

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

Nº	MODIFICAÇÃO	POR	DATA
0	Liberção de Arquivo	Ari Jr.	30-03-2011
1	Correção dos tempos na página 7	Ari Jr.	24-05-2011
2	Alteração do nome do produto	Ari Jr.	16-09-2011
3	Informações adicionais referente à opção 3 na página 7	Dieli	30-07-2012



PROJ.	DATA	MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Ari Jr.	30-03-2011		
VERIF.	Eric S.	30-03-2011		
APROV.	Thamy	30-03-2011		
TRATAMENTO			TOL. N ESPECIF.	ESCALA
PRODUTO			ESTRUTURA	FOLHA
Máquina de Pão e Bolo Cake Nuts			774114	1/1
TÍTULO			NÚMERO	REV.
Folheto de instruções - User Manual			660-09-05	3

Introdução

Parabéns pela escolha da Máquina de Pão e Bolo Cake Nuts, 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 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.

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
Instrumentos medidores	09
Utilizando sua panificadora	10
Programando com o <i>Timer</i>	13
Como acertar o ponto da massa	14
Cuidados especiais	14
Informativo	15
Solucionando problemas	16

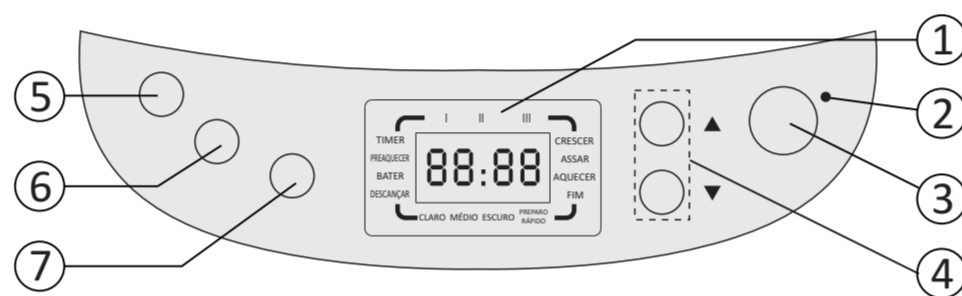
Instruções importantes de segurança

- 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, não cobrir o aparelho com qualquer objeto durante seu funcionamento.
- Desconectar o plugue do aparelho antes de iniciar a limpeza.
- 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.
- 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, II e III.
- Opção de programação selecionada: há 11 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. **LUZ INDICADORA:** A luz vermelha acende quando o produto está ligado.

3. **INICIAR/PARAR:** Utilizar este botão para ligar e desligar a panificadora. Para ligá-la basta um breve toque. Para desligá-la, pressionar o botão e manter pressionado até um sinal sonoro ser emitido.

4. **PROGRAMAÇÃO ANTECIPADA FUNÇÃO *TIMER*:** Utilizar esses botões para programar a hora em que o pão estiver pronto. Esta função retarda o preparo em até 15 horas. Utilizar os botões "▲" para aumentar o tempo e "▼" para reduzir o tempo de programação. Ler o capítulo "PROGRAMANDO COM O *TIMER*".

5. **TAMANHO:** São três opções: I, II e III. A seleção de tamanho de pão muda a cada vez

que a tecla "TAMANHO" é acionada.

6. COR: Este botão serve para selecionar a cor do pão de preferência do usuário. Escolher as posições CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO. A seleção escolhida é mostrada na parte inferior do *display*.

A opção PREPARO RÁPIDO garante uma operação mais rápida e resulta em um pão de cor intermediária e de massa mais pesada, visto que o tempo de crescimento da massa é sacrificado.

7. MENU: 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 "MENU" for pressionado (após um curto sinal sonoro). O número correspondente ao programa será mostrado no *display*. Por exemplo: Normal é 1; Francês é 2; Integral é 3.

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.

NOTA: Utilizar luvas térmicas.



Ciclos de programação

São 11 as opções de ciclos que se pode escolher conforme indicado na receita:

1. PÃO BÁSICO: 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 3h25min.

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 3h35min.

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 3h50MIN.



