

MONDIAL

Manual de Instruções

Panificadora Automática

Master Bread



NPF-53



NPF-54

Parabéns, agora você possui uma **PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade.

Prepara diversos tipos de pães doces e salgados: pão de forma, caseiro, francês, integral, panetone, além de bolos e geléias, e mais: bate massa para pizzas e tortas para cozimento em forno tradicional.

Antes da utilização do aparelho, leia atentamente as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu aparelho e a sua segurança dependem delas.

Esse Manual de Instruções não deve ser descartado para futuras consultas ou tirar dúvidas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Antes de ligar o plugue na tomada verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará na perda da garantia.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não ligue o aparelho em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros aparelhos. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando o mesmo. Não bloqueie nenhuma das saídas de ventilação.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o aparelho e não o mergulhe em água.
- Para evitar acidentes não permita que crianças utilizem o produto ou mesmo pessoas que desconheçam suas instruções de uso.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste-se a superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo plugue.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize alças ou botões. Sempre utilize luvas térmicas para lidar com recipientes quentes ou com o pão quente.
- Não coloque a mão dentro da câmara do forno após o recipiente de pão ser removido. A unidade de aquecimento ainda estará quente.
- Deixe o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar peças ou antes de limpá-lo.
- Não utilize o aparelho ao ar livre, apenas em ambiente doméstico.
- Não deixe o aparelho próximo a uma boca quente de fogão a gás ou elétrico, nem dentro de um forno aquecido.
- Nunca ligue o aparelho sem que todos os ingredientes do pão tenham sido colocados adequadamente na FORMA.
- Nunca bata na parte superior ou borda da FORMA para removê-lo, isso pode danificar o recipiente.
- Não coloque olhos ou o rosto muito próximo do visor de vidro temperado, no caso de quebra do vidro de segurança.
- Não toque em nenhuma parte móvel ou giratória do aparelho durante seu funcionamento.
- Não utilize o aparelho para finalidades diferentes de seu uso pretendido.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não ultrapasse a capacidade máxima de 960ml de farinha e 2 e ½ colheres de sopa de fermento biológico seco.
- 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 use o produto com o cabo plugue ou plugue danificados, ou ainda se o produto apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL**.
- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes ao usuário, não permita que sejam feitos consertos e / ou trocas de peças em casa, caso necessário, leve o produto a uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL**.

Guarde a Nota Fiscal junto com o manual para efeito de garantia.

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.

- **Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**



1 - DISPLAY DIGITAL. Contém todas as informações da programação da sua PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL:

- 1-A cor selecionada: clara, média, escura.
- 2-Tamanho do pão: 500g, 750g e 1000g.
- 3-Ciclo de Programação selecionado. São 19 ciclos diferentes.
- 4-Tempo de preparo do pão e status de todo o processo.

2 - TECLAS MENU

Tem a função de selecionar o Ciclo de Programação indicado para cada receita e/ou tipo de pão. Usar a programação indicada nas receitas. A opção de programação muda cada vez que a tecla for pressionada e é sinalizada com um curto bip sonoro. O número do Ciclo de Programação escolhido aparecerá no DISPLAY DIGITAL.

PESO

São três opções para três tamanhos de pão: 500g, 750g e 1000g. A seleção do tamanho do pão muda cada vez que a tecla for pressionada e é sinalizada com um curto bip sonoro. Uma seta indicará a opção escolhida no DISPLAY DIGITAL.

AJUSTE DE COR

Serve para selecionar a cor do pão de acordo com a preferência do usuário: clara, média ou escura. A seleção de cor muda cada vez que a tecla for pressionada e é sinalizada com um curto bip sonoro. Uma seta indicará a opção escolhida no DISPLAY DIGITAL.

TIMER

Essa função serve para programar a hora em que o pão deve ficar pronto e pode retardar o preparo em até 15 horas. Utilize a tecla + para aumentar o tempo e a tecla - para diminuir o tempo de programação, aumentando ou diminuindo o tempo de atraso em incrementos de 10 minutos. Veja as instruções detalhadas em PROGRAMANDO COM TIMER.

INICIAR/PARAR

Pressione o botão START/STOP uma vez para iniciar um programa. O indicador acenderá e os dois pontos no visor de tempo começarão a piscar, iniciando o programa. Após o início de um programa, qualquer outro botão é desativado, exceto o botão START/STOP.

Pressione o botão START/STOP por 0,5 segundos e mude para o estado de pausa. Se não houver operação em 3 minutos, o programa continuará no programa ajustado até que o mesmo esteja concluído.

Pressionando o botão START/STOP por 3 segundos para cancelar um programa, será emitido um bip indicando que o programa foi desligado. Este recurso ajudará a evitar qualquer interrupção não intencional na operação do programa.

Para retirar o pão, pressione o botão START/STOP para finalizar o ciclo de cozimento.





3 - TAMPA



4 - FORMA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE E BATEDOR



5 - COPO MEDIDOR E COLHER MEDIDORA



6 - BATEDOR E GANCHO (PARA REMOVER O BATEDOR)

COMO DESMONTAR E MONTAR A SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL

- Para retirar a FORMA conforme indicado na figura 1, gire-a levemente em sentido anti-horário até desencaixá-la, e então puxe-a para cima.
- Encaixe o BATEDOR na forma, conforme indicado na figura 2.
- Recoloque a FORMA no compartimento interno pressionando-a ligeiramente com um pequeno giro no sentido horário, até que fique perfeitamente encaixada.
- A TAMPA é removível para facilitar a limpeza. Retire a proteção do eixo de abertura com o auxílio de uma chave de fenda inserida nas aberturas da parte inferior da peça. A TAMPA é então retirada facilmente. Recoloque-a, encaixando-a corretamente no eixo e colocando a proteção até o click de confirmação do encaixe.

