

N°	MODIFICA	O	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo		Dieli	29-07-2013

ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA BRITÂNIA ELETRDOMÉSTICOS LTDA. E NÃO PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Dieli	DATA	29-07-2013	TRATAMENTO	TOL. N ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Gustavo	DATA	29-07-2013			1:1
APROV.	Felipe	DATA	29-07-2013	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
				Panificadora Touch	783674	
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de instruções - User Manual	1085-09-05	0

H
G
F
E
D
C
B
A

Introdução

Parabéns pela escolha da *Panificadora Multipane Touch Britânia*, um produto com a qualidade de uma empresa com mais de 50 anos de tradição.

Neste manual você irá encontrar informações para a sua segurança e para a correta utilização da sua Panificadora.

A *Panificadora Multipane Touch Britânia* é muito fácil de ser utilizada e oferece variadas opções de receitas. Entretanto, é importante ler o capítulo "UTILIZANDO SUA PANIFICADORA" para obter sucesso nas receitas.

Não jogue fora este Manual de Instruções, guarde para futuras referências. Nele você irá encontrar informações importantes para a manutenção e limpeza de seu produto como também inúmeras e diversificadas receitas.

Sumário

Instruções importantes de segurança	04
Conhecendo sua Panificadora	05
Colocando e removendo a fôrma de pão	06
Ciclos de programação	07
Cuidados antes da primeira utilização	08
Tabela de Ciclos	09
Tabelas	10
Instrumentos medidores	10
Utilizando sua Panificadora	11
Programando com o <i>Timer</i>	14
Como acertar o ponto da massa	15
Cuidados especiais	15
Informativo	16
Solucionando problemas	17

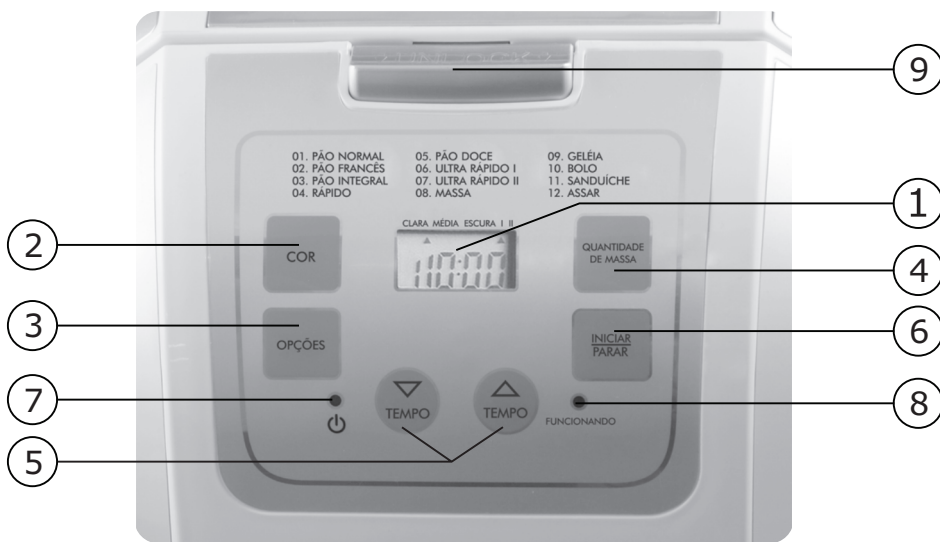
Instruções importante de segurança

- 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.
- 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.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Conhecendo sua Panificadora

A Panificadora é composta por um amplo *display* e por 6 botões de programação, conforme descrição abaixo:



1. **DISPLAY:** O *display* contém todas as informações para a programação da Panificadora, tais como:

- A cor selecionada do pão: clara, média, escura.
- Tamanho do pão: I (450 g e 600 g) e II (900 g e 1200 g).
- Opção de programação selecionada: há 12 opções.
- Tempo em que o pão estará pronto em contagem regressiva. Exemplo: se o *display* indica 1:30, significa que o pão estará pronto em uma hora e trinta minutos.

2. **COR:** Este botão serve para selecionar a cor do pão de preferência do usuário. Escolher as posições clara, média ou escura. A seleção de cor de pão muda a cada vez que o botão "COR" for pressionado (após um curto sinal sonoro). A seleção escolhida é mostrada no *display*.