Após iniciar o ciclo Pão Integral (opção 3), o aparelho irá aguardar 30min. para o aquecimento dos ingredientes.

4. 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 3h27min.

5. PÃO RÁPIDO: 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 1h20min.

6. PÃO SEM GLÚTEN: 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 2h10min.

7. BATER: Utilizar este ciclo para preparar a massa de pizza que não serão assadas na Panificadora. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento, porém não assa. Tempo total de preparo: 1h30min.

8. MASSAS: Utilizar este ciclo para preparar a massa em geral ou de pães que não serão assados na Panificadora. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento, porém não assa. Tempo total de preparo: 14min.

9. GELÉIA: Usar este ciclo para preparar geléias. Esta opção prepara e cozinha a geléia, em um tempo total de preparo de 1h25min.

10. ASSAR: Somente assa pão ou bolo em um tempo total de 1h.

11. BOLO: Ideal para preparo de bolos. Esta opção prepara a massa e assa, em um tempo de 1h 30min. Deve ser utilizado fermento químico.

Nota 1: O tempo total descrito nos itens acima, são de pães de tamanho III.

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	SELETOR DE TIMER
1.Pão normal	SIM	SIM	SIM
2.Francês ou d'água	SIM	SIM	SIM
3.Integral	SIM	SIM	SIM
4.Pão doce	SIM*	SIM	SIM
5.Ultra rápido	NÃO	NÃO	NÃO
6.Rápido	NÃO	NÃO	NÃO
7.Bolo	NÃO	NÃO	SIM
8.Massa	NÃO	NÃO	NÃO
9.Massa de Pizza	NÃO	NÃO	SIM
10.Geléia	NÃO	NÃO	NÃO
11.Assar	NÃO	NÃO	NÃO

*Ciclos que não oferecem a opção "PREPARO RÁPIDO".

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 10 "ASSAR", conforme a seqüência abaixo:
 - 1.Ligar o aparelho na tomada.
 - 2.Pressionar o botão "MENU" até aparecer o número 10 (ASSAR) no *display*. O tempo desta programação é de 1h. Como a panificadora deverá funcionar por 5 minutos, desligá-la quando o *display* marcar 0:55, pressionando o botão *INICIAR/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.

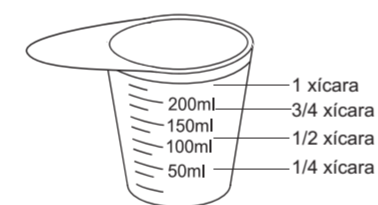
INSTRUMENTOS MEDIDORES

TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS

ml	Xicara(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

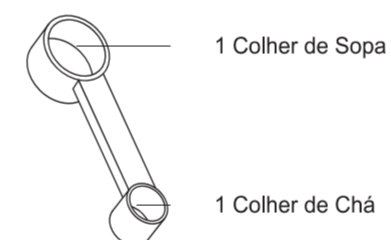
INSTRUMENTOS MEDIDORES

Copo Medidor



ml	Xicara(s)
240	1
160	2/3
90	3/8

Colher Medidora



ATENÇÃO
Ao utilizar o copo medidor, atente à graduação na lateral do mesmo.
1 (uma) xicara 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: aparelho, 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)

Para pães de 900 gramas

- 1 3/8 xícara de água
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (chá) de leite em pó
- 4 xícaras 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 "MENU" 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 "TAMANHO" e escolher 900g (para esta receita).

Selecionar também a cor de preparo do pão, através do botão "Cor" (que determina a cor da casca: pão CLARO, MÉDIO, ESCURO OU PREPARO RÁPIDO).

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.

Recomenda-se que se retire o pão logo depois de se ouvir o *bip* final para que o pão fique mais saboroso, crocante e fresquinho. Se o pão não é retirado ao término da operação, não há problema. 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 aproximadamente 10 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 15 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, integral, 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 os botões de tempo, 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 por você. 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.

Informativo

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 3:25
O <i>display</i> mostra "E01".	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 massa ficou crua.	Selecionar a função ASSAR por mais 30 minutos aproximadamente.