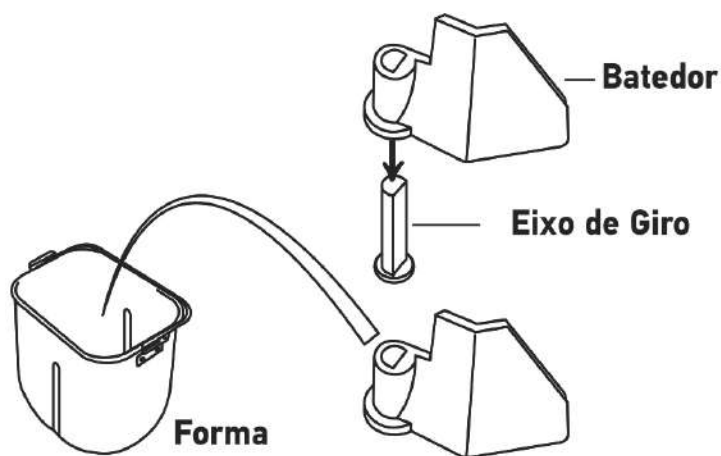
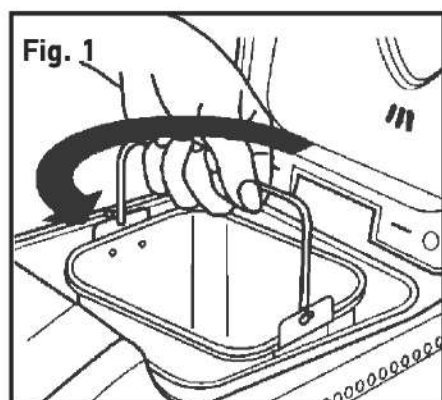


Fig. 2

ANTES DE USAR A SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL PELA PRIMEIRA VEZ

É recomendável lavar todas as peças desmontáveis (FORMA e BATEDOR), bem como acessórios (COPO MEDIDOR e COLHER MEDIDORA) com água morna e detergente neutro. Seque-os completamente antes da primeira utilização do produto.

- Limpe o compartimento interno com um pano macio para remover qualquer impureza ou pó do armazenamento.
- Passe um pano seco e macio no corpo do aparelho.
- Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local antes de ligar o plugue na tomada.
- Para garantir uma maior durabilidade do revestimento antiaderente da FORMA, antes da primeira utilização, unte-a com bastante óleo ou margarina e coloque-a no compartimento interno conforme as instruções de montagem. Conecte o plugue na tomada (compatível com a voltagem do produto).

Nota: Não utilize utensílios metálicos no recipiente para evitar danificar a superfície antiaderente.

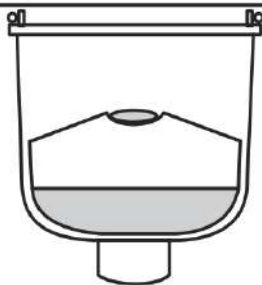
CUIDADO! Perigo de Queda de Objetos. A panificadora pode balançar e se deslocar durante o ciclo de amassamento. Sempre posicione-a no centro do balcão distante da borda.

- O aparelho pode funcionar bem em uma ampla faixa de temperaturas, mas haverá alguma diferença no tamanho do pão quando utilizado em uma sala muito quente e uma sala fria. Recomenda-se que a temperatura ambiente esteja dentro da faixa de 15 a 34°C.
- Ligue a Panificadora por 5 min na opção 15 (assar) seguindo as instruções abaixo:
 - 1- Pressionar a tecla "MENU" até aparecer o nº 15 (ASSAR) no DISPLAY DIGITAL. O tempo dessa programação é de 30 minutos. Como a Panificadora deverá funcionar apenas por 5 minutos, desligue-a quando o DISPLAY DIGITAL marcar 0:25, pressionando a tecla INICIAR/PARAR.
 - 2- Deixar o aparelho esfriar por 30 min e repetir novamente a operação.
 - 3- Após esfriar por 20 min, o aparelho estará pronto para ser utilizado.
 - 4- Retire a forma com uma luva térmica para não queimar as mãos e retire o excesso de gordura com papel absorvente ou pano macio.

Obs.: Nas primeiras utilizações você poderá sentir um cheiro de queimado o que é uma característica normal das resistências elétricas. O cheiro desaparecerá com o uso do aparelho.

COMO UTILIZAR A SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL

- Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local antes de ligar o plugue na tomada.
- Conecte o plugue na tomada (compatível com a voltagem do produto). Será ouvido um sinal sonoro e exibido "3:00". "1" é o programa padrão. As setas apontam para "750g" e "MÉDIO", uma vez que são as configurações padrões.
- Retire a FORMA do aparelho.
- Verifique se o BATEDOR está corretamente montado.
- Separe os ingredientes conforme a receita escolhida e reúna os instrumentos de medida COPO E COLHER MEDIDORA. Use sempre ingrediente de boa qualidade e dentro do prazo de validade.
- Os ingredientes devem sempre ser colocados na FORMA fora da Panificadora para evitar que caiam no compartimento de aquecimento e sujem o forno.
- Usar sempre medidas exatas para se obter sucesso em todas as receitas. Use o COPO MEDIDOR E A COLHER MEDIDORA que acompanham a sua PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL. Se for mais prático, use outros instrumentos de medida com a ajuda da Tabela de Conversão de Medidas.
- Ao medir líquidos, coloque o COPO MEDIDOR sobre uma superfície plana e observe o líquido na altura dos olhos para ter certeza de que as quantidades estão corretas.
- Ao medir ingredientes secos, encha o COPO MEDIDOR com uma colher ultrapassando a altura da borda. Bata com uma colher ao lado do copo para liberar as bolhas de ar que possam ter se formado dentro da farinha. Remova o excesso com uma espátula.
- Coloque os ingredientes na forma sempre seguindo essa ordem:
 - 1° - Coloque os líquidos. Se usar ovo, esse deve ser colocado no copo junto com outros líquidos e fazer parte dessa medida.
 - 2° - Coloque os sólidos- farinha, açúcar, sal, temperos, etc.
 - 3° - Adicione o fermento em uma cavidade no centro da farinha. Recoloque a FORMA na Panificadora. Certifique-se de que o fermento não entre em contato com o sal ou líquidos.
- Conecte o plugue na tomada.
- Escolha o Ciclo de Programação adequado a sua receita pressionando a tecla "MENU" até que o número correspondente ao Ciclo recomendado na receita apareça no DISPLAY DIGITAL.
- Selecione o tamanho do pão pressionando a tecla "PESO" de acordo com a recomendação de sua receita.
- Selecione o ponto do preparo do pão através da tecla "AJUSTE DE COR" que determina a cor do pão: Claro, Médio ou Escuro.