3. **OPÇÕES:** Tem a função de selecionar o ciclo indicado para cada tipo de pão. Usar a programação indicada nas receitas em preparo. A opção de programação muda a cada vez que o botão "OPÇÕES" for pressionado (após um curto sinal sonoro). O número correspondente ao programa será mostrado no *display*. Por exemplo: Pão Normal é 1; Francês é 2; Integral é 3.

4. QUANTIDADE DE MASSA: São duas opções para quatro tamanhos de pão: Opção I (450 g e 600 g) e Opção II (900 g e 1200 g). A seleção de tamanho de pão muda a cada vez que a tecla "QUANTIDADE DE PÃO" é acionada.

5. PROGRAMAÇÃO ANTECIPADA FUNÇÃO *TIMER*: Utilizar esses botões para programar a hora em que o pão estiver pronto. Esta função retarda o preparo em até 13 horas. Utilizar os botões " Δ " para aumentar o tempo e " ∇ " para reduzir o tempo de programação. Ler o capítulo "PROGRAMANDO COM O *TIMER*".

6. INICIAR/PARAR: Utilizar este botão para ligar e desligar a Panificadora. Para ligá-la basta um breve toque, e a luz vermelha acenderá. Para desligá-la, pressionar o botão até que a luz vermelha apague e toque o sinal sonoro.

7. LUZ INDICADORA: A luz vermelha acende quando o produto está ligado.

8. LUZ DE FUNCIONAMENTO: A luz verde acende quando o produto está em funcionamento.

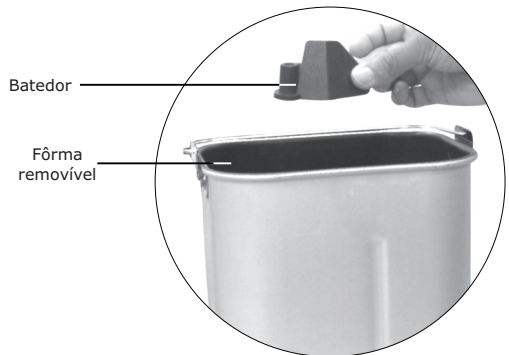
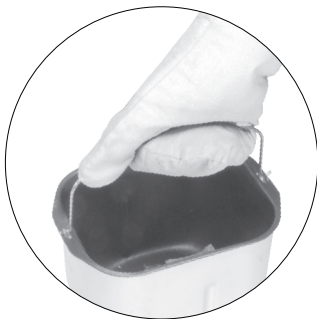
9. TRAVA DE SEGURANÇA: A trava de segurança impede que a tampa da Panificadora seja aberta por acidente durante o uso.

Colocando e removendo a fôrma de pão

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

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

Obs.: Utilizar luvas térmicas.



 Gancho usado para levantar a alça da fôrma

Ciclos de programação

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

1.PÃO NORMAL: É o mais utilizado porque tem um ótimo resultado para quase todas as receitas de pão. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3 horas.

2.PÃO FRANCÊS: Usar esta opção para fazer pão com uma casquinha mais crocante tipo pão francês. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3h50min.

3.PÃO INTEGRAL: Para preparar pães com farinhas integrais que levam mais tempo para crescer. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3h40min.

4.RÁPIDO: Esta opção é ideal para o preparo de pães rápidos, conforme receita escolhida. Prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de 1h40min.

5.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 em um tempo total de preparo de 2h55min.

6.ULTRA RÁPIDO I: Indicado para preparo de pães rápidos de 600 gramas, conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 0h58min.

7.ULTRA RÁPIDO II: Indicado para preparo de pães rápidos de 900 gramas, conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 0h58min.

8.MASSA: Utilizar este ciclo para preparar a massa de pizza ou de pães que não serão assados na Panificadora. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento, porém não assa. Tempo total de preparo: 1h30min.

9.GELÉIA: Usar este ciclo para preparar geléias. Esta opção prepara e cozinha a geléia, em um tempo total de preparo de 1h20min.

10.BOLO: Ideal para preparo de bolos. Esta opção prepara a massa e assa, em um tempo de 2h50min. Deve ser utilizado fermento químico.

11.SANDUÍCHE: Indicado para preparar pães com a casca mais fina e macia. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 3 horas.

12.ASSAR: Somente assa pão ou bolo em um tempo total de 1 hora.

