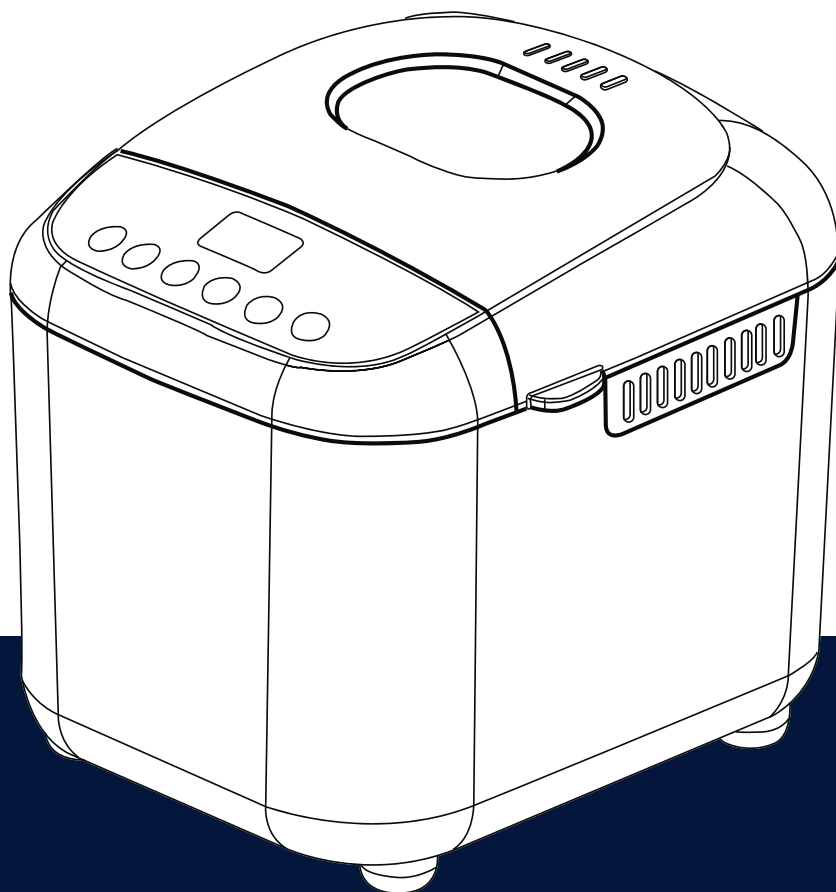
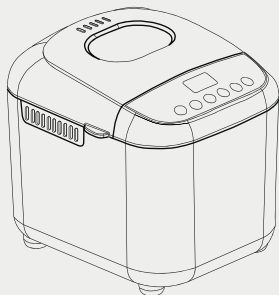




Manual de Instruções



Panificadora



OBRIGADO POR ADQUIRIR A PANIFICADORA GALLANT,

um produto desenvolvido para gerar maior conforto em seu lar, aliado à qualidade, segurança, eficiência e inovação.

INFORMAÇÕES DE REGISTRO

Para uma maior proteção do seu produto, sugerimos o preenchimento das seguintes informações abaixo. Elas são indispensáveis caso ocorra alguma eventualidade e não seja possível encontrar a Nota fiscal ou a mesma esteja ilegível.

LOCAL DA COMPRA DO PRODUTO

Nome da loja:

Endereço:

Data da aquisição:

Número Nota Fiscal:

CONHEÇA NOSSA LINHA COMPLETA: **WWW.GALLANT.VC**



ÍNDICE

Introdução	04
Recomendações de Segurança	04
Peças e Acessórios	07
Introdução das Funções e Painel de Controle	07
Interrupção de Energia	09
Exibição de Aviso	09
Menu de Programas	10
Antes de Usar	11
Instruções Detalhadas	12
Entendendo os Ingredientes	15
Uso de Medidas Exatas	17
Medidas de Ingredientes Secos	18
Limpeza e Manutenção	18
Problemas e Soluções	19
Receitas	21

INTRODUÇÃO

Parabéns, você adquiriu um produto que é resultado do conhecimento que há 25 anos desenvolve o Grupo WebContinental.

A Gallant traz ao mercado de eletrodomésticos, refrigeração e uma linha de produtos fitness. Mais qualidade e sofisticação ao seu lar.

Nossa linha inteligente conta com uma ampla variedade de produtos fitness para você se exercitar em casa, eletrodomésticos e eletroportáteis para a sua residência.

A sua Panificadora é muito fácil de ser utilizada e extremamente eficiente. Depois de ler o manual de

instruções, operar a Panificadora será fácil.

Antes de ser embalada e deixar a fábrica, a Panificadora foi cuidadosamente verificada em relação à segurança. Leia atentamente o manual de instruções.

Seguindo estas instruções cuidadosamente, você poderá evitar qualquer problema ao usar o aparelho. É importante guardar o manual de instruções e armazená-lo em um local seguro para que possa ser consultado a qualquer momento.

É necessário seguir cuidadosamente as instruções do manual para evitar possíveis acidentes.

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar a Panificadora Gallant, precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo o seguinte:

01. Leia atentamente todas as instruções antes de usar.

02. Não utilize o aparelho para outra finalidade que não a pretendida. Uso doméstico. Não deve ser usado ao ar livre ou para fins comerciais.

03. Sacos plásticos, grampos, invólucros e materiais de embalagem devem ficar longe do alcance de crianças e de animais, para evitar riscos de asfixia e outros acidentes que esses tipos de resíduos possam provocar, quando usados como brinquedo.

04. Verifique se a tensão do local é compatível com as especificações do aparelho.

05. Certifique-se que as tomadas a serem utilizadas estejam em bom estado e não utilize extensões, tomadas múltiplas e/ou adaptadores. O uso desses acessórios pode prejudicar o aparelho, além do risco de ocasionar acidentes elétricos. Certifique-se de que está ligado a um ponto de alimentação dedicado e sem quaisquer outros aparelhos na mesma tomada.

06. Não opere o aparelho com fio ou plugue danificado, ou após o mau funcionamento do aparelho, ou se ele for derrubado ou danificado de alguma forma. Quando isso acontecer, procure uma Assistência Técnica Autorizada Gallant para a troca. Como o cabo de alimentação é normatizado pelo INMETRO, ele

deverá ser substituído por um conjunto fornecido pela Assistência Técnica Autorizada Gallant.

07. Opere sempre o aparelho em uma superfície nivelada, estável e incombustível. Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais combustíveis, como toalhas de mesa, cortinas, móveis, travesseiros, roupas, lençóis, roupas de cama, papel, etc.

08. Produtos inflamáveis, tais como latas de aerossol, gasolina, propano, adesivos entre outros, nunca devem ser armazenados no interior ou próximos ao aparelho, pois os vapores podem causar incêndio ou explosão.

09. Nunca limpe o aparelho com líquidos inflamáveis ou abrasivos. Além de risco de incêndio e explosões, irá afetar a pintura e as peças plásticas de seu aparelho. Use sempre um pano levemente umedecido no corpo de seu aparelho externamente ou internamente.

10. Não o coloque contra uma parede ou outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre atrás e ao lado, e 10 cm acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.

11. Não submergir o cabo de alimentação e o plugue em água ou outro líquido. Também não permita que água ou qualquer outro líquido entre

na carcaça do aparelho para evitar choque elétrico.

12. Não coloque o aparelho sobre ou perto de superfícies quentes como fornos, fogões, aquecedores a gás/elétricos ou churrasqueiras.

13. O aparelho não deve ser instalado atrás de portas ou dentro de armários de forma embutida para evitar o superaquecimento.