ÚLTIMO: Fermento. DEVE ser separado dos ingredientes úmidos

SEGUNDO: Ingredientes secos (açúcar, sal, gordura, farinha)

PRIMEIRO: Ingredientes líquidos - temperatura ambiente

Obs.: As opções de seleção de cor, tamanho e Timer não estão disponíveis para todos os Ciclos de Programação.

- Pressione a tecla "INICIAR/PARAR".
- Ao ligar a panificadora, ela iniciará o preparo por padrão ao programa 1 e o DISPLAY DIGITAL mostrará uma contagem regressiva de 3 horas até o pão ficar pronto.
 - De 3:00 a 2:50 Os ingredientes são misturados.
 - De 2:50 a 2:47 A massa descansa pela primeira vez.
 - De 2:47 a 2:42 O pão é amassado.
 - De 2:42 a 2:32 a massa descansa novamente.
 - De 2:32 a 2:12 o pão é amassado novamente.
 - De 2:12 a 1:30 ocorre a fase de fermentação
 - A 1:30 o ar é retirado da massa
 - De 1:30 a 0:50 ocorre outra fase de fermentação
 - De 0:50 à 0:00 O pão é assado
 - Às 0:00 soará um bip várias vezes para avisá-la que o pão está pronto.
- **Recomenda-se que o pão seja retirado logo após a finalização para que fique mais saboroso e crocante. Mas se você quiser a sua PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL mantém o pão quente por uma hora depois do seu término.** Depois que o programa de cozimento estiver concluído, a panificadora emitirá um bip 10 vezes e passará para a configuração Manter Aquecido por 1 hora. Será exibido "0:00". Após 60 minutos o ícone ☉ será exibido no DISPLAY DIGITAL.
Para cancelar o processo Manter Aquecido, pressione o botão INICIAR/PARAR por 3 segundos.
- Utilizando luvas térmicas ou um pano retire a FORMA e segure-a virada para baixo para que o pão se solte. Se necessário balance a FORMA para auxiliar a retirada do pão. **Recomenda-se deixar o pão descansar 20 min antes de cortá-lo.** Recomenda-se cortar o pão usando um cortador elétrico ou cortador dentado, que é melhor do que usar uma faca de frutas ou faca de cozinha, caso contrário o pão pode ser deformado.
- Se o BATEDOR ficar grudado no pão retire-o com cuidado.
- Para o preparo de uma nova fornada deixar a TAMPA da Panificadora aberta e aguardar 20 min até que ela esfrie antes de ligá-la novamente.
- Após o uso remova o plugue da tomada.

Nota: Guarde o pão restante num saco de plástico vedado por até três dias na temperatura ambiente. Para guardar por um período mais longo, coloque o saco de plástico vedado no refrigerador durante 10 dias.

CICLOS DE PROGRAMAÇÃO

São 19 opções de Ciclos de Programação para diversos tipos de receitas e de pães. Utilize o Ciclo de Programação indicado na receita.

1. Pão Básico

Para pães brancos e mistos, consiste principalmente do uso da farinha de pão normal.

2. Pão Rápido

O tempo de amassar, crescer e assar é mais curto que o tempo para o pão básico. A textura interna do pão é mais densa. Os pães rápidos são feitos com fermento em pó e bicarbonato de sódio que são ativados através da umidade e calor. Para pães rápidos perfeitos, sugere-se que todos os líquidos sejam colocados no fundo do recipiente; ingredientes secos na parte superior. Durante a mistura inicial das massas de pão rápidas, os ingredientes secos podem se acumular nos cantos do recipiente, podendo ser necessário o auxílio na mistura da máquina para evitar aglomerados de farinha.

3. Pão doce

Para pães com complementos, tais como sucos de frutas, coco ralado, passas, frutas secas, chocolate ou açúcar adicionado. Devido a uma fase mais longa de crescimento, o pão ficará leve e arejado.

4. Pão francês

Para pães leves a base de farinha fina. Normalmente o pão é macio e apresenta uma crosta crocante. Este não é

