

# LOGIC STYLES



## **Panificadora Automática SABOR CASEIRO LS-903**

Parabéns pela sua escolha, desfrute do que há de melhor!!

Manual de Instruções

## Índice

<b>Instruções Importantes de Segurança</b> .....	<b>2</b>
<b>Conhecendo sua Panificadora Sabor Caseiro LS-903</b> .....	<b>3</b>
* Diagrama de Apresentação da Panificadora <b>Sabor Caseiro LS-903</b> .....	3
* Painel da Panificadora <b>Sabor Caseiro LS-903</b> .....	4
<b>Preparando sua Panificadora para o uso</b> .....	<b>5</b>
* Colando e Removendo a Fôrma de Pão.....	5
<b>Programação da Panificadora Sabor Caseiro LS-903</b> .....	<b>6</b>
* Ciclo para cada Programação.....	6
<b>Usando sua Panificadora Sabor Caseiro LS-903</b> .....	<b>7</b>
* Função Timer.....	7
<b>Manter o Pão Quente</b> .....	<b>8</b>
* Limpeza e Armazenamento.....	8
* Problemas e Soluções.....	8/9/10
<b>Especificações Técnicas</b> .....	<b>11</b>
<b>Receitas</b> .....	<b>12</b>
• Pão de banana e laranja.....	12
• Pão sabor pizza.....	12
• Pão de milho.....	12
• Massa para Esfiha.....	13
• Pão de requeijão com cebolinha.....	13
• Pão de calabresa e queijo.....	13
• Pão de Maça com Canela.....	14
• Pão de Páscoa.....	14
• Pão Doce.....	14
• Pão de Coco.....	14
• Pão de Alho.....	15
• Pão Branco de Manteiga.....	15
• Pão Italiano Temperado.....	15
• Pão de Queijo.....	16
• Dicas.....	16
• Termo de Garantia e Suporte.....	17

- Certificado de Garantia.....18
- SAC.....19

**ATENÇÃO:**

**“Nunca mergulhe a Panificadora Sabor Caseiro LS-903, o cabo de alimentação, plugue ou controle de temperatura em água ou outros líquidos.**

**Isto pode causar problemas elétricos, danificar totalmente o produto e causar graves acidentes.**

**Não utilize abrasivos, esponjas rígidas ou lã de aço para limpar a superfície! Isso pode danificar o revestimento.**

**Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo as seguintes.**

**Instruções de Segurança**

Leia atentamente todas as instruções, mesmo que você conheça o aparelho muito bem.

- O aparelho não é para ser usado por crianças ou pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.
- Para se proteger contra o risco de choque elétrico, NÃO MERGULHE nenhum componente deste aparelho em água ou em outro líquido.
- Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada elétrica antes de limpá-lo ou enquanto ele não estiver sendo usado. Para desconectar o cordão de energia da tomada, segure o plugue firmemente e desconecte-o da tomada elétrica. Nunca puxe o cordão de energia. Nunca carregue o aparelho pelo cordão.

- Não opere este aparelho com o cordão e ou plugue danificados, se apresentar tipo de problema de funcionamento, se tiver caído ou tiver sido danificado de qualquer forma, procure o Posto de Serviços Autorizados (Veja Certificado de Garantia) para examinar a unidade ou executar reparos mecânicos ou elétricos, não tente consertá-la.
- Não deixe o cordão de energia pendido de uma mesa ou balcão e não ponha a mão em superfícies quentes do aparelho. Não deixe nenhum componente deste aparelho em cima ou próximo de bocas de fogão elétrico ou a gás.
- Não utilize este aparelho para outras funções além daquelas para as quais ele foi projetado, isto pode danificar o produto, além de perder a garantia.
- Este aparelho é apenas para o uso doméstico.
- Não tente consertar ou desmontar o aparelho.
- Não utilize este aparelho ao ar livre.
- O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante desde aparelho pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- Evite tocar nas superfícies quentes durante o uso do aparelho, pois elas podem ficar muito quentes e causar queimaduras. Use as alças, deixe o aparelho esfriar antes de limpá-lo.
- Este aparelho deve sempre ser operado em cima de superfícies niveladas e resistentes ao calor. Evite operar este aparelho em cima de pias ou superfícies desniveladas ou inclinadas.
- Nunca use produtos de limpeza ásperos, abrasivos ou cáusticos, nem limpadores de forno para limpar este aparelho.
- Este aparelho não pode ser operado por um temporizador ou por controle remoto.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Fabricante ou Assistência Técnica Autorizada, jamais efetue a troca do cordão para evitar riscos.

