

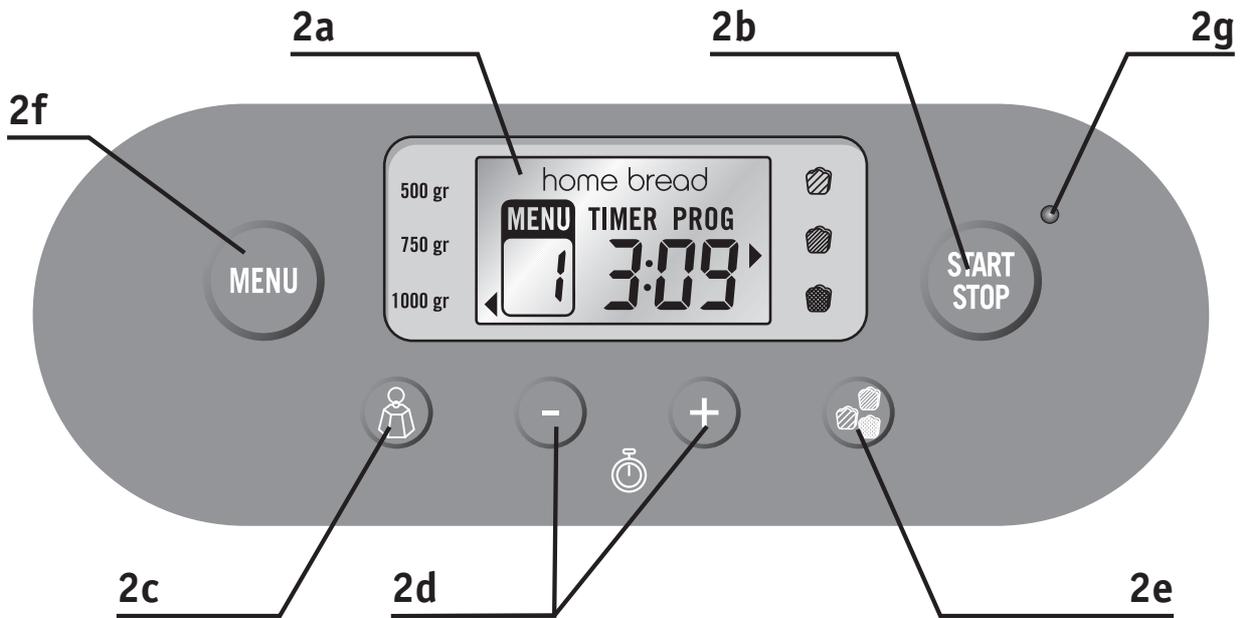