- adequado para receitas de panificação que requerem manteiga, margarina ou leite.
5. **Pão integral**
Para assar pães com grandes quantidades de trigo integral. Esta configuração apresenta um tempo maior de pré-aquecimento para permitir que o grão absorva a água e se expanda. Não é aconselhável utilizar a função de atraso, uma vez que isto pode produzir resultados insatisfatórios. O trigo integral geralmente produz uma crosta crocante e espessa.
 6. **Tradicional**
Para pães tradicionais.
 7. **Sem glúten**
Para o pão de farinhas sem glúten e misturas de cozimento. As farinhas sem glúten exigem mais tempo para a absorção de líquidos e apresentam diferentes propriedades de crescimento.
 8. **Caseiro**
Para pães caseiros.
 9. **Cookies**
Para preparação de cookies e biscoitos.
 10. **Pizza**
Este programa prepara a massa levedada para bolos, pizza, etc. para assar em forno convencional. Não há cozimento neste programa.
 11. **Amassar**
Apenas amassamento, sem crescimento ou cozimento. Usado para fazer massas para pizzas etc.
 12. **Bolo**
A mistura, o crescimento e a cozimento ocorrem, mas cresce com a adição de bicarbonato de sódio ou fermento em pó.
 13. **Geleia**
Use esse ciclo para fazer geleias e compotas de frutas frescas. Não aumente a quantidade ou deixe a receita ferver no recipiente na câmara de cozimento. Se isto ocorrer, pare o aparelho imediatamente e retire o recipiente com cuidado. Deixe esfriar um pouco e limpe totalmente.
 14. **Iogurte**
Para o preparo de iogurte caseiro.
 15. **Assar**
Necessário para o cozimento adicional de pães. Neste programa, não há amassamento ou repouso.
 16. **Panetone**
Prepare seu panetone caseiro utilizando a panificadora.
 17. **Sanduíche**
Indicado para o preparo de pães com a casca mais fina e macia tipo Pão de Forma.
 18. **Descongelar**
Para descongelar alimentos congelados antes do cozimento.
 19. **Tostar**
Asse alguns alimentos secos, tais como amendoim, soja etc.

INGREDIENTES RESERVADOS

Você pode adicionar na sua massa outros ingredientes como frutas secas, queijo, calabresa, chocolate, passas ou temperos desidratados, castanhas ou coco ralado. Use sempre cortado em pequenos pedaços ou moídos, e use no máximo ½ copo de ingredientes puros ou misturados, exceto no ciclo Panetone.

Sua **PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL** emitirá um BIP sonoro indicando o momento que esses ingredientes devem ser adicionados. Ao ouvir o BIP abra a tampa, adicione os ingredientes e feche-a novamente. A Panificadora continuará o processo de preparo de seu pão até o final.

COMO ACERTAR O PONTO DA MASSA

Quem está habituado a fazer pão em casa sabe que o segredo do sucesso é ajustar a consistência da massa enquanto ela está sendo sovada. Com a sua **PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL** você não precisa mais sovar a massa pois ela faz isso, mas o acerto do ponto da massa ainda é essencial para que se obter os melhores resultados. Esses ajustes são necessários porque a temperatura ambiente, a umidade do ar, a altitude, e até a qualidade da farinha e do fermento podem alterar o resultado final. Mas você vai obter excelentes resultados se seguir as instruções e dicas a seguir. E não desista! Com um pouco mais de prática e ousadia você fará pães maravilhosos.

- Use sempre medidas exatas conforme indicação da receita.
- Use farinha especial de boa qualidade, nova e armazenada corretamente.

- Não use farinha adicionada com fermento.
- Todos os ingredientes devem estar em temperatura ambiente ou 23°.
- O fermento é provavelmente o ingrediente mais importante. Por ser muito sensível, ele pode se estragar com facilidade.
- Não utilize fermento armazenado por muito tempo.
- A maioria das receitas se utiliza de fermento biológico seco instantâneo.
- Se você for utilizar fermento biológico fresco (em tablete) faça a substituição na seguinte proporção: 2 ½ colheres de chá de fermento seco por 1 tablete de 15 gramas.
- Não utilize fermento fresco com o TIMER.
- Se você for utilizar a sua **PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL** em locais frios ou durante o inverno (temperatura abaixo de 18°) utilize água morna entre 38°C a 43°C.
- No início da operação, nos primeiro 5 ou 6 minutos do amassamento abra a TAMPA e verifique a consistência da massa. A massa deve ter o formato de uma bola com a aparência homogênea e não deverá mais ter ingredientes grudados nas paredes da FORMA. Empurre-a com o dedo e observe se está macia. Se ela estiver assim, feche a TAMPA e deixe a Panificadora terminar o processo.
- Se a massa estiver mole, ela grudará nas paredes da FORMA. Acrescentar uma colher de sopa de farinha de trigo, ou mais, espalhando-a sobre a massa até que ela adquira o formato de uma bola.
- Se a massa tiver uma aparência disforme ou com partes esfareladas ou mal misturadas é porque ela está muito dura. Vá acrescentando 1 colher de chá de água de cada vez até obter a consistência correta.
- Se o seu pão crescer muito, reduza a quantidade de fermento em ½ colher de chá e o açúcar em 1 ou 2 colheres de chá na próxima vez.

CRIANDO OU ADAPTANDO A SUA RECEITA PREFERIDA

Respeitando as quantidades indicadas, experimente fazer aquela receita que você conhece bem, que foi indicada por alguém ou você experimentou em algum lugar. Você pode assim criar novas receitas ou adaptar a sua preferida.

Siga essas dicas:

• O líquido

Respeite a quantidade indicada na receita. Se usar ovo, este deve ser colocado no copo e somente depois completar o líquido para que ele faça parte da medida de líquidos.

Você pode mudar o tipo de líquido: água, leite, refrigerante, cerveja, iogurte, requeijão, suco de qualquer fruta ou de cenoura, espinafre, beterraba passados em uma centrífuga ou ralados e batidos no liquidificador.

• O sal

Respeite a quantidade indicada na receita.

• O doce

Respeite a quantidade indicada na receita. Você pode trocar o açúcar branco por açúcar mascavo, leite condensado ou mel. Nesse caso use uma quantidade um pouco menor 1 ½ colheres.

Nota: Adoçante comum não funciona.

• A gordura

Respeite a quantidade indicada na receita. Você pode usar margarina, manteiga, azeite, óleo, banha, óleo de gergelim, linhaça ou qualquer gordura comestível que você deseje. A manteiga pode ser derretida ou picada em pequenos pedaços antes de ser adicionada ao líquido. Faça o seu teste.

• A farinha

É recomendável usar a quantidade máxima de 4 copos (para um pão de 1000 g). Sempre encha o copo medidor com uma colher. Não aperte a farinha durante a medida para que não comprometa a quantidade recomendada.