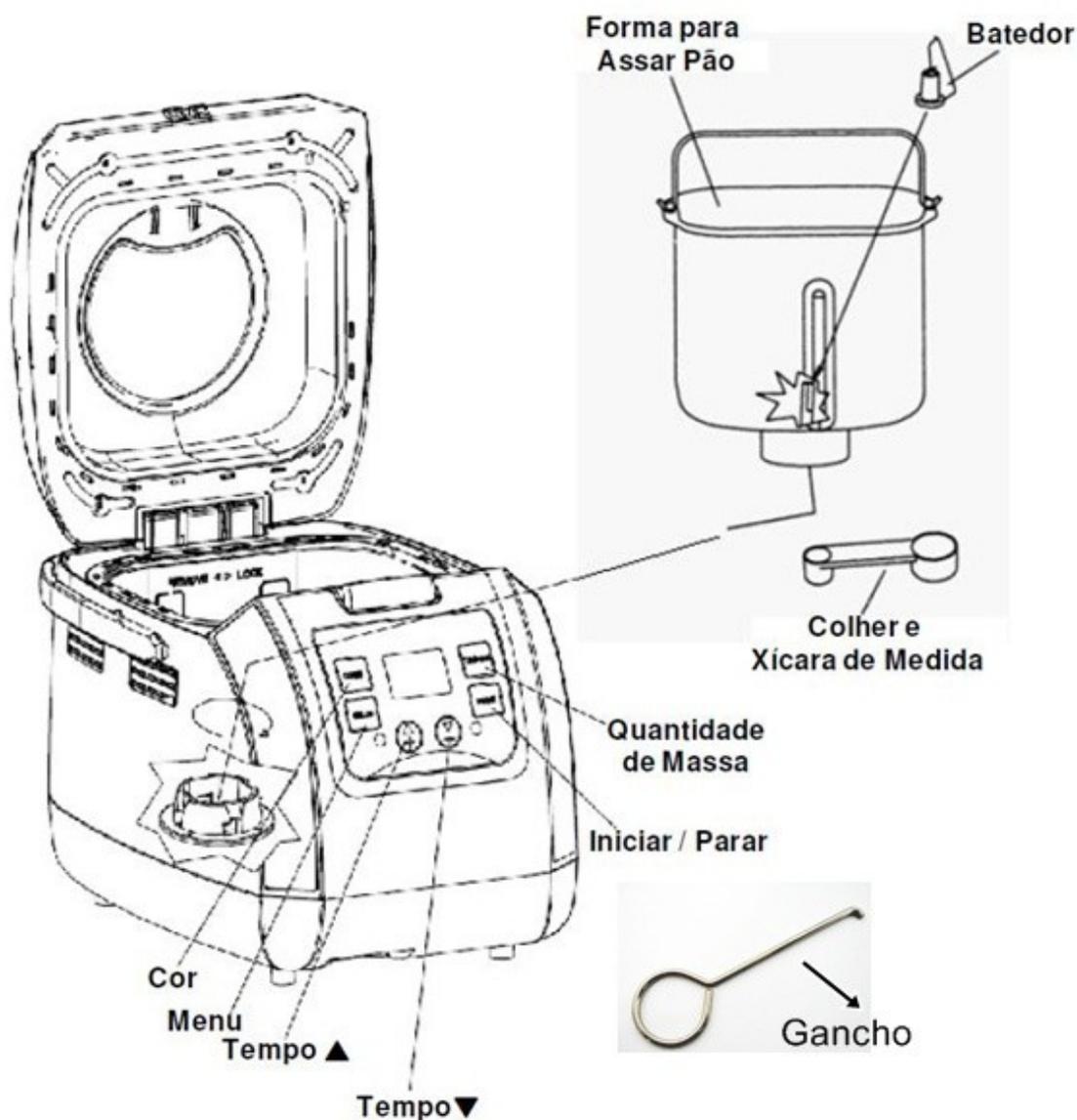
### **Conhecendo sua Panificadora Sabor Caseiro LS-903**

Ao abrir a Panificadora Sabor Caseiro você encontrará os seguintes acessórios:

