidadosamente a farofa sobre a massa. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Cuca com Doce de Leite

(Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copos de água ou leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 1/2 copo de açúcar
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de açúcar baunilha

- 4 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Dicas

• Faltando 1h50min para o pão ficar pronto. Abra a tampa e faça “furos” na massa com uma colher e coloque o doce de leite em várias partes do pão. Isso deixará bolinhas de doce de leite por dentro quando estiver pronto. Depois ajeite a massa com a colher para tampar os buracos e deixá-la lisa.

- Se você quiser que todo o pão tenha gosto de doce de leite, coloque no início, junto com os ingredientes 2 colheres de sopa, e logo que iniciar o processo verifique o ponto da massa, se ela ficar mole demais acrescente um pouco de farinha.
- Neste pão você pode colocar, na mesma hora do doce de leite, pedaços de bombom ou nozes.

Pão de Banana com Chocolate

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 banana pequena amassada (coloque a banana dentro do copo e complete com leite)
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 3/4 copo de chocolate em pedaços grandes (reservar)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto o chocolate.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção 1 (para pães de 700 g)
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o chocolate em pedaços.

Pão Doce de Coco

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- ½ copo de água, complete o copo com leite de coco
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de coco ralado

- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção 1 (para pães de 700g).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Trança Recheada com Cocada

(Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

Para a massa:

- 1 copo de água
- 1 ovo

- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Para o recheio:

- 1 pacote de 100 g de coco ralado
- 1 copo de água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- Cravo-da-índia a gosto

Modo de Preparo do recheio:

- Em uma panela, colocar o coco, a água, o leite em pó e o açúcar.
- Misturar e cozinhar por aproximadamente 15 min. Acrescentar amido de milho dissolvido em 2 colheres de água, deixar ferver mais alguns minutos.
- Reservar deixando esfriar

Modo de Preparo da massa:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g).
- Escolher a cor da casca do pão:
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após o sinal sonoro (bip), deixar sovar.
- Quando terminar de sovar, retirar a forma da Panificadora, tirar a massa de dentro da forma, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
- Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
- Distribuir a cocada em cada retângulo.
- Enrolar como rocambole.
- Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
- Colocar na Panificadora, polvilhar com o quei-

jo reservado e deixar completar o ciclo.

- Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.
- OBS.: se desejar reserve 2 colheres (sopa) de coco ralado, misturar com 2 colheres (sopa) de açúcar e polvilhar sobre o pão (antes de assar)

Bolo Formigueiro

(Ciclo Bolo ou Normal)

Ingredientes para pães de 900g.

- 1 copo de água
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 1 ½ copo de açúcar
- 1 copo de amido de milho
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó químico (reservar)
- 1/3 de copo de chocolate granulado (reservar)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima reservando o fermento e o chocolate

- Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 10 (bolo).
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Selecionar o tamanho do pão:
- Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II (para pães de 900g e 1200g)
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar o chocolate e o fermento.
- Fechar a tampa e deixar a Panificadora completar o ciclo
- Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

Obs.: Quando escolhido o ciclo “Rápido”, colocar todos ingredientes no início do preparo. Não será possível escolher a função “TAMANHO”.

Bolo de Coco

(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 900 g

- 1 1/3 copo de água
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 100 g coco ralado
- 1 copo de amido de milho
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó químico
- 1 copo de leite morno (reservar)

Ingredientes para Cobertura

- Leite condensado para cobertura (reservar)
- 3 colheres (sopa) de açúcar (reservar)

Modo de Preparo:

- Hidratar o coco com 1 copo de leite morno.
- Reservar 4 colheres (sopa) para a cobertura, misturando com 1/2 lata/caixa de leite condensado.
- Na forma da Panificadora colocar na ordem abaixo:
- Água

- Ovos
- Manteiga ou margarina
- Açúcar
- Leite em pó
- Amido de milho
- Farinha de trigo
- Coco ralado
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após aproximadamente 12 minutos a massa bate pela segunda vez. Adicionar o fermento.
- Fechar a tampa da Panificadora e deixar completar o ciclo.
- Distribuir a cobertura de leite condensado e coco.