Você pode usar diversos tipos de farinha: de trigo, integral, centeio, polvilho, aveia, soja, etc, misturadas entre si. É importante usar farinhas de boa qualidade, pois o pão cresce melhor, mas lembre-se de que com as farinhas integrais usadas sem mistura com a farinha de trigo o pão cresce menos, mas tem um sabor especial e fica muito mais saudável.

• Açúcar

O açúcar é "alimento" da levedura, melhorando também o sabor doce e a cor do pão. É um elemento muito importante para o crescimento do pão. Normalmente é usado o açúcar branco; no entanto, o açúcar mascavo ou açúcar em pó também podem ser usados em algumas receitas.

• Outros sólidos

Você pode acrescentar cenoura, beterraba, mandioquinha, e outros ingredientes em estado sólido como coco ralado, ameixas secas.

• O fermento

Use a quantidade máxima de duas colheres de chá de fermento biológico seco de boa qualidade e dentro do prazo de validade. Fermentos são ingredientes frágeis e se estragam facilmente. Observe se estão armazenados

adequadamente, pois a umidade e temperatura podem comprometer o resultado do crescimento.

Você também pode usar o fermento biológico fresco (em tablete). Faça a substituição na seguinte proporção: 2 ½ colheres de chá de fermento seco por 1 tablete de 15 gramas.

Não use fermento químico em receitas de pães.

- **Ingredientes reservados**

Você pode adicionar na sua massa outros ingredientes como frutas secas, queijo, calabresa, chocolate, passas, gergelim, germe de trigo, semente de papoula, temperos desidratados, castanhas, nozes, ervas, cheiro verde ou coco ralado. Use, sempre, cortado em pequenos pedaços ou moídos. Utilize o BIP SONORO para acrescentá-los conforme as instruções dessa função.

TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS

ml	Copo(s) / Xícara	Colher(es) de Sopa	Colher(es) de Chá
240	1	16	48
210	7/8	14	42
180	3/4	12	36
160	2/3	-	-
150	5/8	10	30
120	1/2	8	24
90	3/8	6	18
80	1/3	-	-
60	1/4	4	12
30	1/8	2	6
15		1	3
8		1/2	1+1/2

PROGRAMANDO COM O TIMER

O TIMER permite que se programe a hora em que o pão deverá estar pronto, retardando em até 15 horas a finalização do processo. É ideal para quem quer ter pão quentinho ao acordar ou no retorno do trabalho. Para calcular o tempo de programação deve-se estar atento ao horário em que se deseja que o pão fique pronto. O DISPLAY DIGITAL mostrará sempre quantas horas faltam para o término do processo.

Siga os seguintes passos.

- 1- Separe todos os ingredientes da receita escolhida.

ATENÇÃO

Não utilizar ingredientes que possam estragar em dias quentes como leite e ovos.

- 2- Coloque os ingredientes na FORMA respeitando a seguinte ordem:

1º Líquidos

ATENÇÃO

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

2º Ingredientes secos

3º Fermento seco. Faça uma pequena cavidade no centro da farinha e acrescente o fermento seco dentro dele. A farinha deverá isolar o fermento da umidade dos ingredientes líquidos ou pastosos.

ATENÇÃO

O fermento NÃO PODE entrar em contato com o sal até a hora em que a PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL começar a misturar os ingredientes.

- 3- Selecione o Ciclo de Programação indicado na sua receita na tecla MENU e o número do programa correspondente aparecerá no DISPLAY DIGITAL.
- 4- Selecione o tamanho do pão na tecla PESO e uma seta indicará o tamanho escolhido no DISPLAY DIGITAL. **Lembre-se de que nem todos os Ciclos de Programação possibilitam essa escolha.**
- 5- Selecione a cor do pão na tecla AJUSTE DE COR. A seleção escolhida é indicada por uma seta no DISPLAY DIGITAL. **Lembre-se de que nem todos os Ciclos de Programação possibilitam essa escolha.**
- 6- Calcule quantas horas faltam até a hora em que você deseja que o pão fique pronto. Ex: se no momento em que você terminar de colocar os ingredientes forem 22h00 e você que seu pão pronto às 7h00 da manhã, faltam 9 horas. Utilizando as teclas TIMER + e TIMER - selecione 9:00 no DISPLAY DIGITAL.
- 7- Depois de programar o horário, aperte a tecla INICIAR/PARAR para ligar a **PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL**, os dois pontos (:) do horário marcado no DISPLAY DIGITAL começarão a piscar. O TIMER iniciará a contagem regressiva e o pão ficará pronto quando o DISPLAY DIGITAL indicar 0:00. Observe que o tempo de atraso deve incluir o tempo de cozimento do programa. Depois que o programa de cozimento estiver completo, a panificadora mudará para a configuração Manter Aquecido por 1 hora.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- Ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da receita.
- Para melhores resultados use sempre ingredientes à temperatura ambiente, ou seja próximos a 23°C.
- O fermento não deve ter contato com a água nem com o sal. Coloque-o no meio da farinha fazendo cavidade no centro.
- Observe sempre a data de validade de todos os ingredientes, principalmente do fermento e da farinha.
- As temperaturas muito baixas no inverno ou muito altas no verão podem afetar o crescimento do pão. Utilize a sua PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL em ambientes com temperatura entre 20°C e 27°C.
- Não use a função timer com receitas que incluem laticínios ou outros ingredientes, tais como ovos, leite, creme ou queijo.

COMO LIMPAR A SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL

- Limpe sempre o aparelho após cada utilização. Verifique se o produto está desligado da tomada. Deixe-a esfriar totalmente com a TAMPA aberta.
- Limpe a TAMPA e a parte externa apenas com um pano úmido e macio com detergente neutro e deixe-a secar totalmente.
- Desmonte o restante aparelho conforme as instruções.
- Limpe estas peças com uma esponja ou pano macio úmido um pouco de detergente líquido. Evite molhar o eixo (na parte de baixo da FORMA), pois ele pode oxidar. Recoloque o BATEDOR.