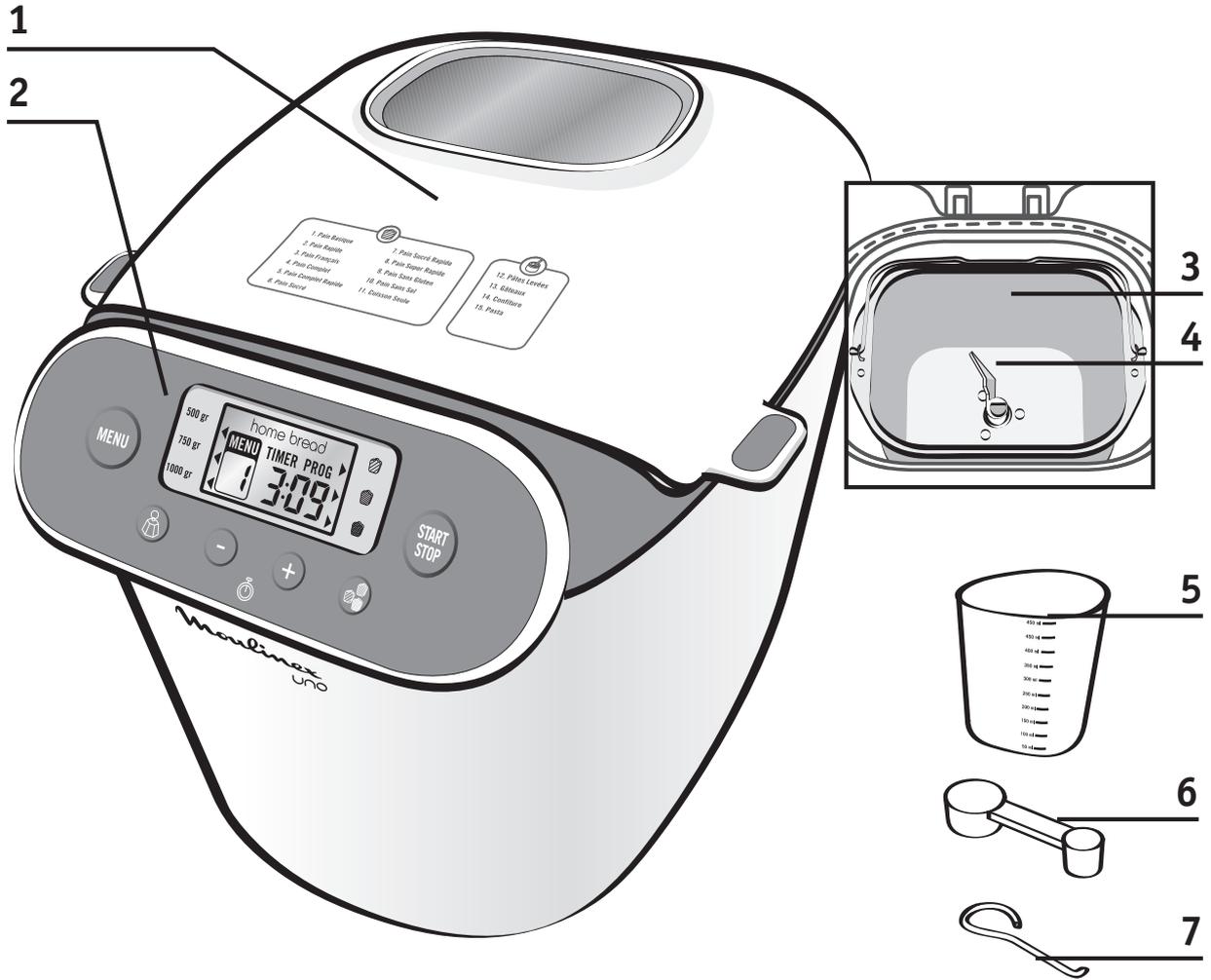
# Moulinex®