Bolo Salgado

(Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 900g

- 3 ovos
- 1 copo de leite
- ½ copo de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 copo de amido de milho
- 2 ½ copos de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico (reservar)
- 1 gomo de linguiça calabresa cortada em fatias (reservar)
- 1 colher (sopa) de orégano ou 2 colheres (sopa) de queijo ralado (opcional)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma da Panificadora e colocar os 6 primeiros ingredientes .
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

- Após aproximadamente 12 minutos a massa bate pela segunda vez. Adicionar o fermento.
- Quando o display mostrar 1:00 abrir a tampa e colocar suavemente as fatias de calabresa. Cobrir com orégano ou queijo parmesão ralado.

Bolo de Chocolate

(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600g

- 6 colheres (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 1 copo de açúcar
- 3/4 copo de leite
- 2 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento químico
- 3/4 copo de chocolate ou achocolatado
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (Rápido).

- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Bolo de Aipim com Coco

(Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 copo de margarina ou manteiga.
- 1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite.
- 3 ovos.
- 1 pacote de 100 g de coco ralado desidratado.
- 500g de mandioca crua ralada.
- 2 copos de farinha de trigo.
- 1 colher (chá) de sal.
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico (reservar)

Modo de Preparo:

- Hidratar o coco com 1 copo de leite ou água morna
- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem aci-

ma.

- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Quando a panificadora bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Bolo de Limão

(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 copo de leite
- 4 colheres (sopa) de suco de limão (2 para a massa e 2 para a cobertura)
- 2 colheres (sopa) de raspas da casca do limão (1 para a massa e 1 para a cobertura)
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 ovos
- 1 copo de açúcar
- 1 copo de amido de milho
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

(reservar).

Modo de Preparo:

- Reservar 2 colheres (sopa) do suco de limão e 1 colher (sopa) das raspas misturando com 5 colheres (sopa) de açúcar de confeitador reservando para a cobertura
- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto o fermento.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Quando a bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo
- Esperar esfriar, desenformar e colocar a cobertura.

Bolo de Refrigerante Cola

(Ciclo Bolo/Rápido)

Ingredientes para bolos de 900g

- 3 ovos inteiros
- 1 copo de refrigerante sabor “cola”
- 1 copo de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (Bolo) ou 4 (Rápido).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Cobertura de Leite Condensado (opcional)

- ½ copo leite condensado
- 1/2 copo de leite de coco
- 1/2 copo de leite
- Coco ralado

Modo de preparo da cobertura:

- Misturar todos os ingredientes no liquidificador até adquirir consistência homogênea.
- Passar sobre o bolo ainda quente e distribuir o coco ralado para enfeitar.

Bolo de Laranja

(Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 900 g

- 1 copo de suco de laranja
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 1 ½ copo de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 copo de amido de milho
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colher (sopa) de fermento em pó químico (reserve)

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto o fermento.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.

- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Quando a panificadora bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.
- Esperar esfriar, desenformar e colocar a cobertura.



Misturar 2 colheres (sopa) de suco de laranja com 4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro. Colocar sobre o bolo ainda quente. Deixar esfriar e desenformar.

Bolo de Pão de Queijo

(Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600g

- 2 ovos
- 1 copo de leite
- ½ copo de óleo
- 3 copos de polvilho azedo
- 1 colher (chá) sal
- 2 copos de queijo mussarela picado (reservar)
- 1 copo de queijo parmesão ralado (reservar)
- 1 pitada de orégano (reservar)
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar ovo, leite, óleo, polvilho, sal e o fermento.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após o sinal sonoro “BIP” Colocar mussarela,

parmesão, e o orégano e deixe até completar o ciclo.