14. A superfície abaixo do aparelho pode ficar quente durante o uso.

15. Nunca ligue este aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controle remoto separado.

16. Nunca desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação.

17. Conecte o aparelho apenas a uma tomada aterrada. Certifique-se sempre de que o plugue esteja inserido corretamente na tomada.

18. Não ligue o aparelho à tomada até que o aparelho e as peças estejam no lugar necessário.

19. Evite deixar o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou balcão, ou em contato com superfícies quentes.

20. Não exponha o aparelho a gotejamentos ou respingos. Não coloque água ou outro líquido na caixa principal do aparelho através das saídas de ar. Não lave embaixo da torneira.

21. Não ligue ou toque no aparelho, painel de controle ou no cabo de alimentação com as mãos molhadas.

22. Desligue da tomada quando não estiver em uso ou antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar as peças e antes de limpar.

23. Remova resíduos queimados.

24. O aparelho não contém quaisquer peças reparáveis no interior. Não tente abrir e reparar a unidade sozinho. Todos os componentes só devem ser reparados por um técnico qualificado.

25. Durante o uso, pode ocorrer saída de ar quente. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas. Também tenha cuidado com o ar quente ao abrir o aparelho.

26. As superfícies exteriores e interiores do aparelho podem ficar quentes durante a utilização. Use luvas de proteção para manuseio da parte interna e as alças para movimentar o produto.

27. É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho é utilizado perto de crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças quando estiver em funcionamento ou durante o processo de resfriamento.

28. Este produto não se destina à utilização por crianças ou pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou por pessoa com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

29. Não é indicado movimentar o aparelho durante o uso ou contendo alimentos quentes.

30. Se o seu aparelho sofrer uma queda e/ou apresentar problemas de funcionamento, acione a Assistência Técnica Autorizada Gallant. Em hipótese alguma tente desmontar e reparar. Toda a substituição de peça danificada deve ser realizada somente através do serviço autorizado Gallant.

31. Não cubra o aparelho durante o uso.

32. Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão.

33. O aparelho pode emitir fumaça durante a sua primeira utilização. Não se preocupe, a fumaça cessará dentro de alguns minutos.

34. Se o aparelho emitir fumaça escura, desconecte-o imediatamente. Aguarde a fumaça cessar antes de remover o conteúdo do recipiente interno.

35. Não use caso observe falha técnica. Qualquer falha deve ser corrigida por uma pessoa devidamente qualificada e autorizada. No caso de qualquer incidente causado por uma falha técnica, desconecte a tensão e relate a falha ao SAC Gallant.

CUIDADO!

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico normal. Não é destinado a ambientes como cozinhas industriais, escritórios, fazendas ou outros ambientes de trabalho. Também não é destinado ao uso por clientes em hotéis ou ambientes similares. Se o aparelho for usado de maneira inadequada ou não conforme as instruções do manual do usuário, a garantia se torna inválida e o vendedor se recusa a assumir qualquer responsabilidade por danos que possam ser causados.

AVISO

Atente sempre para os símbolos descritos a seguir. Quando aparecer no manual dê atenção especial às instruções dadas

SÍMBOLOS E ADVERTÊNCIAS UTILIZADAS NESTE MANUAL

NOTA

O símbolo acima indica pontos de interesse especial para manutenção ou operação mais eficientes. A não observância destas recomendações pode acarretar na perda de rendimento, diminuição da vida útil e até danos ao produto.

ATENÇÃO!

O símbolo acima identifica instruções que, se não observadas, representam risco de acidentes com danos pessoais de consequência imprevisíveis.

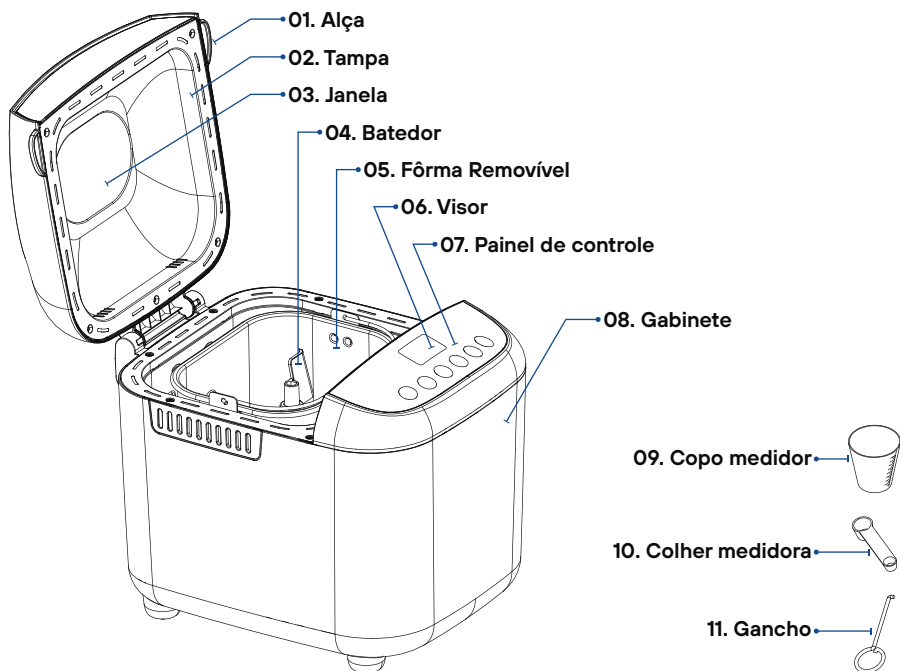
ADESIVOS DE ADVERTÊNCIA E AÇÕES DE SEGURANÇA

Encontram-se localizados em seu aparelho alguns adesivos com advertência (alertas e/ou orientações técnicas) que envolvem segurança.

NOTA

Obedeça e jamais descarte estes adesivos

PEÇAS E ACESSÓRIOS



INTRODUÇÃO DAS FUNÇÕES E PAINEL DE CONTROLE



APÓS LIGAR O APARELHO

Conecte a panificadora na tomada; um sinal sonoro será ouvido e "**3:10**" será exibido. No entanto, os dois pontos entre o "**3**" e o "**10**" não piscam constantemente. O programa padrão é **1**". As setas apontam para "**750g**" e "**MÉDIO**" como configurações padrão.

BOTÃO INICIAR/PARAR

01. Pressione o botão **INICIAR/PARAR** uma vez para iniciar um programa. O indicador acenderá, e os dois pontos no visor de tempo começarão a piscar, e o programa será iniciado. Qualquer outro botão ficará inativo após o início do programa.

02. Pressione o botão **INICIAR/PARAR** por 0,5 segundo para pausar o programa. Se não houver operação em 3 minutos, o programa continuará até que o programa configurado seja concluído.

03. Pressione o botão **INICIAR/PARAR** por 3 segundos para cancelar um programa; então, um sinal sonoro será ouvido, indicando que o programa foi desligado. Essa função ajudará a evitar interrupções não intencionais na operação do programa.

04. Para remover o pão, pressione o botão **INICIAR/PARAR** para encerrar o ciclo de cozimento.

MENU PRÉPROGRAMADO

Pressione o botão **MENU** para selecionar os programas desejados. A cada vez que o botão é pressionado (acompanhado por um sinal sonoro curto), o programa será alterado. Pressione o botão de forma não contínua, e o número do programa correspondente será exibido no visor LCD.

COR DO PÃO

Pressione o botão **COR** para selecionar a configuração desejada: casca clara, média ou escura. Este botão é ajustável nos programas **1-7, 16, 18 e 19**.

PESO

Pressione o botão **PESO** para escolher o peso bruto desejado (500g, 750g e 1000g). Este botão é ajustável nos programas: **1 ao 7**.