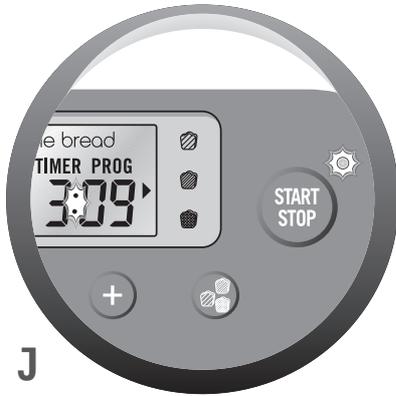
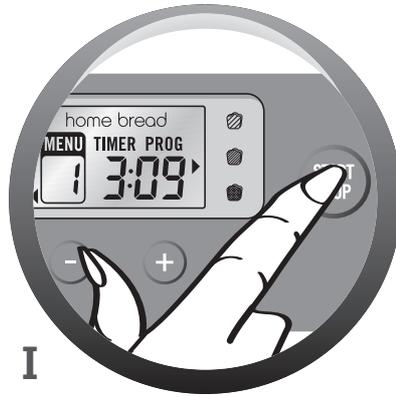
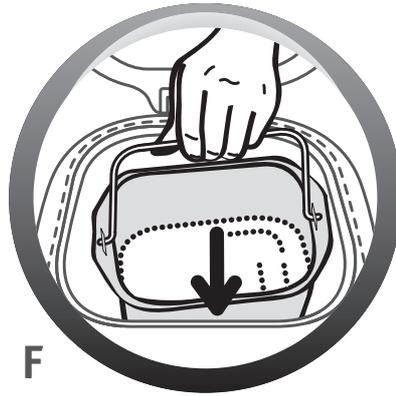
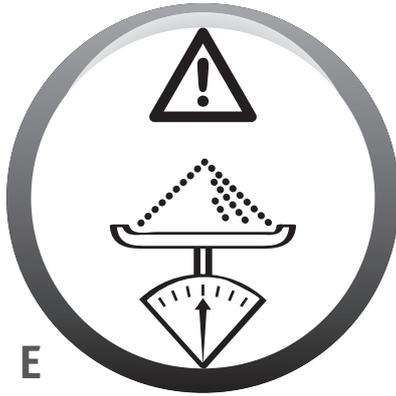
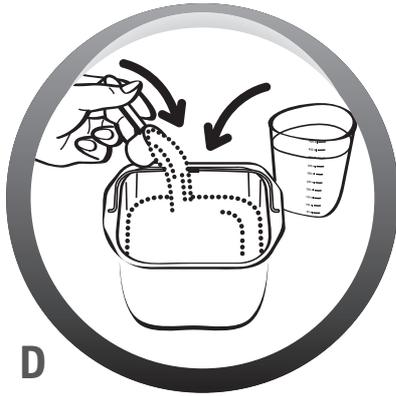
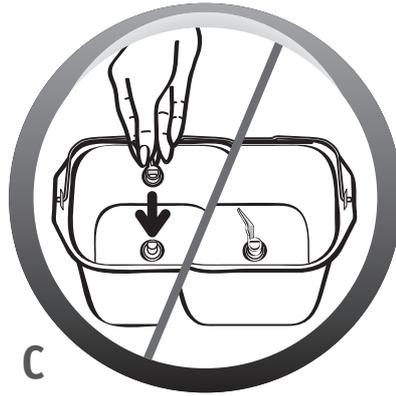
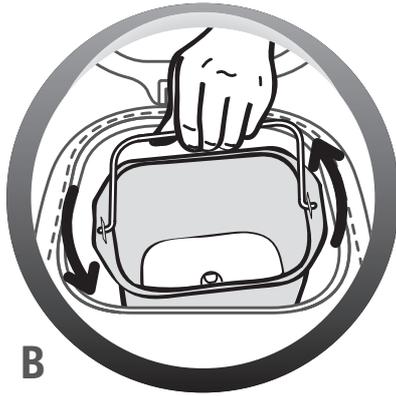
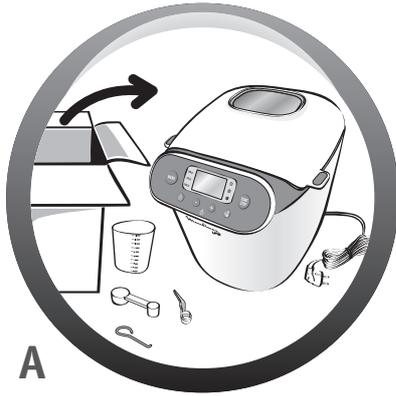
UNO