Nota 1.: O tempo total descrito nos itens acima, são para a Opção II (pães de 900g. ou 1200g.

Nem todas as opções estão disponíveis para todos os ciclos da Panificadora. Ver a tabela na página seguinte:

Nota 2: Os tempos citados variam de acordo com TAMANHO e COR selecionados.

CICLO	SELEÇÃO DE COR	SELEÇÃO DE TAMANHO	SELEÇÃO DE TIMER
1. Pão Normal	Sim	Sim	Sim
2. Pão Francês	Sim	Sim	Sim
3. Integral	Sim	Sim	Sim
4. Rápido	Sim	Não	Sim
5. Pão doce	Sim	Sim	Sim
6. Ultra rápido I	Sim	Não	Não
7. Ultra rápido II	Sim	Não	Não
8. Massa	Não	Não	Sim
9. Geléia	Não	Não	Sim
10. Bolo	Não	Não	Sim
11. Sanduíche	Não	Sim	Sim
12. Assar	Não	Não	Sim

Cuidados antes da primeira utilização

- Retirar a fôrma da Panificadora, girando-a levemente em sentido anti-horário até desencaixá-la.
- Lavar a fôrma 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 fôrma de pão, ajustá-la no compartimento interno pressionando-a ligeiramente e girar no sentido horário, até que ela fique encaixada.
- Ligar a Panificadora por 5 minutos na opção 12 "ASSAR", conforme a seqüência abaixo:
 1. Ligar o aparelho na tomada.
 2. Pressionar o botão "OPÇÕES" 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 20 minutos e repetir novamente a operação.
 4. Após esfriar por 20 minutos, o produto estará pronto para 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.

Tabela de Ciclos

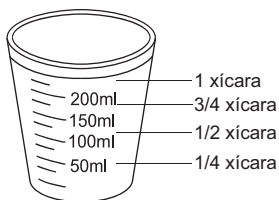
TABELA DOS CICLOS		MISTURA	DESCANSA	MISTURA	DESCANSA	MISTURA	DESCANSA	MISTURA	DESCANSA	ASSA	TEMPO TOTAL
01 - PÃO NORMAL Pães de 450g ou 600g	0:09min	0:20min	0:14min	0:25min	30s	0:45min	1:00h	2h53min			
01 - PÃO NORMAL Pães de 900g ou 1200g	0:10min	0:20min	0:15min	0:25min	30s	0:45min	1:05h	3h00min			
02 - PÃO FRANCÊS Pães de 450g ou 600g	0:16min	0:16min	0:40min	0:19min	30s	0:30min	0:50min	3h40min			
02 - PÃO FRANCÊS Pães de 900g ou 1200g	0:18min	0:40min	0:22min	0:30min	30s	0:50min	1:10h	3h50min			
03 - PÃO INTEGRAL Pães de 450g ou 600g	0:09min	0:25min	0:18min	0:35min		1:10min	0:55min	3h32min			
03 - PÃO INTEGRAL Pães de 900g ou 1200g	0:10min	0:25min	0:20min	0:35min		1:10min	1:00h	3h40min			
04 - PÃO RÁPIDO	0:07min	0:05min	0:08min	0:00min			1:20min	1h40min			
05 - PÃO DOCE Pães de 450g ou 600g	0:10min	0:05min	0:20min	0:30min	30s	0:55min	0:50min	2h50min			
05 - PÃO DOCE Pães de 900g ou 1200g	0:10min	0:05min	0:20min	0:30min	30s	0:55min	0:55min	2h55min			
06 - ULTRA RÁPIDO I	0:12min					0:11min	0:35min	0:58min			
07 - ULTRA RÁPIDO II	0:09min					0:09min	0:40min	0:58min			
08 - MASSA	0:20min		0:00min	0:30min		0:40min		1h30min			
09 - GELÉIA		0:15min	0:45min				0:20min	1h20min			
10 - BOLO	0:10min	0:05min	0:20min	0:30min		0:35min	1h10min	2h50min			
10 - PÃO SANDUICHE Pães de 450g ou 600g	0:15min	0:40min	0:05min	0:25min	30s	0:40min	0:50min	2h55min			
11 - PÃO SANDUICHE Pães de 900g ou 1200g	0:15min	0:40min	0:05min	0:25min	30s	0:40min	0:55min	3:00h			
12 - ASSAR							1:00h	1:00h			

TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS

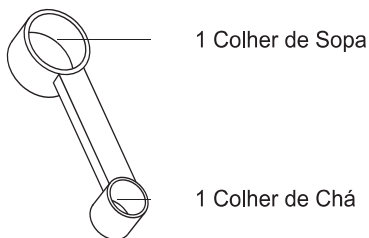
ml	Copo(s)Xícara(s)	Colher(es) Sopa	Colher(es) Chá
240	1	16	48
210	7/8	14	42
180	3/4	12	36
150	5/8	10	30
120	1/2	8	24
90	3/8	6	18
60	1/4	4	12
30	1/8	2	6
		1	3
		1/2	1+1/2

INSTRUMENTOS MEDIDORES

Copo Medidor



Colher Medidora



ml	Xícara(s)
240	1
160	2/3
90	3/8



ATENÇÃO

Ao utilizar o copo medidor, atente à graduação na lateral do mesmo.
1 (uma) xícara equivale a 1 CUP.

Utilizando sua Panificadora

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

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

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

3. O Batedor - Encaixar o batedor na fôrma de assar. Não colocar a fôrma na Panificadora. Os ingredientes devem ser postos na fôrma de assar ainda fora da Panificadora para se evitar que os ingredientes caiam e sujem o forno e a resistência.



ATENÇÃO: O batedor pode permanecer dentro do pão ao fim da receita, isso é um acontecimento normal. Retirar a peça do fundo do pão. Atentar para não descartar a peça junto com restos de pão.

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 fôrma, seguindo sempre a ordem indicada na receita:

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

DICAS IMPORTANTES:

- 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 a Panificadora 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 fôrma na Panificadora- Após colocar todos os ingredientes, ajustar a fôrma na Panificadora, 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 também 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. Durante o preparo - Nunca abra a tampa da sua panificadora durante o tempo de descanso e tempo de assamento do seu pão.

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

A **Britânia** recomenda que se retire o pão logo depois de se ouvir o *bip* final para que o pão fique mais saboroso, crocante e fresquinho. A Panificadora mantém o pão quente por uma hora depois do seu término.

Utilizando um pano ou luvas térmicas, segurar a fôrma virada para baixo e balançar até que o pão se solte.



ATENÇÃO: O batedor pode permanecer dentro do pão ao fim da receita, isso é um acontecimento normal. Retirar a peça do fundo do pão. Atentar para não descartar a peça junto com restos de pão.

12. Após o preparo - Deixar o pão descansar por uns 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 a 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 fôrma 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 a Panificadora iniciará a contagem regressiva. O seu pão ficará pronto quando o *display* chegar a 0:00.

Dica: 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.

ATENÇÃO:

•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 sovada ou amassada. Agora, não é mais necessário sovar a massa. A sua Panificadora faz isso. O acerto do ponto da massa, 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 abaixo para ajustar a consistência da massa:

- Passados 5 ou 6 minutos do início do processo, abrir a tampa da Panificadora 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 fôrma 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 a Panificadora, deixá-la 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 fôrma 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 fôrma de assar), pois ele pode oxidar. Nunca lavar a fôrma de assar na máquina de lava-louça.

Se surgirem problemas para remover o batedor da fôrma de assar, colocar água quente dentro da fôrma 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

Quando o aparelho apresentar problemas, favor verificar estes itens para uma possível solução.

Não consigo selecionar. O <i>display</i> mostra sempre 0:00	Apertar e segurar o botão Iniciar/Parar até que o <i>display</i> mostre 3:00
O <i>display</i> mostra H:HH	A temperatura interna da Panificadora está muito alta. Deixá-la esfriar por 15 a 20 minutos antes de ligá-la novamente.
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 <i>Assistência Técnica Autorizada</i> .
A massa não mistura	Verificar se o batedor foi encaixado corretamente na fôrma 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 <i>Como Acertar o Ponto da Massa</i> .
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 <i>Como Acertar o Ponto da Massa</i> . 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 <i>Claro</i> .
A casca está muito dura	Selecionar o <i>Ciclo Sanduíche</i> (opção 11) no lugar do <i>Ciclo Normal</i> .
A Massa ficou crua.	Aguardar aproximadamente 20 minutos para que a Panificadora esfrie e selecionar a função ASSAR.