Bolo de Fubá

(Ciclo Bolo/Rápido)

Ingredientes para bolos de 900g

- 3 ovos inteiros
- 2 copos de leite
- 1 1/2 copo de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 copo de farinha de trigo especial
- 2 copos de fubá
- 5 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de erva doce
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (Bolo) ou 4 (Rápido).
- Fechar a tampa.

- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Queijadinha

(Ciclo Rápido)

Ingredientes para bolos de 900 g

- 3 ovos inteiros
- 2 copos de leite
- 1 copo de açúcar
- 1 colheres (sopa) de margarina
- 2 copo de farinha de trigo especial
- 1 copos de fubá de milho
- ½ copo de coco ralado (reservar)
- ½ copo de queijo ralado (reservar)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o coco e o queijo ralado.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 10 (bolo).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após sinal sonoro (bip) esperar a massa bater

por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o coco e o queijo ralado.

O Básico das Massas

É possível utilizar a sua Panificadora para preparar massas que serão depois manipuladas e assadas em um forno convencional. Ver abaixo algumas instruções gerais sobre o preparo das massas.

- Selecionar o ciclo Massa conforme indicado.
- Apertar o botão Iniciar/Parar.
- Quando a massa estiver pronta será ouvido um bip e o display mostrará 0:00
- Cobrir uma superfície lisa com farinha. Usando uma espátula de borracha, remover a massa da forma de assar e colocar sobre a superfície. Amassar com a mão para tirar todo o ar.
- Modelar a massa da forma que o usuário preferir: bolinhos, rosquinhas e outros.
- Colocar a massa modelada em uma forma de assar convencional untada. Cobrir e deixar crescer por aproximadamente uma hora.
- Assar conforme indicado na receita. Retirar do forno e deixar descansar ou servir quente.

Para reduzir o tempo de crescimento da massa salgada, aquecer o forno do seu fogão por 5 minutos e depois desligar. Modelar a massa e colocar em uma forma conforme instruções e cobrir com um pano limpo. Colocar a massa no forno desligado até que ela tenha dobrado de tamanho. Isto reduzirá o tempo de crescimento em aproximadamente meia hora.

Massa para Pizza

(Ciclo Massa)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 copo de água
- ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água
- 3/4 de colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

instantâneo

Modo de preparo

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.
- Quando a massa estiver pronta, retirá-la da forma de assar e colocar a massa dentro de uma forma de pizza untada e modelar com as mãos ou com um garfo. Deixar crescer por 10 minutos. Aquecer o forno do fogão. Colocar o molho sobre a massa e depois acrescentar os outros ingredientes. Deixar no forno aproximadamente 20 minutos ou até a massa ficar dourada.

Massa Caseira

(Ciclo Massa)

Ingredientes

- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de semolina (trigo especial)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 1/4 copo de água

Modo de preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Quando a massa estiver pronta, retirá-la da forma de assar e colocar em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.

- Enrolar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar em água fervente de 10 a 15 minutos.

Massa com Ovos

(Ciclo Massa)

Ingredientes

- 2 copos de farinha de trigo especial
- 2 copos de farinha de semolina (trigo especial)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 4 ovos grandes, batidos
- 1/3 copo de água

Modo de preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Quando a massa estiver pronta, retirá-la da forma de assar e colocar em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.

6.Enrolar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar em água fervente de 10 a 15 minutos.

Massa de Esfiha

(Ciclo Massa)

Ingredientes

- ½ copo de água
- ½ copo de leite
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 ½ (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 ½ copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora .
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massas) . .
- Fechar a tampa
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Pãezinhos de Iogurte Natural com Azeite de Oliva e Linhaça.

(Ciclo Massa)

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de açúcar refinado;
- 1 colher (chá) de sal;
- 1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco instantâneo;
- 1 copo de iogurte natural desnatado;
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem;
- 3 colheres (sopa) de semente de linhaça triturada;
- 1/4 copo de água;
- Para polvilhar: 2 colheres de sopa de semente de linhaça inteira
- 3 copos de farinha trigo;

Modo de preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).

- Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Preparo: Montagem

- Dividir a massa em 12 unidades;
 - Modelar no formato de bolinhas;
 - Acondicionar os pãezinhos em uma forma retangular média, de maneira que fiquem próximos;
 - Deixar descansar até dobrar de volume (aproximadamente 1 hora, em temperatura ambiente de 22°C);
 - Pincelar água e polvilhar a semente de linhaça após o crescimento;
- Assar em forno médio (180°C) por 20 minutos.

Massa Básica Para Salgados

(Ciclo Massa)

Ingredientes

- 1 copo de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com leite)
- 1/3 de copo de água
- 1/4 de copo de óleo
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar

- 4 copos de farinha de trigo
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massas).
- Fechar a tampa
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Rolinhos com Mel e Trigo

(Ciclo Massa)

Ingredientes

- 1 copo de água
- 1 colher (chá) de sal
- 1/4 copo de mel
- 1 ovo
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 1/4 copo de farinha de trigo integral
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Quando a massa estiver pronta, retirar a massa da forma e moldar conforme desejar.
- Levar ao forno convencional (180°C), de 25 e 30 minutos.

Focaccia

(Ciclo Massa)

Ingredientes da Massa:

- 1 copo de água
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 dente de alho amassado
- 1 ½ colher (chá) de alecrim
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes da Cobertura:

- 1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
- ½ copo de tomates secos
- ½ copo de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto os ingredientes da cobertura.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Quando a massa estiver pronta, retirar da forma e colocar em uma assadeira untada, cobrir com um pano e deixar descansar por 30 minutos.
- Com os dedos, fazer cavidades a cada 2 cm em toda a massa.
- Pincelar o azeite de oliva sobre a massa, colocar os tomates e o queijo parmesão nas cavidades.
- Aquecer o forno convencional (200°C) e assar de 15 a 20 minutos, ou até a borda da massa dourar.

- Deixar esfriar e cortar antes de servir.

Pizza Enrolada*(Ciclo Massas)***Ingredientes para 600g**

- 1 1/3 copos de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 ½ colheres (sopa) de açúcar
- 1 copo de cenoura ralada crua
- 4 ½ copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Quando a massa estiver pronta, retirar a massa da forma e colocar sobre uma superfície

polvilhada com farinha de trigo, dividir e 2 partes.

- Abrir a massa com ajuda de um rolo no formato de um retângulo de aproximadamente 35x20cm.
- Passar molho de tomate a gosto, colocar queijo, presunto, orégano, enrolar como um rocambole, colocar em uma assadeira.
- Pincelar com ovo e polvilhar com queijo ralado, aguarde 15 minutos para crescer e leve ao forno em temperatura média até dourar.

Torcidinhos (Orelha de Gato ou Cueca Virada)*(Ciclo Massas)***Ingredientes para 600g**

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de óleo vegetal
- 1/3 copo de leite
- ½ colher (chá) de sal
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após o final do processo retire a massa da forma.
- Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
- Corte em retângulos médios, faça um pequeno corte no centro e passe um dos lados pelo buraco do corte.
- Frite em óleo quente.

Sonho*(Ciclo Massas)***Ingredientes para 600g**

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de óleo vegetal
- 1/3 copo de leite

- ½ colher (chá) de sal
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após o final do processo retire a massa da forma.
- Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
- Corte em retângulos médios, faça um pequeno corte no centro e passe um dos lados pelo buraco do corte.
- Frite em óleo quente.

Brioche*(Ciclo Massa)*

Ingredientes para massas de 600g

- 1 copo de leite e 1 ovo (coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.
- Após o final do processo retire a massa da forma.
- Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.

- Moldar a massa no formato de preferência.
- Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos

Massa de Pizza Integral

(Ciclo Massa)

Ingredientes para massas de 600g

- 1 copo de água
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- ½ colher (chá) de sal
- 3 copos de farinha de trigo integral
- 1 colher (sopa) de germe de trigo (opcional)
- 1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para massas de 900g

- 1 1/3 de copo de água
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 3/4 de colher (chá) de sal
- 4 copos de farinha de trigo integral
- 1 1/2 colher (sopa) de germe de trigo (opcional)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora .
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após o final do processo retire a massa da forma.
- Colocar a massa em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
- Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
- Levar ao forno convencional (180°C) durante 15 minutos ou até ficar dourada.