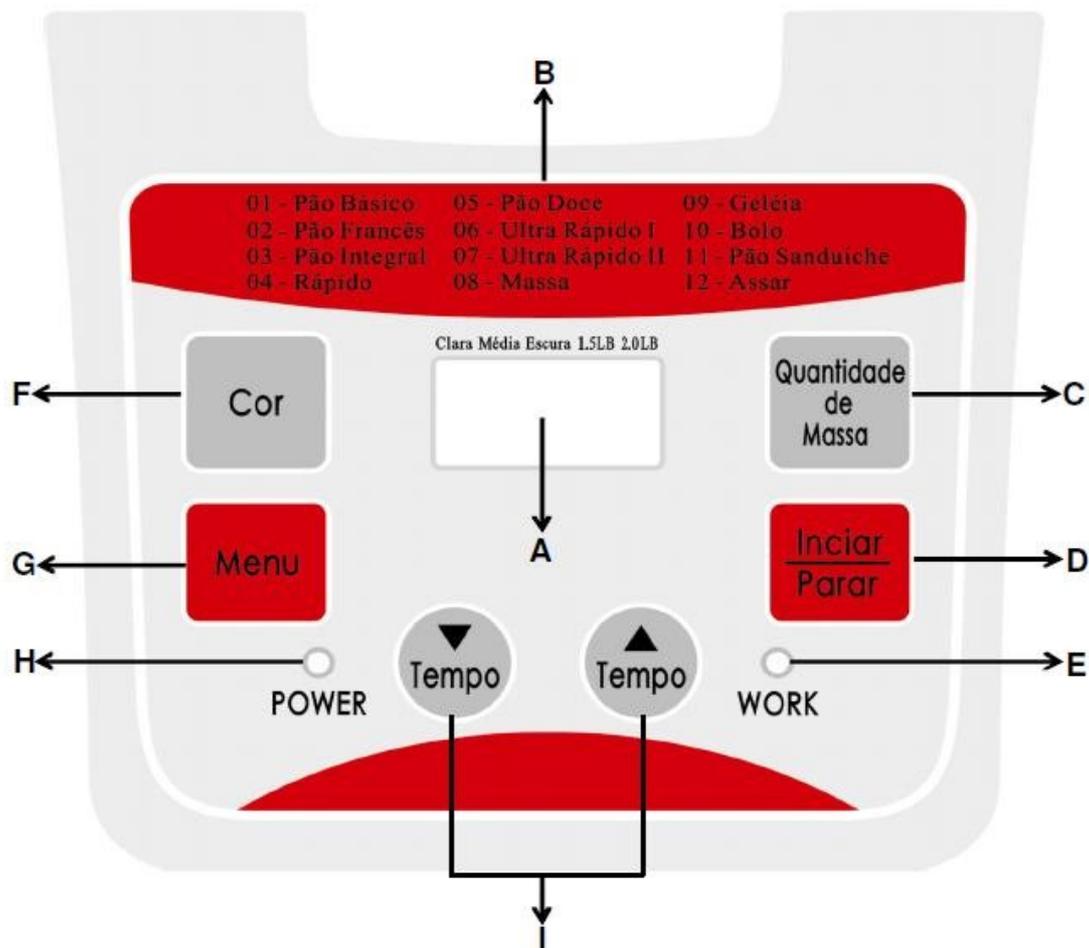
- 1 Batedor: Coloque-os acima do eixo após limpá-los

- 1 Copo medidor: Utilize este copo para medir os ingredientes líquidos.
- 1 Colher medidora: As referências para os ingredientes de preparo neste manual estão de acordo com estas duas colheres ( 5ml, 15ml)
- Recipiente Interno (Fôrma): Abra a tampa da Panificadora **Sabor Caseiro**, e em seguida, instale-o na maquina encaixando-o e girando-o no sentido horário.
- 1 Gancho

#### Diagrama de Apresentação da Panificadora Sabor Caseiro LS-903



#### Painel da Panificadora Sabor Caseiro LS-903



- A) Display: Apresentam todas as informações necessárias para as programações da Panificadora Sabor Caseiro LS-903.
- B) Programações: Lista de todos os 12 programas de funcionamento da Panificadora Sabor Caseiro LS-903.
- C) Quantidade de Massa: A Panificadora Sabor Caseiro LS-903 possui duas opções de tamanho de pão 675g e 900g (1.5L e 2.0L).
- D) Iniciar / Parar: Utilizar esta tecla para iniciar e parar o programa em uso na Panificadora Sabor Caseiro LS-903. Para iniciar o preparo do pão, aperte a tecla Iniciar/Parar, o led (E) acenderá indicando que o produto foi acionado. Para parar a operação, pressione a mesma tecla até que o led (E) apague e toque o sinal sonoro.
- E) Funcionamento: Quando este led estiver acesso, indica que o produto está em funcionamento.
- F) Cor: Pressione para selecionar a cor da casca, entre clara, média e escura. A seta no display (A) indicará a cor que for selecionada.
- G) Menu: Ao apertar esta tecla você poderá selecionar a programação desejada para fazer o pão, cada vez que esta tecla for acionada será emitido um sinal sonoro. O programa atual será mostrado no display.
- H) : Led o qual indica que a Panificadora Sabor Caseiro LS-903 está ligada a rede elétrica.
- I) Tempo: Use estas duas teclas para ajustar o tempo de retardo do preparo do pão.

### **Preparando sua Panificadora para o uso**

1. Retire sua panificadora cuidadosamente da embalagem, remova todo o material da embalagem.
2. Abra a Panificadora e remova a fôrma, passe um pano macio dentro da panificadora para retirar os resíduos, nunca use produtos e limpeza muito fortes ou abrasivos, pois eles podem danificar o revestimento da panificadora.
3. Lave a forma e o batedor com água morna e sabão neutro, enxágüe-os e seque completamente.
4. Unte a forma com manteiga ou azeite, encaixe-a na panificadora pressionando-a levemente e girando no sentido horário.
5. Deixe o aparelho operar com a forma vazia por aproximadamente 10 minutos na função Assar, limpe mais uma vez.
6. Recoloque a forma na panificadora e encaixe o batedor no eixo localizado no centro da forma.
7. Sua panificadora esta pronta para ser usada.

### **Colocando e Removendo a Forma de Pão**

**Inserindo:** Insira a forma de pão pressionando-a levemente e girando-a no sentido horário ate fixá-la na posição correta.

**Removendo:** Remova a forma de pão pressionando-a levemente e girando-a no sentido anti-horário ate que tenha se soltado e você possa puxá-la, use luvas de forno para remover a forma quente da Panificadora.