- FR
- NL
- DE
- IT
- ES
- PT
- EL
- RU
- UK
- EN



[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)





## ● DESCRIÇÃO

- |  |   |
|--|---|
| <p>1 - tampa com janela de observação</p> <p>2 - painel de comandos</p> <p>  a - ecrã de visualização</p> <p>  b - botão ligar/desligar</p> <p>  c - selecção do peso</p> <p>  d - botões de regulação de início diferido e de regulação do tempo para o programa 11</p> <p>  e - selecção do nível de tostagem</p> <p>  f - selecção dos programas</p> <p>  g - indicador luminoso de funcionamento</p> | <p>3 - cuba do pão</p> <p>4 - pá misturadora</p> <p>5 - copo graduado</p> <p>6 - Colher doseadora dupla (café/sopa)</p> <p>7 - acessório "gancho" para retirar a pá misturadora</p> |
|--|---|

## ● CONSELHOS DE SEGURANÇA



### Protecção do meio ambiente em primeiro lugar !

① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Utilize uma bancada de trabalho estável, ao abrigo de projecções de água e em caso algum num nicho de cozinha integrada.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- É necessário ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra. A inobservância desta obrigação pode causar um choque eléctrico e provocar, eventualmente, lesões graves. Para a sua segurança, é indispensável que a tomada de terra respeite as normas de instalação eléctrica em vigor no seu país. Se a sua instalação não incluir uma tomada com ligação à terra, é necessário que, antes de qualquer ligação, um organismo autorizado renove e adapte a sua instalação eléctrica em conformidade.
- O seu aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:

PT

- em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
- em quintas,
- pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
- em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se :
  - o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados,
  - o aparelho caiu ao chão e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
 Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de assistência).
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha num recipiente com água ou outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- **Não toque na janela durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode estar alta.**
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação à terra e com um fio condutor cujo diâmetro seja pelo menos igual ao do fio fornecido com o produto.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não utilize o aparelho para cozer outras preparações para além do pão e doces.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptadas ao seu aparelho.
- **No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a cuba ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.**
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado dado que pode libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- **Quando estiver no programa nº 14 (doce, compota), preste atenção à saída de vapor e aos salpicos quentes quando abrir a tampa.**
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.  
Não exceda 1000 g de massa no total.  
Não exceda 620 g de farinha e 10 g de fermento.
- O nível de ruído emitido neste produto corresponde a 60 Db's.

## ● CONSELHOS PRÁTICOS

### Preparação

- 1 Leia com atenção o manual de instruções : não se faz pão nesta máquina como se faz o pão à mão!
- 2 Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente, (salvo indicação em contrário), tendo de ser pesados com precisão. **Meça os líquidos com o copo graduado fornecido com o produto. Utilize a colher doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa.** Medições incorrectas traduzir-se-ão em maus resultados.
- 3 Utilize os ingredientes antes da validade expirar e guarde-os num local fresco e seco.
- 4 A precisão na medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo a farinha deve ser sempre pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize sempre fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. Salvo indicação em contrário, nas receitas, nunca utilize fermento químico. Depois de abrir uma saqueta de fermento, é necessário utilizá-lo no espaço de 48 horas.
- 5 Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba logo no início da preparação e evitar abrir a tampa durante a mesma (salvo indicação em contrário). Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

### Ordem geral a respeitar :

- > Líquidos (manteiga, óleo, ovos, água, leite)
- > Sal
- > Açúcar
- > Farinha primeira metade
- > Leite em pó
- > Ingredientes específicos sólidos
- > Farinha segunda metade
- > Fermento

### Utilização

- **A preparação do pão é extremamente sensível às condições de temperatura e de humidade.** No caso de muito calor, é aconselhável utilizar líquidos mais frescos do que o costume. Da mesma forma, no caso de frio, é possível que seja necessário aquecer a água ou o leite (sem nunca exceder 35°C).
- **Por vezes, é útil verificar a consistência da massa a meio do processo de amassar :** ela tem de formar uma bola homogénea que se descole bem das paredes.
  - > se sobrar farinha não incorporada, isso significa que é necessário deitar um pouco mais de água,
  - > caso contrário, talvez seja necessário adicionar um pouco de farinha.
 É necessário corrigir com extremo cuidado (1 colher de sopa no máximo de cada vez) e aguardar até verificar se a massa melhorou ou não antes de intervir de novo.
- **Um erro corrente consiste em pensar que a adição do fermento fará o pão crescer ainda mais.** A verdade é que fermento a mais fragiliza a estrutura da massa, levando-a a crescer demasiado e a baixar no momento da cozedura. Para conferir o estado da massa imediatamente antes da cozedura, verifique a consistência da massa com a ponta dos dedos: a massa tem de oferecer uma ligeira resistência e a marca dos dedos tem de se esbater pouco a pouco.

## ● ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho - **A**.
- Limpe os elementos e o aparelho com um pano húmido.