PROGRAMAR

Use a função de **PROGRAMAR** para iniciar a panificadora em um horário posterior. Pressione os botões **▲** ou **▼** para aumentar o tempo do ciclo exibido no visor LCD. Adicione até 15 horas, incluindo o tempo de atraso e o programa de preparo de pão.



Defina o tempo de atraso após selecionar o **PROGRAMA**, **PESO** e **COR**, o tempo total mostrado no visor será o tempo em que o pão ficará pronto.

ATENÇÃO!

Não use a função **PROGRAMAR** com receitas que incluem laticínios ou outros ingredientes, como ovos, leite, creme ou queijo.

Você deve decidir quanto tempo falta para o seu pão ficar pronto pressionando ▲ ou ▼. Observe que o tempo de atraso deve incluir o tempo de cozimento do programa. Após o término do programa de cozimento, a panificadora entrará na configuração de Manter Aquecido por 1 hora. Antes de começar a fazer pão, o menu do programa e a cor do pão são selecionados primeiro, depois pressione ▲ ou ▼ para aumentar ou diminuir o tempo de atraso de 10 em 10 minutos. O atraso máximo é de 15 horas.

INTERRUPÇÃO DE ENERGIA

Em caso de queda de energia, o processo de fabricação do pão continuará automaticamente dentro de 10 minutos, mesmo sem pressionar o botão **INICIAR/PARAR**. Se o tempo de interrupção for superior a 15 minutos, a Panificadora não continuará funcionando, e o visor LCD voltará à configuração padrão. Se a massa tiver começado a crescer, descarte os ingredientes na fôrma de pão e comece novamente. Se a massa não tiver entrado na fase de crescimento quando o cabo de alimentação for desconectado da tomada, você pode pressionar o botão **INICIAR/PARAR** para continuar o programa desde o início.

EXIBIÇÃO DE AVISO



Figura 1

Este aviso significa que a temperatura dentro da fôrma de pão está muito alta. Pressione o botão **INICIAR/PARAR** (figura 1) para interromper o programa, desconecte o cabo de alimentação, abra a tampa superior e deixe a máquina esfriar completamente por 10 a 20 minutos antes de reiniciar.



Figura 2

Este aviso significa que o sensor de temperatura está desconectado. Pressione o botão **INICIAR/PARAR** (figura 2) para interromper o programa, desconecte o cabo de alimentação. Por favor, verifique o sensor junto a Assistência Técnica Autorizada Gallant para exame, reparo ou ajuste elétrico/mecânico.

MANTER AQUECIDO

Após a conclusão do programa de cozimento, a panificadora emitirá 10 sinais sonoros e mudará para a configuração de Manter Aquecido por 1 hora. Será exibido "0:00". Para cancelar o processo de Manter Aquecido, pressione o botão **INICIAR/PARAR** por 3 segundos.

DICA

Remover o pão imediatamente após o término do programa de cozimento impedirá que a crosta fique mais escura.

MENU DE PROGRAMAS

1. MACIO

O pão macio básico, para pães brancos e mistos, consiste principalmente de farinha de pão básica e também pães aromatizados com adição de ervas e passas.

2. FRANCÊS OU D'ÁGUA

Para o cozimento de pães leves, como o pão francês, que tem uma crosta mais crocante e textura mais leve.

3. PÃO INTEGRAL

Para assar pães que contenham quantidades significativas de farinha integral. Essa configuração tem um tempo de pré-aquecimento mais longo para permitir que o grão absorva a água e se expanda.

4. PÃO RÁPIDO

O tempo de mistura, crescimento e cozimento é menor do que o do pão básico. O tecido interno do pão é mais denso.

DICA

Os pães rápidos são feitos com fermento em pó e bicarbonato de sódio que são ativados pela umidade e pelo calor. Para obter pães rápidos perfeitos, sugere-se que todos os líquidos sejam colocados no fundo da fôrma de pão e os ingredientes secos na parte superior. Durante a mistura inicial das massas de pão rápido, os ingredientes secos podem se acumular nos cantos da fôrma.

5. BRIOCHE

O brioche é feito da mesma forma básica que o pão, mas tem o aspecto mais rico de uma massa devido à adição extra de ovos, manteiga, líquido (leite, água, creme etc.) e, ocasionalmente, um pouco de açúcar. Os pães doces geralmente são feitos com aditivos como sucos de frutas, coco ralado, passas, frutas secas, chocolate ou adição de açúcar. Devido a uma fase de crescimento mais longa, o pão será leve e arejado.

6. SANDUÍCHE

Mistura, fermentação e cozimento do pão de sanduíche. Interior branco, crosta dourada e textura macia e fácil de fatiar.

7. SEM GLÚTEN

Para o pão de farinhas sem glúten e misturas de panificação. As farinhas sem glúten requerem mais tempo para a absorção de líquidos e têm propriedades de crescimento diferentes.

8. MISTURAR

Mexa para que a farinha e os líquidos se misturem completamente. O tempo normal é de 15 minutos. Portanto, o tempo é fixo, não pode ser ajustado.

9. MASSA INTEGRAL / 10.MASSA DE PIZZA / 11.MASSA

Mistura e fermenta. Não assa. Você pode remover a massa crua e moldá-la em pães, pizzas, entre outros, para cozinhar no forno convencional. Ideal se você gosta de fazer a massa na Panificadora e depois assar o pão no forno. O tempo é fixo e não pode ser ajustado.

12. SOVAR

Somente mistura, sem fermentar, nem cozinhar. Esse programa pode ajustar o tempo de mistura de acordo com o desejo pessoal. Intervalo de tempo ajustável 0:08-0:45.

13. MINGAU

Misturar e fermentar para fazer mingau de cereais grossos.

14. DESCONGELAR

Para descongelar alimentos congelados antes do cozimento. A temperatura é mantida em torno de 50°C. É possível ajustar o tempo de acordo.

15. FERMENTAR

Fermentação.

16. MISTURAR E ASSAR

Essa configuração é usada para mexer e assar vários ingredientes.

17. GELEIA

Use essa configuração para fazer geleias de frutas frescas e marmeladas. Não aumente a quantidade nem permita que a receita transborde da fôrma de pão para o gabinete. Se isso acontecer, pare a máquina imediatamente e remova a fôrma de pão com cuidado. Deixe esfriar um pouco e limpe bem.

18. BOLO

Mistura, fermenta e assa, mas fermenta com o auxílio de fermento em pó.

19. ASSAR

Para o cozimento adicional de pães, esse programa pode ser necessário porque a carga está muito leve ou não está cozida. Nesse programa, não há mistura ou descanso.

ANTES DE USAR

Lave e seque a fôrma de pão e o batedor.



NOTA

Não use utensílios de metal na fôrma de pão, pois podem danificar a superfície antiaderente.

CUIDADO!

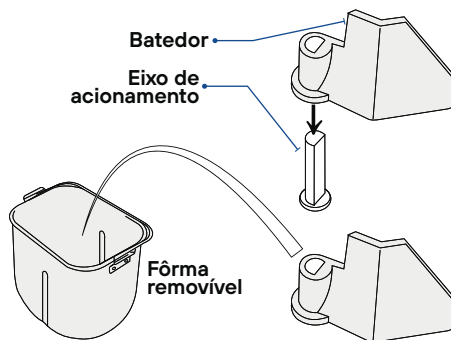
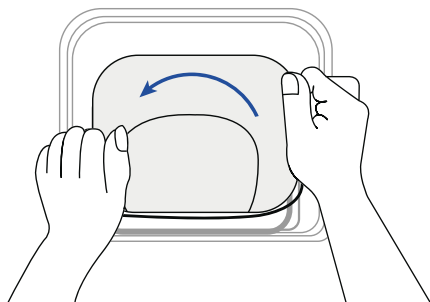
PERIGO DE QUEDA DE OBJETOS!