**Nota:** Para a retirada do batedor que ficará preso no Pão, utilize o gancho, conforme a foto.



### **Programações da Panificadora Sabor Caseiro LS-903**

1. Pão Básico – Este programa é exibido quando a máquina é ligada, este é um programa geral para fazer pães brancos e escuros, a maioria das receitas utiliza este programa.
2. Pão Frances – Programada destinado à preparação de pão Frances, este programa é levemente mais demorado do que o programa básico devido ao tempo extra de amassamento e crescimento exigido para deixar o pão com textura aerada do pão Frances.

**Observação: O tamanho do pão não poderá ser alterado neste modo.**

3. Pão Integral – Programa destinado à preparação de pão integral, este modo expande os passos de amassamento e crescimento para obter melhores resultados com uma farinha de trigo integral com baixo teor de glúten.
4. Rápido – Ideal para o preparo de pães rápidos.
5. Pão Doce – Programa destinado à preparação de pão doce possui ciclo de cozimento independente, também pode ser usado para assar massa refeita.
6. Ultra-Rápido I – Indicado para assar pão de 675g em um período curto.
7. Ultra-Rápido II – Indicado para assar pão de 900g em um período curto.
8. Massa – Utilize produtos diversificados para fazer uma massa diferente; outros alimentos que possam ser feitos utilizando-se massa. Após a mistura e fermentação, o programa será interrompido. A massa fermentada pode ser feita de diferentes produtos. O recipiente não aquecera, não precisando escolher a programação do peso e da cor da massa.
9. Geléia – Programa de mistura e aquecimento ideal para fazer geléias.
10. Bolo – Programa para fazer bolos.
11. Pão Sanduíche – Programa para fazer pão de sanduíche.

12. Assar – Este programa é especialmente projetado para reaquecer pães. O tempo de ajuste do programa é de uma hora.

#### **Ciclo para cada Programação**

1. Pão Básico	Ciclos amassar/crescer e assar normais para prepara pão
2. Pão Frances	Ciclos amassar/crescer e assar com tempo para crescimento maior
3. Pão Integral	Ciclos amassar/crescer e assar para preparar pão de trigo integral
4. Rápido	Ciclos amassar/crescer e assar massas com bicarbonato de sódio
5. Pão Doce	Ciclos amassar/crescer e assar para preparar pães doces.
6. Ultra-rápido I	Ciclos amassar/crescer e assar mais curtos para preparar pães de 1.5LB ( 675g)
7. Ultra-rápido II	Ciclo amassar/crescer e assar mais curtos para preparar pães de 2LB ( 900g)
8. Massa	Ciclos amassar/crescer, não utiliza o ciclo assar.
9. Geléia	Ciclos amassar e cozinhar para preparar geléia.
10. Bolo	Ciclos amassar/crescer e assar bolo, utilizando bicarbonato de sódio.
11. Pão de Sanduíche	Ciclos amassar/crescer e assar para sanduíche.
12. Assar	Somente ciclo assar, não utiliza os ciclos amassar e crescer.

#### **Usando sua Panificadora Sabor Caseiro LS-903**

Antes de usar sua panificadora pela primeira vez, leia o manual de instruções com atenção e assegure-se de que a voltagem usada é a mesma indicada na etiqueta sobre o aparelho.

1. Conecte sua Panificadora a uma tomada elétrica. Quando a unidade esta conectada à fonte de alimentação, você ouvirá um sinal sonoro, o led acima do símbolo  acenderá e aparecerá “3:00” no visor da unidade depois de certo período. Os números “3” e “00” não ficam constantemente acesos.

2. A Panificadora agora esta pronta para ser usada e ajustada automaticamente para o programa “1” Pão Básico, o pão de 675g e cor media, porem o programa ainda não se iniciará.
3. Usando a tecla Menu (G) selecione a programação desejada (ex: Pão Básico, Bolo...)
4. Pressione a tecla Cor (F) para selecionar a intensidade da cor do preparo do pão ( pão claro, médio ou escuro).
5. Pressione a tecla Quantidade de Massa (C) para escolher entre 675g e 900g (1.5L e 2.0L).
6. Coloque os ingredientes na forma seguindo a seguinte ordem: Primeiro os ingredientes líquidos, segundo os secos e por ultimo o fermento.
7. Feche a Panificadora Bom Sabor LS-903 e aperte a tecla Iniciar/Parar (D) uma vez, será emitido um sinal sonoro e o led (E) acenderá indicando que o processo foi iniciado. Você observará que o display fará uma contagem regressiva do tempo de preparo. O seu pão estará pronto quando o display chegar a “0:00”, nesse momento um novo sinal sonoro será emitido.