## ● ARRANQUE RÁPIDO

- Desenrole o cabo e ligue a ficha à tomada com terra incorporada.
- Quando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro.
- Retire a cuba levantando a pega e fazendo-a rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio. De seguida, coloque a pá misturadora -**B-C**.
- Adicione os ingredientes na cuba pela ordem preconizada. Certifique-se que todos os ingredientes são pesados com exactidão -**D-E**.
- Introduza a cuba do pão. Segurando a cuba pela pega, coloque-a ligeiramente de lado sobre o eixo e vire-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a encaixá-la -**F-G**.
- Feche a tampa. Ligue a ficha à tomada e ligue a máquina do pão. Depois do sinal sonoro, o programa 1 é exibido no visor por defeito, ou seja, 1000 g com nível de tostagem médio -**H**.
- Prima o botão . Os 2 pontos  do temporizador piscam. O indicador de funcionamento acende-se -**I-J**.
- No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina do pão. Retire a cuba do pão. Utilize sempre luvas isolantes porque tanto a pega da cuba como o interior da tampa estão quentes. Retire o pão da cuba e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para arrefecer -**K**.

Para se familiarizar com a máquina do pão, sugerimos-lhe que experimente a receita do **PÃO BÁSICO** para confeccionar o seu primeiro pão.

<b>PÃO BÁSICO</b> (programa 1)	<b>INGREDIENTES</b> - c.c. = colher de café - c.s. = colher de sopa	
TOSTAGEM = MÉDIO	1. ÁGUA = 330 ml	5. LEITE EM PÓ = 2 c.s.
PESO = 1000 g	2. ÓLEO = 2 c.s.	6. FARINHA = 605 g
TEMPO = 3:09	3. SAL = 1½ c.c.	7. FERMENTO = 1½ c.c.
	4. AÇÚCAR = 1 c.s.	

## UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

Para cada programa, é exibida no visor uma regulação por defeito. Terá, pois, de seleccionar manualmente as regulações pretendidas.

### Seleccção de um programa

A seleccção de um determinado programa desencadeia um conjunto de etapas, que se desenrolam automaticamente umas a seguir às outras.

**MENU** O botão menu permite-lhe escolher uma série de programas diferentes. É exibido no visor o tempo correspondente a cada programa. Sempre que premir o botão **MENU**, o número no painel de visualização passa para o programa seguinte de 1 a 15, do seguinte modo :

1. **Pão básico.** O programa Pão básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.
2. **Pão rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão básico mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
3. **Pão francês.** O programa Pão francês corresponde a uma receita de pão de trigo tradicional francês.
4. **Pão integral.** O programa Pão integral destina-se a ser seleccionado quando se usa farinha para pão integral.
5. **Pão integral rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão integral mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
6. **Pão doce.** O programa Pão doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Se utilizar preparações para brioche ou pão de leite prontas a usar, não exceda 750 g de massa no total.
7. **Pão doce rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão doce mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
8. **Pão super rápido.** O programa 8 é específico à receita do Pão super rápido. Os pães realizados a partir de um programa rápido têm uma textura mais densa que os pães dos outros programas.
9. **Pão super rápido.** É aconselhável para os indivíduos com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, espelta, etc. ...). Consulte as recomendações apresentadas na embalagem. A cuba deve ser sempre bem limpa de forma a eliminar o risco de contaminação com outras farinhas. No caso de intolerância total ao glúten, certifique-se que o fermento utilizado também não contém glúten. A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal. É, pois, necessário fazer assentar a massa dos bordos no decorrer da amassadura com uma espátula de plástico mole. O pão sem glúten apresenta uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal. Só é possível seleccionar o peso de 1000 g neste programa.
10. **Pão super rápido.** O pão é um dos alimentos que fornece a maior quantidade de dose diária recomendada de sal. A redução do consumo do sal permite diminuir os riscos cardiovasculares.
11. **Apenas cozedura.** O programa Apenas cozedura permite cozer, durante 10 a 70 minutos, regulável por fases de 10 minutos. Pode ser seleccionado isoladamente ou utilizado:
  - a) em associação com o programa Massas levedadas,
  - b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e arrefecidos,
  - c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.