Croissant Doce

(Ciclo Massa)

Ingredientes para massas de 600g

- 1 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo dentro do copo e complete com leite)
- 2 colheres (chá) de sal
- 3 ½ colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora .
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após o final do processo retire a massa da forma.
- Colocar a massa em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
- Abra a massa com um rolo ou cilindro até a

espessura desejada.

- Moldar a massa no formato de preferência. Pincelar com uma gema de ovo.
- Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos.

Dica: A receita pode ser variada adicionando recheio de preferência (doce de leite, brigadeiro, geléias, entre outros).

Croissant de Queijo

(Ciclo Massa)

Ingredientes para massas de 600g

- 1 copo de leite com 1 ovo (coloque o ovo dentro do copo e complete com leite)
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de queijo picado em pequenas tiras
- 1 colher (chá) de orégano
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da

Panificadora.

- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Após o final do processo retire a massa da forma.
- Colocar a massa em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
- Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
- Moldar a massa no formato de preferência. Pincelar com uma gema de ovo.
- Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos.

Dica: A receita pode ser variada substituindo o queijo por calabresa, presunto, temperos de preferência, entre outros.

Pudim de Leite

(Ciclo ASSAR)

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 copo de leite condensado
- 2 copos de leite

Modo de Preparo:

- Bater no liquidificador os ingredientes acima.
- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 12 (assar).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Em uma panela separada, derreter o açúcar até virar caramelo, caramelizar a forma e adicionar os ingredientes.

Pudim de Pão

(Ciclo Assar)

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 pães amanhecidos
- 1 copo de açúcar
- 2 copos de leite
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó

Modo de Preparo:

- Bater no liquidificador os ingredientes acima
- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Em uma panela separada, derreter o açúcar até virar caramelo, caramelizar a forma e adicionar os ingredientes.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 12 (assar).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Geléia de Morango

(Ciclo Geléia)

Ingredientes para geléia de 750g

- 1 ½ copo de morangos frescos cortados
- 1 copo de açúcar
- 2 colheres (chá) de suco de limão

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 9 (geléia).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

Geléia de Abacaxí

(Ciclo Geléia)

Ingredientes para geléia de 750g

- 5 copos de abacaxi triturados no liquidificador
- 2 copos de açúcar
- 2 colheres (chá) de suco de limão

Modo de Preparo:

- Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- Pressionar o botão OPÇÕES: 9 (geléia).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR / PARAR.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

ELETROPORTÁTEIS	
Garantia legal*	90 Dias
Garantia adicional	270 Dias
Garantia total**	360 Dias

*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.
**A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

- Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
- Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.
- A Fabricante prestará serviços de Assistência

Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Para que você exerça a garantia constante neste certificado, será necessário informar alguns de seus dados pessoais, como por exemplo: nome, CPF, endereço e telefone às nossas Assistências Técnicas, a fim de que seja aberta ordem de serviço. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados, a Britânia informa que estes dados poderão ser compartilhados com nossos prestadores de serviço, somente quando necessário para a conclusão do atendimento em garantia.

• Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site www.britania.com.br ou através do SAC (47) 3431-0300. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS S.A

Rua Hans Dieter Schmidt, 3303- Bloco 3- Zona Industrial Norte Joinville- SC- CEP 89219-504 Inscr. Est 24.784.565-8 CNPJ 76.492.701/0014-71 FABRICADO NA CHINA

Para ter acesso ao manual digital (em PDF),
acesse o QR Code, ou entre em contato
com o nosso SAC em horário comercial.



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR BRITÂNIA (47) 3431-0300
www.britania.com.br

04/24 10584-00-05 744411 Rev.1