#### Atenção:

- Não deixe que o fermento entre em contato com os líquidos informados na receita, siga exatamente a ordem informada acima.
- Use sempre luvas térmicas ou de silicone ao manusear a forma após o preparo do pão.
- Quando terminar de tostar, aguarde alguns minutos e retire a forma de dentro da Panificadora. Para desencaixar a forma da Panificadora, gire-a no sentido anti-horário. Segure a forma virada para baixo, gire o eixo do batedor para frente e para trás e balance a forma ate que o pão solte.
- Se você optar pela opção Timer (Consulte seção a seguir) não utilize receitas com ingredientes perecíveis como ovos, leite fresco, etc.

#### Função Timer

Você pode retardar o tempo para iniciar o preparo do pão para um horário em especial.

Este programa é ideal se você quiser um pão fresquinho de manha ou quando você chegar em casa do trabalho. Use a tecla “Tempo ▲” para avançar o tempo em incrementos de 10 minutos. Se necessário, use a tecla “Tempo ▼” para diminuir o tempo.

Quando a função Timer estiver selecionada para o horário desejado, pressione a tecla Iniciar/Parar. Os dois pontos “:” do relógio apresentado do display (A) piscara sinalizando que a operação esta programada. O tempo exibido no relógio após a Panificadora ligar automaticamente é o tempo que falta para a massa ser assada. Neste momento será iniciada uma contagem regressiva ate finalizar o processo de assar o pão.

Assegure-se de ajustar o tempo para o horário em que deseja que o pão fique pronto. O tempo Máximo de retardo é de 13 horas.

Por Exemplo:

São 20h30 e você gostaria que o pão ficasse pronto na manha seguinte às 7h, ou seja, em 10 horas e 30 minutos.

Pressione “Tempo ▲” até aparecer no visor 10:30. Este é o tempo entre o horário atual (20h30) e 7h da manhã. Se você trabalhar com a opção Timer, não use ingredientes perecíveis como ovo, leite fresco, etc.

### Manter Quente

Seu pão ficara quente por 60 minutos após ter assado. Se você desejar tirar o pão de forma durante este tempo, desligue o programa usando a tecla Iniciar/Parar.

### Advertências

Se o visor mostrar “H:HH “ após a tecla Iniciar/Parar ter sido pressionada, a temperatura interna ainda esta muito alta.

Pressione novamente a tecla Iniciar/Parar: Abra a tampa e deixe a maquina de pão esfriar por 10 a 20 minutos.

Se o visor mostrar “E:EE” após a tecla Iniciar/Parar ter sido pressionada, o sensor de temperatura esta desconectado. Solicite ao Posto de Serviços Autorizado para checar o sensor.

### Limpeza e Armazenamento

Desconecte o aparelho da tomada elétrica e deixe-o esfriar completamente antes de iniciar a limpeza.

1. Limpe dentro da maquina com um pano ligeiramente umedecido com água e sabão neutro. Passe novamente um pano limpo para remover qualquer resíduo de sabão.
2. Para limpar a forma da Panificadora, esfregue-a por dentro e por fora com um pano úmido ou uma esponja macia. Se estiver difícil para remover o batedor do eixo, deixe a forma de molho com água morna por 15 minutos antes de lavá-la.
3. Evite molhar o eixo (na parte inferior da forma), pois ele pode oxidar.
4. Nunca lave a forma na maquina de lava-louça.
5. Tampa e janela: Limpe a tampa e parte interna e externa da Panificadora com um pano ligeiramente úmido.

**NOTA: Não use produtos de limpeza abrasivos, pois eles danificarão a superfície antiaderente da Panificadora Sabor Caseiro LS-903**

### Problemas e Soluções

Problema: A Panificadora não inicia o processo de preparo			
<b>Causa</b>	O aparelho não foi conectado corretamente na tomada elétrica	<b>Solução</b>	Conecte a Panificadora em uma tomada com a voltagem correspondente a do aparelho

**Nota: Acontecerá um preaquecimento no inicio do ciclo, isto é normal, pois neste momento não há atividade do batedor.**

Problema: A Panificadora não assa o pão			
<b>Causa</b>	O programa Massa (Dough) foi selecionado.	<b>Solução</b>	Escolha o programa apropriado para a receita escolhida.

a			
---	--	--	--

<b>Problema: O pão afunda</b>			
<b>Causa</b>	Causa 1: Não foi colocado sal ou foi colocado pouco sal	<b>Solução</b>	Meça o sal cuidadosamente usando uma colher de medida padrão, nivele o conteúdo na colher
	Causa 2: Foi usado muito líquido		Se a massa estiver muito molhada, o pão pode afundar, das próximas vezes, reduza a água ou outro líquido em 1 a 4 colheres de sopa, deixe a Panificadora amassar a massa mais seca e então acrescente água, 1 colher de sopa de cada vez até atingir 4 colheres de sopa.
<b>a</b>	Causa 3: Tempo abafado, muita umidade ou líquido quente demais interferem na ação do fermento fazendo com que a massa cresça muito rápido e o pão afunde enquanto estiver sendo assado.		Se a temperatura ambiente estiver acima de 27°C, use a água mais fria, reduza a quantidade de fermento em ¼ de colher de chá.