**A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem vigilância no decorrer da utilização do programa 11.**

Para interromper o ciclo antes do fim do mesmo, cancele manualmente o programa premindo longamente o botão .

- 12. Massas levedadas.** O programa Massas levedadas não coze. Corresponde a um programa para amassar e levedar que é válido para todas as massas levedadas. Exemplo : a massa para pizza.
- 13. Bolo.** Permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico. Só é possível seleccionar o peso de 1000 g neste programa.
- 14. Doce.** O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba.
- 15. Massa fresca.** O programa 15 serve apenas para amassar. Destina-se às massas não levedadas. Por exemplo: massa.

## Seleção do peso do pão

O peso do pão regula-se por defeito para 1000 g. O peso é dado a título indicativo. Para

## OS CICLOS

O quadro (páginas 124-125) indica-lhe a decomposição dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.

### Amassar

Permite formar a estrutura da massa e, logo, a sua capacidade para levedar de forma adequada.

No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir. Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (página 124-125) e a coluna “extra”. Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando o sinal sonoro soar. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna “extra” ao tempo total da cozedura.

uma maior precisão, consulte as receitas de forma mais pormenorizada. Os programas 9, 11, 12, 13, 14, 15 não possuem a regulação do peso. Prima o botão  para regular o peso escolhido para 500 g, 750 g ou 1000 g. O indicador visual acende-se à frente da regulação escolhida.

## Seleção do nível de tostagem

A cor da còdea regula-se por defeito para MÉDIA. Os programas 12, 14, 15 não possuem a regulação da tostagem. São possíveis três escolhas: CLARA / MÉDIA / ESCURA. Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão  até que o indicador visual se acenda à frente da regulação escolhida.

## Arranque / Paragem

Prima o botão  para colocar o aparelho em funcionamento. Inicia-se a contagem decrescente. Para parar o programa ou anular a programação diferida, prima o botão  durante 3 segundos.

Por exemplo: “extra” = 2:51 e “tempo total” = 3:13, os ingredientes podem ser adicionados ao fim de 22 minutos.

### Repouso

Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade do amassar.

### Levedar

Período de tempo no decorrer do qual o fermento actua de forma a que o pão cresça e desenvolva o seu aroma.

### Cozer

Transforma a massa em miolo e permite que a còdea fique dourada e estaladiça.

### Função manter quente

Permite manter o pão quente depois da cozedura. É, no entanto, aconselhável retirar o pão da cuba logo que a cozedura chegue ao fim.

Para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, pode deixar a preparação no aparelho. Um ciclo de manutenção do pão quente com a duração de uma hora activa-se automaticamente no final da cozedura. O visor continua a exibir

0:00 no decorrer do período de manutenção do pão quente e os 2 pontos ■ do temporizador piscam. No final do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de vários sinais sonoros.

## PROGRAMA DIFERIDO

**Pode programar o aparelho de forma a ter a sua preparação pronta à hora por si escolhida, com um máximo de 15 horas de antecedência. O programa diferido não pode ser utilizado para os programas 8, 11, 12, 13, 14, 15.**

Esta etapa ocorre depois de ter seleccionado o programa, o nível de tostagem e o peso. O tempo do programa é exibido no visor. Calcule o período de tempo entre o momento de arranque do programa e a hora em que pretende que a preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa.

Com a ajuda dos botões **+** e **-**, visualize o tempo encontrado (**+** para cima e **-** para baixo). As pressões curtas permitem um desfile por incrementos de 10 minutos + bip curto.

Com uma pressão longa, o desfile é contínuo

em incrementos de 10 minutos.

Por exemplo : são 20 h e pretende que o pão esteja pronto às 7 h 00 da manhã seguinte. Programe 11 h 00 com a ajuda dos botões **+** e **-**. Prima o botão **START STOP**. É emitido um sinal sonoro. Os 2 pontos ■ do temporizador piscam. Inicia-se a contagem decrescente. O indicador de funcionamento acende-se.