A panificadora pode balançar e se movimentar durante o ciclo de mistura. Posicione sempre no centro da bancada, longe da borda.

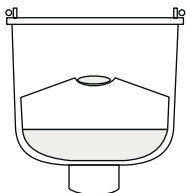
01. Verifique se há peças ausentes ou danificadas.
02. Limpe todas as peças de acordo com "**LIMPEZA E MANUTENÇÃO**".
03. Configure a panificadora no modo de assar e asse vazia por cerca de 10 minutos. Em seguida, deixe-a esfriar e limpe todas as peças removíveis novamente. O aparelho pode emitir um pouco de fumaça e/ou odor quando ligado pela primeira vez. Isso é normal e diminuirá após o primeiro ou segundo uso. Certifique-se de que o aparelho tenha ventilação suficiente.
04. Seque completamente todas as peças e monte-as; o aparelho está pronto para uso.

INSTRUÇÕES DETALHADAS

01. Usando a alça da forma de pão, gire a fôrma no sentido anti-horário e, em seguida, puxe-a para fora do aparelho.



02. Encaixe o batedor no eixo de acionamento dentro da fôrma de pão.
03. Adicione os ingredientes à fôrma de pão na ordem listada na receita. Primeiro, adicione os líquidos, açúcar e sal, em seguida, a farinha e, por último, o fermento.



Último: Fermento. Deve ser separado dos ingredientes líquidos.

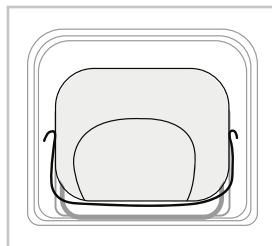
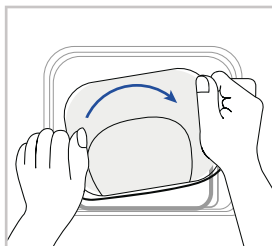
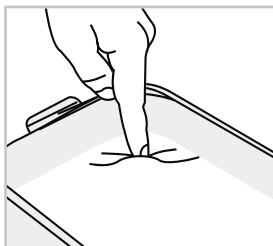
Segundo: Ingredientes secos (açúcar, sal, gordura, farinha).

Primeiro: Ingredientes líquidos - temperatura ambiente.

04. Cuidadosamente meça e adicione os ingredientes à fôrma de pão na EXATA ordem indicada na receita.

NOTA ✓

Faça um pequeno furo na parte superior da farinha com o dedo e adicione o fermento nela. Certifique-se de que o fermento não entre em contato com o sal ou os líquidos.



DICA

Pré-meça todos os ingredientes, incluindo complementos (nozes, passas), antes de começar.

05. Coloque a fôrma de pão na panificadora e certifique-se de que está firmemente travada no lugar, girando no sentido horário. Feche a tampa.

NOTA ✓

A fôrma de pão deve travar no lugar para uma mistura adequada.

06. Conecte o aparelho. Um bipe será ouvido, e o visor LCD será ajustado para o Programa 1.

07. Pressione o botão **MENU** até que o programa desejado seja exibido.

08. Pressione o botão **PESO** para mover a seta para 500g, 750g e 1000g. (O PESO não pode ser alterado nos programas 8-19).

09. Pressione o botão **COR** para mover a seta para a configuração desejada: clara, média, escura (a cor não é ajustável nos programas 8-15 e 17).

10. Se desejar, configure o botão **PROGRAMAR**. Pressione os botões ▲ e ▼ para aumentar o tempo do ciclo exibido no visor LCD. (A função PROGRAMAR não está disponível nos programas 12-15, 17-19).



NOTA

Não use essa função ao usar laticínios, ovos, etc. Este passo pode ser ignorado se você quiser que a panificadora comece a funcionar imediatamente.

11. Pressione o botão **INICIAR/PARAR** uma vez para iniciar o programa. A panificadora emitirá um bipe, e "3:10" será exibido. Mas os dois pontos entre o "3" e "10" não piscam constantemente, e o indicador acenderá. O batedor começará a misturar seus ingredientes. Se a função **PROGRAMAR** estiver ativada, o batedor não irá misturar os ingredientes até que o programa seja definido para começar.

12. Para adições (frutas, nozes, passas), a máquina emitirá dez bipes. Abra a tampa e despeje suas adições. (Esta função é ajustável nos programas: 1 ao 7.) O momento exato varia de acordo com o programa.

13. Uma vez concluído o processo, você ouvirá dez bipes e a máquina mudará para a configuração de Manter Aquecido por 1 hora. Você pode pressionar o botão **INICIAR/PARAR** por 3 segundos para interromper o processo, e a configuração de Manter Aquecido será encerrada. Desconecte o cabo de alimentação e, em seguida, abra a tampa usando luvas de forno.

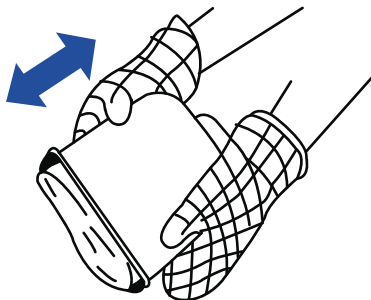
14. Deixe a fôrma de pão esfriar um pouco antes de mover o pão. Use luvas de forno, vire cuidadosamente a forma de pão no sentido anti-horário para destravar e levante a alça para remover da máquina.



CUIDADO!

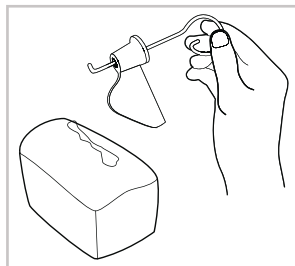
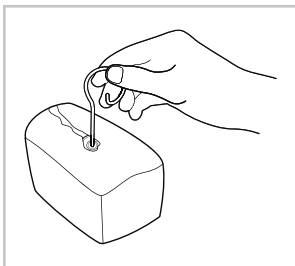
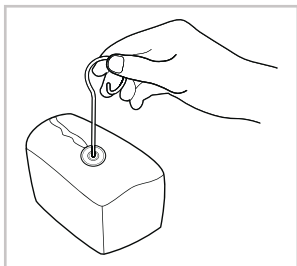
A fôrma de pão e o pão podem estar muito quentes!
Manuseie sempre com cuidado.

15. Usando luvas de forno, vire a fôrma de pão de cabeça para baixo (com a alça da fôrma de pão dobrada) sobre uma grade de resfriamento ou superfície limpa e sacuda suavemente até que o pão saia. Use uma espátula antiaderente para soltar delicadamente as laterais do pão da fôrma.



16. Deixe o pão esfriar por cerca de 20 minutos antes de fatiar. É recomendado fatiar o pão com um cortador elétrico ou um cortador dentado, de preferência evite usar faca comum ou faca de cozinha, caso contrário, o pão pode sofrer deformações.

17. Se o batedor permanecer no pão, remova-o cuidadosamente com uma espátula ou utensílio pequeno. O pão está quente; nunca use as mãos para remover o batedor. Quando não estiver em uso ou quando a operação estiver concluída, desconecte o cabo de alimentação.



NOTA



Armazene o pão restante em um saco plástico selado por até três dias em temperatura ambiente. Para armazenamento prolongado, coloque o saco plástico selado na geladeira por até 10 dias.

