

Dúvidas	Possíveis causas	Procedimentos Recomendados
Não liga/painel não acende	Tomada sem energia	Verificar se o plugue está conectado corretamente na tomada Verificar se o disjuntor da casa não está desligado Testar aparelho em outra tomada
	Voltagem da tomada não compatível	Verificar se a voltagem da tomada utilizada é a mesma do aparelho
Produto com fumaça ou cheiro de queimado	Algum ingrediente pode ter caído sobre a resistência.	Após alguns minutos o cheiro deve desaparecer
Não mistura a massa	Não foi instalado o batedor	Verificar se o batedor foi encaixado na fôrma antiaderente
Não consigo programar o tempo	Botão Iniciar/Parar está programado	Seguir as instruções do manual de instruções
O batedor ficou preso na fôrma antiaderente/o eixo da fôrma está pesado/gira com dificuldade	Resíduos de alimentos no eixo do batedor	Colocar água quente dentro da fôrma até cobrir o batedor, aguardar cerca de 15 minutos e tentar retirar com as mãos ou colocar água fria e ligar o aparelho no modo ASSAR por 15 minutos. Tentar retirar o batedor com as mãos (tomar cuidado para não colocar as mãos dentro da fôrma com a água ainda quente para evitar queimaduras). Caso o batedor não solte, repetir a operação.
Pão não cresce/ficou pesado	O fermento entrou em contato com água fria	Acrescentar o fermento por último (de preferência em cima da farinha)
	Ingredientes vencidos ou comprometidos por mau armazenamento (fermento/farinha)	Fazer outro pão com ingredientes novos
	O ponto da massa não está bom	Seguir as recomendações do manual e selecionar a função correta
O pão cresceu e depois baixou	Este problema é característico de uma massa muito líquida	Colocar mais farinha, seguindo instruções do manual
O pão cresceu muito	Excesso de fermento	Reduzir a quantidade de fermento, conforme instruções do manual
O pão está muito escuro/Claro	Excesso de açúcar	Tentar reduzir a quantidade de açúcar
	Selecionada a opção claro/escuro	Programar a "cor" conforme a sua preferência (claro/escuro)
A massa esta crua	Aguardar 15 a 20 minutos após desligar e ligar a panificadora novamente para terminar de assar	Deixar assar mais 20 a 25 minutos