Caso cometa um erro ou deseje modificar a regulação da hora, prima longamente o botão **START STOP** até que a máquina emita um sinal sonoro. O tempo por defeito é exibido no visor. Repita a operação.

Alguns ingredientes são perecíveis. Não utilize o programa diferido para as receitas com: leite fresco, ovos, iogurtes, queijo, frutos frescos.

## Conselhos práticos

**No caso de corte de corrente :** se, no decorrer do ciclo, o programa for interrompido devido a um corte de corrente ou a uma manobra errada, a máquina está equipada com uma protecção de 7 minutos, durante os quais a programação é guardada. O ciclo retoma no ponto onde parou. Fica perdida a programação que exceda este período de tempo.

**Caso accione dois programas,** aguarde 1 h antes de iniciar uma segunda preparação.

**Para desenformar o pão :** pode acontecer que a pá misturadora fique presa no pão quando se tenta desenformá-lo.

Neste caso, utilize o acessório "gancho" da seguinte forma :

- > uma vez desenformado o pão, disponha-o ainda quente de lado e mantenha-o nesta posição com a mão com uma luva isolante,
- > insira o gancho no eixo da pá misturadora - **M**,
- > puxe com cuidado de modo a retirar a pá misturadora - **M**,
- > levante o pão e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.



## OS INGREDIENTES

**As matérias gordas e o óleo :** as matérias gordas tornam o pão mais mole e saboroso. Também se conserva melhor e por mais tempo. Gordura a mais atrasa a levedura. Se utilizar manteiga, corte-a aos pedaços de modo a reparti-la de forma homogénea na preparação ou derreta-a. Não incorpore manteiga quente. Evite que a gordura entre em contacto com o fermento dado que esta pode evitar o restabelecimento da humidade do fermento.

**Ovos :** os ovos enriquecem a massa, melhoram a cor do pão e favorecem um bom desenvolvimento do miolo. Caso utilize ovos, reduza a quantidade de líquidos. Parta os ovos e encha com líquido até obter a quantidade de líquido indicada na receita. As receitas foram previstas para um ovo médio de 50 g. Se forem maiores, junte um pouco de farinha; se forem mais pequenos, é necessário colocar um pouco menos de farinha.

**Leite :** pode usar leite fresco ou leite em pó. Se usar leite em pó, adicione a quantidade de água inicialmente prevista. Se usar leite fresco, pode também adicionar água: o volume total tem de ser igual ao volume previsto na receita. O leite possui igualmente um efeito emulsificante, que permite obter alvéolos mais regulares e, logo, um miolo com melhor consistência.

**Água :** a água restabelece a humidade e activa o fermento. Hidrata também o amido da farinha e permite a formação do miolo. A água pode ser substituída, em parte ou totalmente, por leite ou outros líquidos. Utilize líquidos à temperatura ambiente.

**Farinhas :** o peso da farinha varia consideravelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem também variar. Conserve a farinha num recipiente hermético dado que ela reage às flutuações das condições climatéricas absorvendo humidade

ou, pelo contrário, perdendo-a. Utilize preferencialmente uma farinha “forte”, “panificável” ou “de padeiro” em vez de uma farinha normal. A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou, até mesmo, grãos inteiros à massa do pão assegura-lhe um pão mais pequeno e mais pesado.

**Recomendamos a utilização de uma farinha T55, salvo indicação em contrário nas receitas. No caso de utilização de preparações prontas a utilizar para pão, brioche e pão-de-leite, não ultrapasse os 750 g de massa no total.**

Peneirar a farinha influencia igualmente os resultados: quanto mais completa for a farinha (ou seja, contendo uma parte do invólucro do grão de trigo), menos a massa crescerá e mais denso será o pão. Encontrará, também, à venda no mercado preparações para pão prontas a usar. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações. Regra geral, a escolha do programa é feita em função da preparação utilizada. Por exemplo: pão integral - Programa 4.

**Açúcar :** privilegie o açúcar branco, mascavado ou mel. Não utilize açúcar em cubos. O açúcar alimenta o fermento, confere um sabor agradável ao pão e melhora o tom dourado da cõdea.