<b>Problema: O pão ou a massa não crescem o suficiente</b>			
<b>Causa</b>	Causa 1: Não foi usado açúcar o suficiente.	<b>Solução</b>	Meça o sal cuidadosamente, não reduza a quantidade de açúcar indicada na receita. Não use adoçantes artificiais.
	Causa 2: O fermento não reagiu.		Certifique-se de que o fermento seja fresco, verifique a data de validade.
	Causa 3: Sal demais inibe o crescimento.		Use a quantidade específica na receita e meça com cuidado.
	Causa 4: Altitude elevada.		Se estiverem 3.000 pés acima do nível do mar, para cada 1.000 pés a mais, reduza a água em 1 colher de sopa até 4 colheres de sopa no máximo
<b>a</b>			

<b>Problema: A massa de pão é pequena ou fica sem forma</b>			
<b>Causa</b>	Foi usado muito trigo	<b>Solução</b>	Meça o trigo com cuidado, use a xícara de medida para medir o trigo, não comprima o trigo, nivele o trigo com uma faca
<b>a</b>			

<b>Problema: A massa do pão ficou muito alta, tocando a tampa</b>			
<b>Causa</b>	Causa 1: O tempo está muito quente e úmido.	<b>Solução</b>	Esperar até o tempo ficar mais frio e menos úmido
	Causa 2: Muito fermento ou tipo de fermento errado.		Meça o fermento atentamente, recomende-se o uso de fermento biológico seco instantâneo para todas as receitas apresentadas neste manual.
<b>a</b>			

<b>Problema: O pão não assa completamente</b>			
	Causa 1: A tampa foi aberta enquanto o pão estava assando.		Não abra a tampa durante o processo final de crescer e assar.

<b>Causa</b>	<p>Causa 2: Os ingredientes não foram medidos corretamente.</p> <p>Causa 3: A maquina esta sendo usada em local muito frio.</p>	<b>Solução</b>	<p>Meça os ingredientes com atenção, sempre nivele os ingredientes secos na colher ou xícara de medida.</p> <p>Somente use este aparelho em um local com temperatura ambiente normal.</p>
--------------	---	----------------	---

<b>Problema: O processo de preparo do pão foi interrompido</b>			
<b>Causa</b>	Falta de energia elétrica	<b>Solução</b>	<p>Siga as seguintes instruções quando a energia voltar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se a massa estiver sendo assada, reiniciar o processo.</li> <li>- Se a massa já estiver crescida ou crescendo, esperar ate que ela cresça e então selecionar o Programa Assar (12).</li> <li>- Caso falte luz por mais de 20 minutos, recomendamos que se elimine a massa e inicie um novo processo com ingredientes novos.</li> </ul>

### Especificações Técnicas

PRODUTO: PANIFICADORA ELÉTRICA

MODELO: SABOR CASEIRO LS – 903

POTÊNCIA: 700 W

VOLTAGEM: 127V OU 220V ( ESTE PRODUTO NÃO É BIVOLT )

FREQUÊNCIA: 50/60 HZ

### **Pão de banana e laranja**

(Ingredientes para pães de 900 g)

4 colheres de sopa de suco de laranja (natural fica melhor)

200 ml de água

2 bananas pequenas e amassadas (você pode usar banana prata)

3 colheres de sopa de Mel

500 Gr de Farinha de trigo (Caso após o primeiro ciclo do amassar, a massa estiver mole, acrescente mais umas três colheres de sopa de farinha)

1 1/2 colher de sopa de leite em pó

1 colher de chá de sal

40 Gr de manteiga temperatura ambiente

1 colher de chá de fermento em pó

#### **Modo de Preparo:**

Colocar a água, suco de laranja, mel e a banana amassada primeira. Misturar a farinha com o leite em pó e espalhar uniformemente por cima dos líquidos. Em um canto colocar o sal no outro o açúcar. Com o dedo fazer um buraco no meio da Farinha (sem estar em contato com a água) e colocar o fermento, pressionar a opção II (para pães de 900 g), escolher o ciclo 1 (pão normal) e logo em seguida pressionar o botão iniciar.

---

### **Pão sabor Pizza**

(Ingredientes para pães de 900 g)

1 1/3 copo de água

2 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (chá) de sal

2 colheres (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de orégano

1/2 copo de queijo parmesão ralado

3 1/2 copos de farinha

2 colheres (chá) de fermento seco

1 copo de calabresa (opcional)

#### **Modo de Preparo:**

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o Ciclo 1 (pão básico) Selecionar a cor do pão. Pressionar a opção II (para pães de 900 g). E Pressionar o botão Iniciar e esperar um delicioso pão quentinho sair da sua máquina.

---

### **Pão de Milho**

(Ingredientes para pães de 900 g)

200 ml de leite de coco, batido com 2 ovos

3 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de óleo de soja

1/2 copo de fubá  
2 colheres (chá) de sal  
2 colheres (sopa) de leite em pó  
4 colheres (sopa) de açúcar  
2 colheres (sopa) de erva-doce (opcional)  
2 1/2 copos de farinha de trigo  
2 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

**Modo de Preparo:**

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o Ciclo 1 (pão básico). Selecione a cor do pão. Selecionar a quantidade de massa (opção II para pães de 900 g). E finalmente pressionar o botão iniciar.