ENTENDENDO OS INGREDIENTES

01. FARINHA DE PÃO: A farinha de pão é o ingrediente mais importante na produção de pão e é recomendada na maioria das receitas de pão com fermento. Ela possui alto teor de glúten e, por isso, também pode ser chamada de farinha de alto teor de glúten, que contém proteína em quantidade elevada, mantendo o tamanho do pão sem ceder após o crescimento. A farinha varia de acordo com a região. O teor de glúten da farinha de pão é maior do que o da farinha de trigo normal, sendo ideal para fazer pães grandes e com maior teor de fibras internas.

02. FARINHA DE TRIGO: Uma farinha que não contém fermento, adequada para pães "rápidos" ou pães feitos com configurações rápidas. A farinha de trigo é mais indicada para pães com fermento.

03. FARINHA INTEGRAL: A farinha integral é moída a partir do grão de trigo inteiro. Pães feitos com toda ou parte da farinha integral terão maior teor de fibras e valor nutricional. A farinha integral é mais densa e, como resultado, os pães podem ser menores e ter uma textura mais pesada.

Ela contém a casca do trigo e glúten. Muitas receitas costumam combinar farinha integral e farinha de trigo para obter o melhor resultado.

04. FARINHA DE CENTEIO: A Farinha de Centeio é um tipo de farinha rica em fibras e é semelhante à farinha de trigo integral. Para obter um tamanho grande após o crescimento, ela deve ser usada em combinação com uma alta proporção de farinha de pão.

05. FARINHA DE PREPARO RÁPIDO: Farinha que contém fermento em pó, usada especialmente para fazer bolos. Não utilize farinha de preparo rápido em combinação com fermento.

06. FARINHA DE MILHO E FARINHA DE AVEIA: A farinha de milho e a farinha de aveia são moídas separadamente a partir de milho e aveia. Elas são ingredientes adicionais para fazer pão mais rústico, sendo usadas para realçar o sabor e a textura.

07. AÇÚCAR: O açúcar é "alimento" para o fermento e também aumenta o sabor doce e a cor do pão. É um elemento muito importante para fazer o pão crescer. Normalmente, utiliza-se açúcar branco; no entanto, algumas receitas podem exigir açúcar mascavo, açúcar de confeitado ou açúcar cristal.

08. FERMENTO: O fermento é um organismo vivo e deve ser mantido na geladeira para permanecer fresco. Ele precisa de carboidratos encontrados no açúcar e na farinha como nutrição. O fermento usado em receitas de panificadora pode ser vendido sob vários nomes: fermento para panificadora (preferido), fermento seco ativo e fermento instantâneo. Durante o processo de crescimento, o fermento produzirá dióxido de carbono. O dióxido de carbono expandirá o pão e tornará a fibra interna mais macia.

Antes de usar, verifique a data de validade e o tempo de armazenamento do fermento. Volte imediatamente à geladeira após cada uso, pois o fungo será morto em altas temperaturas. Geralmente, a falha no crescimento do pão é causada pelo fermento ruim.

DICAS

PARA VERIFICAR SE O FERMENTO ESTÁ FRESCO E ATIVO:

01. Despeje 1 xícara (240 ml) de água morna (45-50°C) em uma xícara de medição.

02. Adicione 1 colher de chá (5 ml) de açúcar branco à xícara e mexa; em seguida, adicione 1 colher de sopa (15 ml) de fermento sobre a água.

03. Coloque a xícara de medição em um local quente por cerca de 10 minutos. Não mexa a água.

04. Um fermento fresco e ativo começará a borbulhar ou "crescer". Se não o fizer, o fermento está morto ou inativo.

09. SAL: O sal é necessário para melhorar o sabor e a cor da crosta do pão. Também é usado para restringir a atividade do fermento. Nunca use muito sal em uma receita, pois o pão pode não crescer.

10. OVO: Os ovos podem melhorar a textura do pão, tornando-o mais nutritivo e maior em tamanho. O ovo deve ser batido junto com os outros ingredientes líquidos.

11. MANTEIGA: A gordura pode amaciar o pão e prolongar sua vida útil. A manteiga deve ser derretida ou cortada em pequenos pedaços antes de ser adicionada aos líquidos.

12. FERMENTO EM PÓ: O fermento em pó é usado para fazer pão e bolo de crescimento ultra rápido. Como não precisa de tempo para crescer e pode produzir ar, o ar formará bolhas para amaciar a textura do pão usando o princípio químico.

13. BICARBONATO DE SÓDIO: É semelhante ao fermento em pó. Também pode ser usado em combinação com fermento em pó.

14. ÁGUA E OUTROS LÍQUIDOS SEMPRE ADICIONAR PRIMEIRO: A água é um ingrediente essencial para fazer pão. Em geral, a água deve estar em temperatura ambiente entre 20°C e 25°C. Algumas receitas podem pedir leite ou outros líquidos para melhorar o sabor do pão. Nunca use laticínios com a opção de **PROGRAMAR**.

USO DE MEDIDAS EXATAS

DICAS

Um dos passos mais importantes para fazer um bom pão é a **medição adequada dos ingredientes**. Meça cada ingrediente cuidadosamente e adicione à sua forma de pão na ordem indicada na receita. É altamente recomendado o uso de xícaras de medição ou colheres de medição para obter a quantidade precisa; caso contrário, o resultado final será diferente do esperado.

SEQUÊNCIA DE ADIÇÃO

Sempre adicione os ingredientes na ordem indicada na receita.

PRIMEIRO: Ingredientes Líquidos

SEGUNDO: Ingredientes Secos

POR ÚLTIMO: Fermento

O fermento só deve ser colocado sobre a farinha seca e nunca deve entrar em contato com o líquido ou o sal.

Quando você usar a função de **PROGRAMAR** por um longo período, nunca adicione ingredientes perecíveis, como ovos ou leite.

Após a farinha ter sido completamente sovada pela primeira vez, um bipe será ouvido, e você pode adicionar os ingredientes frutados à mistura. Se os ingredientes frutados forem adicionados muito cedo, o sabor será reduzido após muito tempo de mistura.

INGREDIENTES LÍQUIDOS

Água, leite fresco ou outros líquidos devem ser medidos com xícaras de medição com marcações exatas. Coloque a xícara no balcão e abaixe-se para verificar o nível do líquido. Ao medir óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpe a xícara de medição completamente, sem nenhum outro ingrediente.

MEDIDAS DE INGREDIENTES SECOS

Meça os ingredientes secos despejando cuidadosamente, farinha, etc., na xícara de medição e, uma vez cheia, nivelando com uma faca. Nunca use a xícara de medição para despejar diretamente ingredientes secos de um recipiente, pois isso pode adicionar até uma colher de sopa extra de ingredientes. Não bata a parte inferior da xícara de medição nem compacte os ingredientes.

DICA

Antes de medir, mexa a farinha para arejá-la. Ao medir pequenas quantidades de ingredientes secos, como sal ou açúcar, use uma colher de medição e certifique-se de nivelar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconecte o aparelho antes de limpar. Não mergulhe o cabo, o plugue ou o gabinete em nenhum líquido. Deixe a panificadora esfriar completamente antes de limpar.

01. PARA LIMPAR O BATEDOR: Se o batedor estiver difícil de limpar, adicione água ao fundo da fôrma de pão e deixe de molho por até 1 hora. Limpe cuidadosamente o batedor com um pano úmido de algodão. Tanto a fôrma de pão quanto o batedor podem ser lavados em máquina de lavar louça.

02. PARA LIMPAR A FÔRMA DE PÃO: Remova a fôrma de pão girando no sentido anti-horário e, em seguida, levante a alça. Limpe o interior e o exterior da fôrma com um pano úmido, não use agentes cortantes ou abrasivos para proteger o revestimento antiaderente. A fôrma de pão deve estar completamente seca antes da instalação.