ATENÇÃO

- **Nunca lave a FORMA e o BATEDOR em máquina de lavar louça.**
- **Se houver problemas na retirada do BATEDOR coloque um pouco de água quente no fundo da forma e aguarde 15 min. O BATEDOR se soltará facilmente. Seque as peças antes de recolocar remontá-las para o armazenamento.**
- Limpe o compartimento interno com um pano macio para remover qualquer ingrediente que possa ter caído da FORMA.
- Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Não utilize solventes ou qualquer substância química durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre no motor.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Recomenda-se não desmontar a tampa para limpeza.

COMO GUARDAR A SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL

- Depois do uso desligue-o o aparelho da tomada.
- Espere no mínimo 20 min para que o aparelho esfrie totalmente com a TAMPA aberta.
- Limpe e seque todas as peças desmontáveis.
- Monte o aparelho corretamente e feche a tampa.
- Guarde em lugar seco e a salvo de poeira e umidade.

FALTA DE ENERGIA

Se faltar energia elétrica enquanto a panificadora estiver trabalhando, o processo de panificação continuará automaticamente caso a energia volte dentro 10 minutos, mesmo sem pressionar o botão INICIAR/PARAR. Se o tempo de interrupção for superior a 15 minutos, a unidade não continuará a funcionar e o visor LCD voltará para a configuração padrão. você precisará seguir as seguintes instruções quando a energia voltar:

- Se a massa estiver sendo amassada, reiniciar o processo.
- Se a massa estiver crescida ou crescendo, esperar até que ela termine de crescer então selecione o Ciclo de Programação ASSAR.

ATENÇÃO

Caso falte luz por mais de 20 min recomendamos que se elimine a massa e se adicionem ingredientes novos.

MEIO AMBIENTE

Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Assim, você ajuda a preservar o meio ambiente. Você também poderá levar o aparelho a uma Assistência Técnica Autorizada MONDIAL que descartará o aparelho em um local seguro ao meio ambiente.

TABELA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A maioria dos problemas que podem ocorrer com a sua **PANIFICADORA AUTOMÁTICA MONDIAL** podem ser resolvidos por você.

Se você tiver alguma dificuldade verifique estes itens para uma possível solução.

Caso o problema não se resolva ligue para o **SAC da MONDIAL: 0800 55 03 93**.

Não consigo selecionar. O DISPLAY DIGITAL mostra sempre 0:00	Aperte a tecla INICIAR/PARAR até que o DISPLAY DIGITAL mostre 3:00.
O DISPLAY DIGITAL mostra H:HH.	A temperatura interna da Panificadora está muito alta. Deixe-a esfriar por 15 a 30 minutos antes de ligá-la novamente.
Fumaça e cheiro de queimado.	Provavelmente algum ingrediente derramou sobre a resistência. O cheiro deverá desaparecer em alguns minutos após o consumo desse ingrediente pelo calor do forno. Depois de terminado o preparo limpe o forno conforme instruções do manual. Caso o cheiro persista, desligue a Panificadora e leve-a a uma Assistência Autorizada Mondial.
A massa não mistura.	Verificar se o BATEDOR foi encaixado corretamente na FORMA de assar. Verifique se há quantidade excessiva de ingredientes. Certifique-se de os ingredientes são medidos com precisão e adicionados na sequência correta. O excesso de farinha pode ser removido do pão depois de cozido e resfriado. Adicione água, uma colher de sopa de cada vez, até que a massa tenha se transformado em uma bola.
O pão cresceu e depois baixou.	A massa está muito líquida. Colocar mais farinha da próxima vez conforme indicado em COMO ACERTAR O PONTO DA MASSA.
O pão está muito pesado.	Provavelmente a massa ficou muito dura (pouco líquido) ou o fermento estava estragado. Coloque mais líquido na próxima vez conforme indicado em COMO ACERTAR O PONTO DA MASSA. Experimente também outro fermento.
O pão cresceu muito.	Reduzir a quantidade de fermento em ½ colher de chá.
O pão está muito escuro.	Selecionar a COR do pão em Claro e reduzir a quantidade de açúcar em 1 colher de chá.
É necessário interromper um ciclo em andamento	Apertar a tecla Iniciar/Para de 3 a 5 seg.
A janela está embaçada ou coberta de condensação.	Isso pode ocorrer durante os programas de mistura ou crescimento. A condensação geralmente desaparece durante os programas de cozimento. Limpe bem a janela entre os períodos de uso.
O BATEDOR se desprende com o pão.	Não é incomum o BATEDOR sair com o pão. Depois que o pão esfriar, retire-o com o gancho fornecido junto com o aparelho.
A massa de pão não cresce; pão pequeno.	Meça todos os ingredientes com precisão. Verifique a data de validade do fermento e da farinha. Os líquidos devem estar na temperatura ambiente.
O pão possui uma cratera no seu topo depois de cozido.	Não abra a tampa durante o cozimento. Selecione uma opção de crosta mais escura.
As partes do pão estão desequilibradas.	Meça todos os ingredientes com precisão. Diminua um pouco o fermento ou a água. Alguns pães podem não ser formados uniformemente, particularmente com farinha integral.
O fundo está oco ou o interior está oco.	Meça todos os ingredientes com precisão. Diminua um pouco o fermento ou a água. Verifique a medição de sal. Use água na temperatura ambiente.
O pão apresenta uma textura pesada e grossa.	Tente aumentar a água ou diminuir a farinha. Pães integrais terão uma textura mais pesada.
O DISPLAY DIGITAL mostra EE0.	Este aviso significa que o sensor de temperatura está desconectado. Pressione o botão INICIAR/PARAR para interromper o programa, desconecte o cabo de alimentação. Leve o aparelho para o serviço de assistência técnica autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste elétrico/mecânico.