---

**Massa de Esfiha**

(Ingredientes)

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

**Modo de Preparo:**

Colocar os ingredientes na ordem acima e escolher o Ciclo 8 (massas). Quando a massa estiver pronta, retirar da máquina e abrir com rolo ou copo. Polvilhar um pouco de trigo nessa hora para que a massa não grudasse tanto nas mãos. Uma vez com a massa aberta, coloque o recheio de sua preferência. Esta receita você consegue fazer 14 esfihas do tamanho médio. Se for muito para você não tenha medo de recorrer ao congelador! E aproveite, é simplesmente delicioso!

---

**Pão de Requeijão com Cebolinha**

(Ingredientes para pães de 900 g)

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

**Modo de Preparo:**

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, escolher o Ciclo 1 (pão básico). Selecionar a quantidade de massa (opção II para pães de 900 g), escolher a cor da casca do pão: cor clara. Pressionar o botão iniciar. E é só esperar pelo belíssimo pão. Bom apetite!

---

**Pão de Calabresa e Queijo**

(Ingredientes para pães de 900g)

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

- 4 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1/2 copo de calabresa picada (esperar pelo bip)
- 1/2 copo de queijo provolone picado (esperar pelo bip)

**Modo de Preparo:**

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, como exceção da calabresa e do queijo. Escolher o ciclo 1 (pão básico). Selecionar a quantidade de massa (opção II para pães de 900 g) E finalmente pressionar o botão iniciar.

DICA: Depois que a massa tiver quase completamente batida, adicionar à calabresa e o queijo. O recheio foi triturado como no liquidificador.

---

### Pão de Maçã e Canela

*(Ingredientes para pães de 900 g)*

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

**Modo de Preparo:**

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o ciclo 1 (pão básico). Pressionar o botão quantidade de massa (opção II para pães de 900 g ). Escolher a cor da casca do pão: Clara. Pressionar o botão iniciar.

---

### Pão de Páscoa

*(Ingredientes para pão de 900 g)*

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

**Modo de Preparo:**

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima e reservar o chocolate. Escolher o ciclo 1 (pão básico). Pressionar o botão quantidade de massa (opção 2 para pães de 900 g ). Na cor do pão, sempre escolho a clara. Pressionar o botão iniciar e após o sinal sonoro, esperar bater a massa por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o chocolate picado. Fechar a tampa e a panificadora continuará o preparo.

---

### Pão Doce

*(Ingredientes para pães de 600 g)*

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

**Modo de Preparo:**

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o ciclo 5 (pão doce), escolher a quantidade de massa (opção I para pães de 600 g), escolher a cor da casca do pão, e pressionar o botão iniciar.

---

### Pão Doce de Coco

*(Ingredientes para pães de 600 g)*

- 1/2 copo de água, complete o copo com leite de coco
- 2 colheres (sopa) de margarina

- 1 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de coco ralado
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

**Modo de Preparo:**

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o Ciclo 1 (pão básico). Selecionar a quantidade da massa (opção I para pães de 600 g), escolher a cor da casca do pão: clara e pressionar o botão iniciar.

---

**Pão de Alho**

- (Ingredientes para pães de 600 g)
- 3/4 copo de água
  - 1 colher (sopa) de açúcar
  - 1/2 colher (chá) de sal
  - 1/2 colher (sopa) de manteiga
  - 2 colheres (sopa) de queijo Parmesão
  - 1/2 colher (chá) de manjeriço
  - 1/2 colher (chá) de pasta de alho
  - 1/4 colher (sopa) de alho picado
  - 2 copos + 1 colher (sopa) de farinha
  - 1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

**Modo de Preparo:**

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o Ciclo 1 (pão básico) Pressionar o botão quantidade de massa (opção I para pães de 600 g ), escolher a cor da casca do pão clara e pressionar o botão iniciar.

---

**Pão branco de manteiga**

- (Ingredientes para pães de 600 g)
- 1 copo de leite com 1 copo de ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
  - 1 1/2 colher (sopa) de manteiga
  - 1 1/2 colher (chá) de sal
  - 2 colheres (sopa) de açúcar
  - 3 copos de farinha de trigo
  - 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

**Modo de Preparo:**

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Escolher o Ciclo 1 (pão básico) ou a opção 11 (pão sanduíche), escolher a cor da casa, pressionar o botão quantidade de massa ( opção I para pães de 600 g ) e pronto é só deixar a máquina fazer seu trabalho.

---

**Pão Italiano Temperado**

- (Ingredientes para pães de 600 g)
- 1 copo de água
  - 1 1/2 colher (sopa) de azeite oliva
  - 1 1/2 colher (chá) de sal
  - 2 colheres (sopa) de açúcar
  - 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
  - 1 colher (sopa) de salsa picada
  - 2 colheres (chá) de cebola em flocos
  - 1/2 colher (chá) de alho em flocos
  - 1 colher (chá) de manjeriço
  - 3 copos de farinha de trigo
  - 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

**Modo de Preparo:**

Adicionar os ingredientes na ordem acima. Escolher opção 2 (pão francês), escolher a quantidade de massa (opção I para pães de 600 g ), escolher a cor Clara. E, finalmente apertar o botão iniciar, e esperar pelo seu belo pão quentinho.