Observação: A fôrma de pão e o batedor podem ser lavados em máquina de lavar louça. O exterior da forma de pão e a base podem mudar de cor. Isso é normal.

03. PARA LIMPAR O GABINETE E A TAMPA SUPERIOR: Após o uso, permita que a unidade esfrie. Use um pano úmido para limpar a tampa, o gabinete, a câmara de cozimento e o interior da janela de visualização. Não use limpadores abrasivos para limpar, pois isso degradará o polimento da superfície. Nunca mergulhe o gabinete em água para limpeza.

Observação: Sugere-se não desmontar a tampa para limpeza

04. GUARDANDO APÓS LIMPAR: Antes de embalar a panificadora para armazenamento, certifique-se de que ela esfriou completamente, está limpa e seca, e a tampa está fechada.

AMBIENTE DE USO

A máquina pode funcionar bem em uma ampla faixa de temperatura, mas haverá diferença no tamanho do pão entre um ambiente muito quente e um ambiente frio. Sugerimos que a temperatura ambiente esteja dentro da faixa de 15°C a 34°C.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

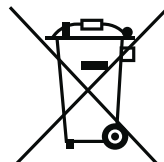
Nº	PROBLEMA	CAUSA DO PROBLEMA	SOLUÇÃO
01	Cheiro ou odor de queimado.	A farinha ou outros ingredientes caíram no gabinete.	Pare a panificadora e permita que ela esfrie completamente. Limpe o excesso de farinha do gabinete com um papel toalha.
02	Ingredientes não se misturando, é possível ouvir o barulho do motor.	- A forma de pão ou o batedor podem não estar instalados corretamente. - Muitos ingredientes.	- Certifique-se de que o batedor está totalmente encaixado no eixo. - Meça os ingredientes com precisão.
03	"HHH" é exibido quando o botão INICIAR/PARAR é pressionado.	A temperatura interna da panificadora está muito alta.	Permita que a unidade esfrie entre os programas. Desconecte a unidade, abra a tampa e remova a fôrma de pão. Deixe esfriar por 15 a 30 minutos antes de iniciar novos programas.
04	A janela está embaçada ou coberta com condensação	Pode ocorrer durante programas de mistura ou fermentação.	Normalmente, a condensação desaparece durante os programas de cozimento. Limpe bem a janela entre os usos.
05	O batedor sai junto com o pão.	Crosta mais espessa com ajuste de cor escura.	Não é incomum o batedor sair junto com o pão. Quando o pão esfriar, remova o batedor com uma espátula.
06	A massa não está se misturando completamente; farinha e outros ingredientes se acumulam nas laterais da fôrma; o pão está revestido de farinha.	- A fôrma de pão ou o batedor podem não estar instalados corretamente. - Muitos ingredientes. - A massa sem glúten geralmente é muito úmida. Pode ser necessário ajudar adicionando raspando as laterais com uma espátula de borracha.	- Certifique-se de que a fôrma de pão esteja firmemente ajustada na unidade e o batedor esteja firmemente no eixo. - Certifique-se de que os ingredientes sejam medidos com precisão e adicionados na ordem correta. - O excesso de farinha pode ser removido do pão após assar e esfriar. Adicione água, uma colher de sopa de cada vez, até que a massa forme uma bola.
07	O pão cresce muito alto ou empurra a tampa para cima.	- Ingredientes não medidos corretamente (muito fermento, farinha). - Batedor não está na fôrma de pão. - Esqueceu-se de adicionar sal.	- Meça todos os ingredientes com precisão e certifique-se de que o açúcar e o sal tenham sido adicionados. - Tente reduzir o fermento em 1/4 de colher de chá (1,2 ml). - Verifique a instalação do batedor.
08	Pão não cresce; pão baixo.	- Medição imprecisa dos ingredientes ou fermento inativo. - Levantar a tampa durante os programas.	- Meça todos os ingredientes com precisão. - Verifique a data de validade do fermento e da farinha. - Os líquidos devem estar à temperatura ambiente.

Nº	PROBLEMA	CAUSA DO PROBLEMA	SOLUÇÃO
09	O pão tem um buraco no topo após assar.	- A massa fermentou muito rápido. - Muito fermento ou água. - Programa incorreto escolhido para a receita.	- Não abra a tampa durante o cozimento. - Selecione uma opção de cor mais escura.
10	A cor da crosta está muito clara.	Abriu a tampa durante o cozimento.	- Não abra a tampa durante o cozimento. - Selecione uma opção de cor mais escura.
11	A cor da crosta está muito escura.	Excesso de açúcar na receita.	- Reduza ligeiramente a quantidade de açúcar. - Escolha uma opção de cor mais clara.
12	O pão está torto ou assimétrico.	- Muito fermento ou água. - O batedor empurrou a massa para um lado antes de fermentar e assar.	- Meça todos os ingredientes com precisão. - Reduza ligeiramente o fermento ou a água. - Alguns pães podem não ter uma forma uniforme, especialmente com farinha integral.
13	Os pães feitos têm formas diferentes.	Varia de acordo com o tipo de pão.	Pães integrais ou multigrãos são mais densos e podem ser mais curtos do que um pão branco básico.
14	O fundo está oco ou com buracos por dentro.	- Massa muito úmida, muito fermento, sem sal. - Água muito quente.	- Meça todos os ingredientes com precisão. - Reduza ligeiramente o fermento ou a água. Verifique a medição do sal. - Use água à temperatura ambiente.
15	Pão sub crescido ou pegajoso, massa não assada.	Excesso de líquido; programa incorreto escolhido.	- Reduza o líquido e meça os ingredientes cuidadosamente. - Verifique o programa escolhido para a receita.
16	O pão se comprime ao cortar.	O pão está muito quente.	Permita que esfrie em uma grade por 15-30 minutos antes de fatiar.
17	O pão tem uma textura pesada e espessa.	- Muita farinha, farinha antiga. - Não o suficiente de água.	- Tente aumentar a quantidade de água ou diminuir a quantidade de farinha. - Pães integrais terão uma textura mais pesada.
18	O fundo da forma de pão escureceu ou está manchado.	Após lavar na máquina de lavar louça.	Isso é normal e não afetará a forma de pão.

DESCARTE CONSCIENTE, "AMIGO DO AMBIENTE"

VOCÊ PODE AJUDAR A PROTEGER O MEIO AMBIENTE!

Lembre-se de respeitar as regulamentações locais: entregue os equipamentos elétricos não funcionais a um centro apropriado de descarte de resíduos.



RECEITAS :

1. PÃO MACIO	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	750g	1000g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Água	180ml	260ml	320ml	
	[2]	Sal	1 colher de chá	1+½ colher de chá	2 colheres de chá	Coloque no canto.
	[3]	Açúcar	2 colheres de sopa	2+½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	Coloque no canto.
	[4]	Óleo	2+½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	
	[5]	Farinha de Pão	2+¼ xícaras 300g	2+¾ xícaras 400g	3+½ xícaras 500g	
	[6]	Fermento instantâneo	½ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Coloque sobre a farinha seca, sem entrar em contato com nenhum líquido.