Índice de Receitas

CICLO BÁSICO.....	12
CICLO RÁPIDO.....	13
CICLO PÃO DOCE.....	14
CICLO PÃO FRANCÊS.....	15
CICLO PÃO INTEGRAL.....	16
CICLO PÃO TRADICIONAL.....	17
CICLO SEM GLUTÉM.....	18
CICLO PÃO CASEIRO.....	19
CICLO COOKIES.....	20
CICLO PIZZA.....	21
CICLO BOLO.....	22
CICLO GELÉIA.....	23
CICLO IOGURTE.....	23
CICLO PANETONE.....	24
CICLO SANDUÍCHE.....	25
CICLO TOSTAR.....	26

CICLO BÁSICO

Para pães de 500g – tempo de preparo 2:55h

- 180 ml de água
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 e 1/2 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 2 e 1/4 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher de chá de fermento biológico seco

Para pães de 750g – tempo de preparo 3:00h

- 260 ml de água
- 1 e 1/2 colheres de chá de sal
- 2 e 1/2 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 2 e 1/2 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher de chá de fermento biológico seco

Para pães de 1000g – tempo de preparo 3:05h

- 320 ml de água
- 2 colheres de chá de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 3 e 1/2 copos de farinha de trigo especial
- 1 e 1/2 colher de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Selecione o tamanho do pão.
6. Escolha a cor da casca.
7. Feche a tampa.
8. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

CICLO RÁPIDO

Para pães de 500g – tempo de preparo 1:55h

- 180 ml de água morna (40° a 50°C)
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 e 1/2 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 2 e ¼ copos de farinha de trigo especial
- 2 e ½ colheres de chá de fermento biológico seco

Para pães de 750g – tempo de preparo 2:00h

- 260 ml de água (40° a 50°C)
- 1 e ½ colheres de chá de sal
- 2 e ½ colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 2 e ¾ copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco

Para pães de 1000g – tempo de preparo 2:05h

- 320 ml de água (40° a 50°C)
- 2 colheres de chá de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 3 e ½ copos de farinha de trigo especial
- 3 e ½ colher de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Selecione o tamanho do pão.
6. Escolha a cor da casca.
7. Feche a tampa.
8. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

CICLO PÃO DOCE

Para pães de 750g – tempo de preparo 3:50h

- 240 ml de água
- 1 colher de chá de sal
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 e ½ colheres de sopa de óleo ou margarina
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 1 e ½ colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Selecione o tamanho do pão.
6. Escolha a cor da casca.
7. Feche a tampa.
8. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

CICLO PÃO FRANCÊS

Para pães de 500g – tempo de preparo 3:55h

- 180 ml de água
- 2 colheres de chá de sal
- 1 e ½ colheres de sopa de açúcar
- 1 e ½ colheres de sopa de óleo ou margarina
- 2 e ¼ copos de farinha de trigo especial
- 1 colher de chá de fermento biológico seco

Para pães de 750g – tempo de preparo 4:00h

- 260 ml de água
- 2 e ½ colheres de chá de sal
- 1 e ½ colheres de sopa de açúcar
- 1 e ½ colheres de sopa de óleo ou margarina
- 2 e 1/2 copos de farinha de trigo especial
- 1 e ½ colher de chá de fermento biológico seco

Para pães de 1000g – tempo de preparo 4:05h

- 320 ml de água
- 3 colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 3 e ½ copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Selecione o tamanho do pão.
6. Escolha a cor da casca.
7. Feche a tampa.
8. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

CICLO PÃO INTEGRAL

Para pães de 500g – tempo de preparo 3:55h

- 180 ml de água
- ½ colher de chá de sal
- 2 e ½ colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 1 e ¼ copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha integral
- 1 e ½ colheres de chá de fermento biológico seco

Para pães de 750g – tempo de preparo 4:00h

- 260 ml de água
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 e ½ colheres de sopa de óleo ou margarina
- 1 e ½ copos de farinha de trigo especial
- 1 e ½ copos de farinha integral
- 1 e 2/3 colheres de chá de fermento biológico seco

Para pães de 1000g – tempo de preparo 4:05h

- 320 ml de água
- 1 e ½ colheres de chá de sal
- 3 e ½ colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 1 e ¾ copos de farinha de trigo especial
- 1 e ¾ copos de farinha integral
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Selecione o tamanho do pão.
6. Escolha a cor da casca.
7. Feche a tampa.
8. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

CICLO PÃO TRADICIONAL

Para pães de 750g – tempo de preparo 3:45h

- 240 ml de água
- 1 e ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de óleo ou margarina
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Para pães de 1000g – tempo de preparo 3:50h

- 320 ml de água
- 1 e ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 e ½ colheres de sopa de óleo ou margarina
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 e ½ colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Selecione o tamanho do pão.
6. Escolha a cor da casca.
7. Feche a tampa.
8. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

CICLO SEM GLUTÉM

Para pães de 500g – tempo de preparo 2:55h

- 1 e 1/2 xícara de água morna
- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de óleo de coco
- 3 colheres de chá de goma xantana
- 2 colheres de sopa de açúcar ou adoçante culinário
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de suco de limão
- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/2 xícara de leite em pó
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes iniciando pelos líquidos depois os secos e por último o fermento.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo para Pão Sem Glúten ou Básico.
5. Selecione o tamanho do pão para 750g.
6. Escolha a cor da casca.
7. Feche a tampa.
8. Pressione o botão INICIAR/ PARAR.