---

## Pão de Queijo

(Ingredientes para pães de 600g)

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

### Modo de Preparo:

Adicionar os ingredientes na ordem acima. . Escolher o ciclo (pão básico).

**DICA:** Na cor da massa escolher a opção clara, como vai queijo na receita ele já deixa o pão bem moreninho, acho arriscado escolher a opção média ou escura para casca do pão. Acho que corremos o risco de ter um pão queimadinho.

Escolher a quantidade de massa (opção I para pães de 600 g),

Depois de programar é só esperar o tempo de preparo e apreciar um pão maravilhoso com queijo derretido no meio!!!!

---

### Dicas para pães deliciosos

- Os ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da receita. Para alcançar os melhores resultados, os ingredientes devem estar todos aproximadamente a 23°C.
- É recomendável retirar o pão logo depois de se ouvir o bip final para que o pão fique mais saboroso, crocante e fresquinho.
- Deixe o pão descansar por uns 15 minutos antes de cortá-lo. Para que não despedace ou desfarele.

### Termo de Garantia e Suporte

- O Prazo de garantia deste aparelho é de 02 Anos a partir da compra.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito e a reposição de peças que, de acordo com nossa assistência técnica, apresentarem defeitos de fabricação.
- É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima e com a apresentação da Nota Fiscal de compra.

**CERTIFICADO DE GARANTIA**

Por este certificado de garantia a CJ Company , distribuidora do (s) equipamento (s), produto (s) adquirido por V.S.a; se compromete a prestar Assistência Técnica aos referidos produtos, nos termos da legislação pertinente, Lei nº 8.078, de 11 de Setembro de 1990, e nos limites estabelecidos.

- A CJ Company assegura ao comprador, a garantia acima descrita, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de compra.
- Entende-se por garantia, o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do técnico credenciado pela CJ Company, apresentarem defeito técnico. Tal garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.
- Para exercício da presente garantia, o comprador deverá se utilizar somente no Posto Autorizado, cuja a indicação será feita através do telefone (11) 2097-9877 para São Paulo Capital e 0800-772-9877 para demais localidades, de segunda a sexta-feira das 08hs as 18hs, ficando a cargo do comprador /consumidor as despesas de transporte do envio do produto ao Posto Autorizado.

**FICA AUTOMATICAMENTE CANCELADA A GARANTIA NA OCORRÊNCIA DOS SEGUINTE EVENTOS.**

- Danos causados por acidentes tais como: queda, batida, descarga elétrica, atmosférica (raio), inundação, desabamento e fogo.

- Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar e salinidade.
- Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.
- Por ter sido ligado a rede elétrica imprópria ou quando sujeito a flutuações excessivas.
- Sinais de violações externas e rompimentos do lacre do produto.
- Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela CJ Company.
- Se o Certificado de Garantia ou Nota Fiscal de compra apresentarem alterações e ou rasuras.
- Uso caracterizado como NÃO DOMESTICO ou em desacordo com as normas estabelecidas no Manual de Instruções.
- Por condições impróprias do aparelho.

**NÃO ESTAO COBERTOS PELA GARANTIA ( ônus do consumidor )**

- Serviços de instalação, regulagens externas, limpeza e orientação de uso, pois estas informações constam nas instruções que acompanham o produto.
- Compartimentos plásticos externos, cabos de ligação externos ( ex.:cabo de força plugado ) e qualquer acessório externo.

- Eliminação de interferências externas que prejudicam o bom funcionamento do produto.

**ATENÇÃO:** Este produto é comum a todos os eletrodomésticos portáteis e eletrônicos. Observe atentamente o tipo e o modelo do aparelho adquirido, pois alguns possuem componentes e recursos que não são adequados tecnicamente aos outros.

Para manter seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento, procure somente o Posto de Serviço Autorizado pela CJ, que dispõe de peças originais e mão-de-obra treinada.

Para que o aparelho seja coberto pela garantia CJ COMPANY, guarde sua respectiva Nota Fiscal/Cupom Fiscal, durante o prazo de garantia. Para seu conforto e segurança consulte nossa Central de Assistência Técnica, você terá todas as informações necessárias para melhor utilizar seu produto.

**Atendimento ao Cliente - SAC**

Tel.: (11)2097-9877 - SP – 0800 772 9877 Fora de São Paulo

E-mail: [sac@sigmabrasil.com](mailto:sac@sigmabrasil.com) - Site: [www.sigmabrasil.com](http://www.sigmabrasil.com)

	 <b>Modelo:</b> _____
--	---

**Atendimento ao Cliente - SAC**

Tel.: (11)2097-9877 - **SP** – 0800 772 9877 **Demais Localidades**  
E-mail: [sac@sigmabrasil.com](mailto:sac@sigmabrasil.com) - Site: [www.sigmabrasil.com](http://www.sigmabrasil.com)