2. PÃO FRANCÊS OU D'ÁGUA	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	750g	1000g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Água	180ml	260ml	320ml	
	[2]	Sal	2 colheres de chá	2+½ colheres de chá	3 colheres de chá	Coloque no canto.
	[3]	Açúcar	2+½ colheres de sopa	1+½ colher de sopa	3 colheres de sopa	Coloque no canto.
	[4]	Óleo	1 colher de sopa	1+½ colher de sopa	2 colheres de sopa	
	[5]	Farinha de Pão	2+¼ xícaras/ 300g	2+¾ xícaras/ 400g	3+½ xícaras/ 500g	
	[6]	Fermento instantâneo	¾ colher de chá	1 colher de chá	¾ colher de chá	Coloque sobre a farinha seca, sem entrar em contato com nenhum líquido.

3. PÃO INTEGRAL	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	750g	1000g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Água	180ml	220ml	270ml	
	[2]	Sal	$\frac{3}{4}$ colher de chá	$\frac{3}{4}$ colher de chá	1 colher de chá	Coloque no canto.
	[3]	Açúcar	1+ $\frac{3}{4}$ colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de chá	Coloque no canto.
	[4]	Óleo	2 colheres de sopa	2+ $\frac{1}{2}$ colheres de sopa	3 colheres de chá	
	[5]	Farinha de Trigo	1 xícaras 145g	1+ $\frac{1}{2}$ xícaras/ 180g	2 xícaras 220g	
	[6]	Farinha de Trigo Integral	1 xícaras 145g	1+ $\frac{1}{2}$ xícaras 180g	2 xícaras 220g	
	[7]	Fermento Instantâneo	$\frac{3}{4}$ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Coloque sobre a farinha seca, sem entrar em contato com nenhum líquido.

4. PÃO RÁPIDO	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	750g	1000g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Água	140ml	190ml	230ml	Temperatura da água de 40 a 50°C
	[2]	Sal	$\frac{3}{4}$ colher de chá	$\frac{3}{4}$ colher de chá	1 colher de chá	Coloque no canto.
	[3]	Açúcar	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Coloque no canto.
	[4]	Óleo	2 colheres de sopa	2+ $\frac{1}{2}$ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[5]	Farinha de Pão	2 xícaras 290g	2+ $\frac{1}{2}$ xícaras 360g	3 xícaras 435g	
	[6]	Fermento instantâneo	2+ $\frac{1}{2}$ colheres de chá	2+ $\frac{1}{2}$ colheres de chá	2+ $\frac{1}{2}$ colheres de chá	Coloque sobre a farinha seca, sem entrar em contato com nenhum líquido.

5. BRIOCHE	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	750g	1000g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Água	120 ml	160 ml	210 ml	
	[2]	Manteiga (derretida)	$\frac{1}{4}$ de xícara 35g	$\frac{1}{3}$ de xícara 50g	$\frac{1}{2}$ xícara 70g	
	[3]	Sal	0,5 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá	Coloque no canto.
	[4]	Ovos	1 unidade	2 unidades	3 unidades	Coloque no canto.
	[5]	Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	
	[6]	Leite desnatado	$\frac{1}{4}$ de xícara 35g	$\frac{1}{3}$ xícara 50g	$\frac{1}{2}$ xícara 70g	
	[7]	Farinha Extra Branca	2 xícaras 290g	2+ $\frac{1}{4}$ xícaras 400g	4 xícaras 550g	
	[8]	Fermento Instantâneo	1 colher de chá	1,25 colher de chá	1,5 colher de chá	Coloque sobre a farinha seca, sem entrar em contato com nenhum líquido.

6. SANDUÍCHE	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	750g	1000g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Água	210ml	250ml	300ml	
	[2]	Sal	$\frac{3}{8}$ colheres de sopa	$\frac{3}{4}$ colheres de sopa	1+ $\frac{1}{2}$ colheres de sopa	Coloque no canto.
	[3]	Açúcar	$\frac{3}{8}$ colher de chá	$\frac{3}{4}$ colher de chá	1 colher de chá	Coloque no canto.
	[4]	Manteiga	$\frac{1}{2}$ colher de sopa	$\frac{3}{4}$ colheres de sopa	1+ $\frac{1}{2}$ colheres de sopa	
	[5]	Farinha Extra Branca	2 xícaras	2,5 xícaras	3 xícaras	
	[6]	Fermento Instantâneo	$\frac{3}{8}$ colher de chá	1 colher de chá	1+ $\frac{1}{4}$ colheres de chá	Coloque sobre a farinha seca, sem entrar em contato com nenhum líquido.

7. PÃO SEM GLÚTEN	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	750g	1000g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Água	140ml	190ml	230ml	
	[2]	Sal	$\frac{3}{4}$ colher de chá	$\frac{3}{4}$ colheres de chá	1 colheres de chá	Coloque no canto.
	[3]	Açúcar	2 colheres de sopa	$2+\frac{1}{2}$ colheres de sopa	3 colheres de sopa	Coloque no canto.
	[4]	Óleo	2 colheres de sopa	$2+\frac{1}{2}$ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[5]	Farinha sem Glúten	$1+\frac{3}{4}$ xícaras/ 255g	2 xícaras/ 290g	$2+\frac{1}{4}$ xícaras/ 325g	
	[6]	Farinha de Milho	$\frac{1}{4}$ xícaras/ 35g	$\frac{1}{2}$ xícaras/ 70g	$\frac{3}{4}$ xícaras/ 110g	Pode ser substituído por farinha de aveia.
	[7]	$\frac{3}{4}$ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Coloque sobre a farinha seca, sem entrar em contato com nenhum líquido.

8. MISTURAR	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Água	330ml	
	[2]	Sal	1 colher de chá	Coloque no canto
	[3]	Óleo	3 colheres de sopa	
	[4]	Farinha de Pão	4 xícaras/ 560g	

9. MASSA INTEGRAL	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Água	380 ml	
	[2]	Sal	$1+\frac{1}{2}$ colher de chá	Coloque no canto
	[3]	Óleo	2 colheres de sopa	
	[4]	Farinha Integral	600g	

10. MASSA PARA PIZZA	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Fermento	½ colher de chá	Coloque os ingredientes na fôrma de pão na ordem listada abaixo: Selecione o programador 10 1) Quando o programador estiver completo, pressione a massa com a palma da mão para formar um círculo de 25 cm (10") ou dois círculos de 25 cm (10") para obter uma base fina e crocante em uma assadeira untada. 2) Deixe fermentar a 40°C/105°C até dobrar de tamanho (aproximadamente 20 minutos). 3) adicione a cobertura de sua escolha e asse em um forno pré-aquecido a 220°C/425°C por 15 a 20 minutos, dependendo da quantidade de cobertura. 4) para congelar bases de pizza, siga o método da etapa 2 e asse sem cobertura por 5 minutos. Deixe esfriar e congele. Para usar, retire do freezer, adicione imediatamente a cobertura (não muita) e asse como na etapa 3.
	[2]	Farinha Extra Branca	300g	
	[3]	Azeite de Oliva	1 colher de sopa	
	[4]	Sal	1 colher de chá	
	[5]	Água	170ml	

11. MASSA	SEQUÊNCIA	PESO DA MASSA	750g	1000g	OBSERVAÇÕES
		TEMPO	01:30	01:30	
	[1]	Água	260ml	330ml	
	[2]	Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	Coloque no canto.
	[3]	Óleo	2+½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[4]	Farinha de Pão	2+¾ xícaras/ 400g	4 xícaras/ 560g	
	[5]	Fermento Instantâneo	1+½ colher de chá	1+½ colheres de chá	Coloque sobre a farinha seca, sem entrar em contato com nenhum líquido.