CICLO PÃO CASEIRO

Para pães de 750g – tempo de preparo 3:45h

- 240 ml de leite com um ovo dentro (coloque o ovo dentro do copo medida e complete com o leite até chegar em 240ml)
- 1 e ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de óleo ou margarina
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Para pães de 1000g – tempo de preparo 3:50h

- 320 ml de leite com um ovo dentro (coloque o ovo dentro do copo medida e complete com o leite até chegar em 320ml)
- 1 e ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 e ½ colheres de sopa de óleo ou margarina
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 e ½ colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Selecione o tamanho do pão.
6. Escolha a cor da casca.
7. Feche a tampa.
8. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

CICLO COOKIES

Tempo de preparo 15 min.

- 1 ovo
- 125 g de manteiga derretida
- ½ copo de açúcar mascavo
- ¾ de copo de açúcar
- 1 colher de chá de fermento químico em pó
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 e ¾ de copo de farinha de trigo
- ¼ de copo de chocolate em pó
- 300 g de chocolate meio amargo picado

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima, menos o chocolate picado.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Feche a tampa.
6. Pressione o botão INICIAR/PARAR.
7. Depois de terminada a mistura, desligue a panificadora.
8. Transfira a massa para uma travessa e misture o chocolate meio margo picado reservado.
9. Faça bolinhas de cerca de 4 cm.
10. Leve ao forno preaquecido a 180° em uma assadeira forrada com papel manteiga untado com manteiga ou margarina.
11. Retire do forno quando estiverem douradas, mas ainda macias. Ficarão sequinhas por fora, mas cremosas por dentro.

CICLO PIZZA

Para 1 disco de pizza – tempo de preparo 1:30h

- 260 ml de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 e ½ colher de sopa de óleo ou margarina
- 2 e ¾ copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Para 2 discos de pizza – tempo de preparo 1:30h

- 300 ml de água
- 1 e ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Feche a tampa.
6. Pressione o botão INICIAR/PARAR.
7. Depois de terminada a mistura, desligue a panificadora.
8. Retire a massa e abra em superfície enfarinhada.
9. Recheie ao seu gosto.

CICLO BOLO

Tempo de preparo 2:15hs.

- 2 ovos
- 160 ml de leite
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 copo de fubá de preferência pré-cozido
- 1 copo de açúcar
- 1 e ½ copos de farinha de trigo especial
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

Modo de Preparo

1. Retire a cuba de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima, menos o fermento.
3. Recoloque a cuba dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Feche a tampa.
6. Pressione o botão INICIAR/PARAR.
7. Quando soar o aviso sonoro acrescente o fermento.
8. Feche a panificadora e espere o final do ciclo.
9. Aguarde esfriar um pouco antes de desenformar.

CICLO GELÉIA

Tempo de preparo 1:20h.

- 3 copos de morango
- 1 copo de açúcar
- ½ copo de água

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Feche a tampa.
6. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

Dependendo da fruta, ou se for usada a polpa de frutas batida ou amassada, pode –se usar 2 colheres de gelatina em pó sem sabor quando o ciclo estiver terminado, mas a mistura ainda estiver quente para dissolver a gelatina. Isso deixará a geléia mais encorpada.

CICLO IOGURTE

Tempo de preparo 8:00h.

- 1 litro de leite integral (não pode ser desnatado ou sem lactose)
- 1 pote de iogurte natural integral (170g à 200g) ou fermento lácteo para iogurte na quantidade indicada pelo fabricante.

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Feche a tampa.
6. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

CICLO PANETONE

Para pães de 750g – tempo de preparo 3:45h

- 240 ml de leite com um ovo dentro (coloque o ovo dentro do copo medida e complete com o leite até chegar em 240ml)
- 1 e ½ colheres de chá de sal
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa ou margarina
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 2 colheres de chá de essência para panetone ou raspas de laranja ou limão
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco
- 1 copo de uvas passas misturadas com frutas cristalizadas

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima menos as passas e frutas cristalizadas.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Selecione o tamanho do pão.
6. Escolha a cor da casca.
7. Feche a tampa.
8. Pressione o botão INICIAR/PARAR.
9. Quanto tocar o sinal sonoro para acréscimo de ingredientes adicione as passas e frutas cristalizadas.
10. Feche a panificadora e aguarde o final do preparo.

CICLO SANDUÍCHE

Para pães de 750g – tempo de preparo 3:45h

- 240 ml de leite
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de margarina derretida
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Selecione o tamanho do pão.
6. Escolha a cor da casca.
7. Feche a tampa.
8. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

CICLO TOSTAR

Amendoim torrado

Tempo de preparo 1:00h

- 300 g de amendoim cru (podem ser amêndoas, sementes, castanhas ou outras oleoginosas)

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Ajuste o tempo de acordo com o alimento de 10 min. a 2:00 h
6. Feche a tampa.
7. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

Se você não sabe o tempo ideal para tostagem, verifique de 30 em 30 minutos para acertar o ponto.

Amendoim doce

Tempo de preparo: 1:30h

- 2 copos de amendoim cru com pele
- ½ copo de água
- 1 copo de açúcar
- 4 colheres de achocolatado em pó

Modo de Preparo

1. Retire a FORMA de dentro da panificadora.
2. Adicione todos os ingredientes na ordem acima. Misture bem.
3. Recoloque a FORMA dentro da panificadora e trave corretamente.
4. Selecione o ciclo.
5. Ajuste o tempo de acordo para 1:30h.
6. Feche a tampa.
7. Pressione o botão INICIAR/PARAR.

Se ao terminar o ciclo ainda não estiver formado a casquinha aumente o tempo.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de 1 (um) ano, exclusivamente contra vício de qualidade que torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b. No prazo de garantia acima descrito, estão inclusas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.
- c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b. Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c. O cabo plugue não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- b. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- c. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- d. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiver danificado. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g. Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- h. Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- i. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:

www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes:

www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 93

Segunda à sexta, das 07h às 20h;

Sábado, das 07h às 13h.

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: "**Assistência Técnica**".

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site:

www.emondial.com.br

1 ANO DE GARANTIA

" Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.
Imagens meramente ilustrativas.