12. SOVAR	SEQUÊNCIA	PESO DA MASSA	750g	OBSERVAÇÕES
		TEMPO	00:08	AJUSTÁVEL DE 0:08 A 0:45.
	[1]	Água	Quantidade adequada	
	[2]	Sal	1 colher de chá	
	[3]	Óleo	3 colheres de sopa	
	[4]	Farinha de Pão	Quantidade adequada	

13. MINGAU	SEQUÊNCIA	PESO DO PÃO	500g	OBSERVAÇÕES
	[1]	Água	900ml	
	[2]	Arroz	50g	
	[3]	Arroz glutinoso	50g	
	[4]	Açúcar	60g	
	[5]	Renkon	20g	Pode ser substituído por Nabo, Mandioca, Batata Doce
	[6]	Feijão vermelho	30g	
	[7]	Amora	20g	
	[8]	Tâmaras vermelhas	40g	
	[9]	Amendoim	20g	

14. DESCONGELAR		
SEQUÊNCIA	TEMPO	00:30
[1]	Padrão de 30 minutos; ajustável de 0:10 a 2:00, 10 minutos para cada pressionamento.	

15. FERMENTAÇÃO IOGURTE		
SEQUÊNCIA	TEMPO	8:00 6-12h (ajustável)
[1]	Leite Integral	1000ml
[2]	Açúcar	60g
[3]	Iogurte Natural	100ml

16. MISTURAR E ASSAR		
SEQUÊNCIA	TEMPO	01:40
[1]	Ovo	2 unidades
[2]	Leite	1 xícara
[3]	Arroz cozido	1+½ xícaras
[4]	Açúcar	½ xícara
[5]	Uva-passa	½ xícara

17. GELEIA			
SEQUÊNCIA	TEMPO	01:20	
[1]	Polpa	3 xícaras	Misture até ficar pastoso, pode adicionar um pouco de água ou não.
[2]	Amido	½ xícara	
[3]	Açúcar	1 xícara	Até obter o sabor desejado.

18. BOLO

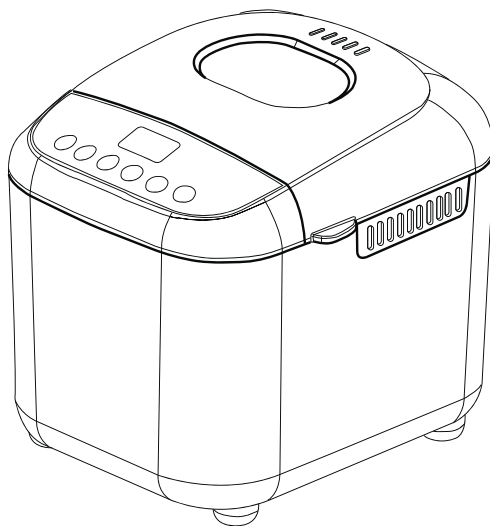
SEQUÊNCIA	TEMPO	01:50	Dissolva o açúcar em ovo e água, misture bem com uma batedeira elétrica até obter um volume maior. Em seguida, coloque os outros ingredientes juntos na fôrma de pão e inicie este programa.
[1]	Água	30 ml	
[2]	Ovo	3 unidades	
[3]	Açúcar	½ xícara	
[4]	Óleo	2 xícaras	
[5]	Farinha de trigo com fermento	2 xícaras/280g	
[6]	Fermento Instantâneo	1 colher de chá	

19. ASSAR

SEQUÊNCIA	TEMPO	0:30 AJUSTÁVEL DE 0:10 A 1:00
[1]	O aparelho mantém uma temperatura em torno de 150°C. O tempo é ajustável usando os botões ▲ ou ▼.	

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	GPaIE19A_127Pt GPaIE19A_127Br	GPaIE19A_220Pt GPaIE19A_220Br
VOLTAGEM	127 V	220 V
Potência	600W	600W
Frequência	60 Hz	60 Hz
Capacidade	1000g	1000g



TERMO DE GARANTIA

A Gallant estabelece **6 meses** de garantia contra eventuais defeitos de fabricação, a partir da data de emissão da nota fiscal, confirmando a qualidade de nossos produtos e respeito ao cliente.

A. Se você notar qualquer defeito de fabricação, no prazo de **07 dias** após a compra, poderá devolver e solicitar a sua substituição diretamente com o revendedor.

B. Durante o período de garantia as peças com defeito de fabricação serão trocadas sem ônus para o cliente.

C. A Garantia não cobre as seguintes situações:

I. Os casos em que o aparelho apresentar defeito devido ao uso inadequado.

II. A garantia não cobre defeitos decorrentes de quedas de tensão, falta de fase na rede e quando o aparelho for ligado em tensão inadequada.

III. Peças substituídas por técnicos não autorizados

IV. Aparelhos que sofreram ação por água ou qualquer tipo de umidade, poeira ou resíduos excessivos.

V. Os direitos de garantia cessam automaticamente se o comprador estiver inadimplente

VI. Quando o aparelho for atingido por incêndio, terremoto ou outras quaisquer causas fortuitas de força maior.

VII. Quando se expirar o período de Garantia.

VIII. Atendimento à domicílio: se for necessário a visita do técnico na residência do consumidor, o mesmo deverá consultar a autorizada sobre a taxa de visita, ficando sob a responsabilidade do consumidor o pagamento da mesma.

IX. Transporte do produto: se for necessário o transporte de ida e volta do aparelho à autorizada, fica a cargo do consumidor as despesas de transporte.

D. Local onde a Garantia deve ser executada:

I. Para orientação quanto ao encaminhamento do aparelho para a Assistência Técnica a ser prestada, procure o revendedor de sua cidade ou entre em contato com o SAC 0800 741 40 40;

II. Os consertos em garantia deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada;

III. O aparelho quando encaminhado para a Assistência Técnica deverão estar acompanhados da Nota Fiscal e deste Certificado.

E. Recomendações Especiais:

I. Leia atentamente o manual de instalação e/ou termo de garantia antes da instalação do aparelho;

II. Certifique-se que a voltagem a ser utilizada é a mesma do aparelho;

III. Para sua tranquilidade, mantenha sempre a mão este Termo de Garantia, juntamente com a Nota Fiscal de compra do Produto.

NOTA



WebContinental reserva-se o direito de introduzir modificações nos projetos e/ou de aperfeiçoá-los, sem que isso importe em qualquer obrigação de aplicá-los em produto anteriormente fabricado, assim como alterar a relação de Assistência Técnica sem prévio aviso.

GARANTIA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA COMPRA

Em caso de utilização da garantia, favor destacar este cupom e anexar cópia da Nota Fiscal, deixando junto ao seu produto quando o mesmo for encaminhado para assistência ou para efetivação da troca do aparelho em garantia.

MODELO: _____ CÓDIGO: _____

NOME DO CLIENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CIDADE: _____ ESTADO: _____

CEP: _____ FONE: _____ OU _____

LOCAL DA COMPRA: _____

DATA DA COMPRA: _____ N.F. Nº: _____



ATENÇÃO!

Para efeitos de garantia, mantenha junto a este certificado a nota fiscal de compra.

Obrigado por escolher a **Gallant!**

www.gallant.vc

 [gallant.vc](https://www.instagram.com/gallant.vc)

 SAC: 0800-741 4040

 sac@gallant.vc

Webcontinental LTDA

CNPJ 08.584.116/0001-27

Travessa Venezuela, 210 - CEP 90.240-220 - Porto Alegre - RS
Proprietário da Marca - Todos os Direitos Reservados



www.gallant.vc

 [gallant.vc](https://www.instagram.com/gallant.vc)

 SAC: 0800-741 4040

 sac@gallant.vc

Webcontinental LTDA
CNPJ 08.584.116/0001-27

Travessa Venezuela, 210 - CEP 90.240-220 - Porto Alegre - RS
Proprietário da Marca - Todos os Direitos Reservados

Versão 241104