**Sal :** confere gosto ao alimento e permite regular a actividade do fermento. O sal não deve entrar em contacto com o fermento. Graças ao sal, a massa fica firme e compacta, não cresce demasiado depressa e melhora a sua estrutura.

**Fermento :** o fermento de padeiro existe sob várias formas: fresco em pequenos cubos, seco activo para rehidratar ou seco instantâneo. O fermento encontra-se à venda nas grandes superfícies (linear pastelaria ou produtos frescos), mas também poderá comprá-lo numa padaria. Sob a forma fresca ou seca instantânea, o fermento deve ser directamente incorporado na cuba da sua máquina com os outros ingredien-

tes. No entanto, pense em desfazer o fermento fresco entre os dedos por forma a facilitar a sua dispersão. Apenas o fermento seco activo (em pequenas esferas) deve ser misturado com água morna antes de ser utilizado. Escolha uma temperatura próxima dos 35°C, abaixo desta temperatura o fermento será menos eficaz, acima corre o risco de perder à sua eficácia. Certifique-se que respeita as doses prescritas e pense em multiplicar as quantidades caso utilize fermento fresco (ver quadro de equivalências mais abaixo).

*Equivalências quantidade/peso entre o fermento seco e o fermento fresco:*

*Fermento seco (em c.c.)*

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

*Fermento fresco (em g)*

9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Os aditivos (frutos secos, azeitonas, etc) :** pode personalizar as suas receitas com todos os ingredientes adicionais que deseja, tomando as seguintes precauções:

- > respeite devidamente o sinal sonoro para a adição de ingredientes, nomeadamente os mais frágeis,
- > os grãos mais sólidos (como o linho ou o sésamo) podem ser incorporados desde o início do processo de amassar por forma a facilitar a utilização da máquina (início diferido, por exemplo),
- > escorra devidamente os ingredientes húmidos (azeitonas),
- > polvilhe com farinha os ingredientes gordos para uma melhor incorporação,
- > não os incorpore em grande quantidade pois corre o risco de perturbar o bom desenvolvimento da massa,
- > não deixe cair ingredientes fora da cuba.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho.
- Limpe os elementos, o corpo do aparelho e o interior da cuba com um pano húmido. Seque com cuidado -L.
- Lave a cuba e a pá misturadora com água quente. Se deixar a pá misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.
- Se necessário, limpe a tampa com água quente e uma esponja.

• **Não lave nenhuma das peças na máquina da loiça.**



- Não utilize produtos de limpeza domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.

## AS RECEITAS

Respeite sempre a ordem dos ingredientes indicados em cada uma das receitas. Consoante a receita escolhida e o programa correspondente, poderá consultar o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (páginas 124-125) e seguir a composição dos diferentes ciclos.

c.c. = colher de café - c.s. = colher de sopa

### PROG. 1 - PÃO BÁSICO PROG. 2 - PÃO RÁPIDO

PÃO BÁSICO	500 g	750 g	1000 g
1. Água	190 ml	250 ml	330 ml
2. Óleo	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
3. Sal	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Açúcar	2 c.c.	3 c.c.	1 c.s.
5. Leite em pó	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
6. Farinha T55	345 g	455 g	605 g
7. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

### PROG. 3 - PÃO FRANCÊS

PÃO FRANCÊS	500 g	750 g	1000 g
1. Água	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
3. Farinha T55	350 g	465 g	620 g
4. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

### PROG. 4 - PÃO INTEGRAL PROG. 5 - PÃO INTEGRAL RÁPIDO

PÃO INTEGRAL	500 g	750 g	1000 g
1. Água	205 ml	270 ml	355 ml
2. Óleo	1 1/2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
3. Sal	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
4. Açúcar	1 1/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
5. Farinha T55	130 g	180 g	240 g
6. Farinha integral T150	200 g	270 g	360 g
7. Fermento	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

### PROG. 6 - PÃO DOCE PROG. 7 - PÃO DOCE RÁPIDO

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Ovos batidos*	100 g	100 g	150 g
2. Manteiga amolecida	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Açúcar	2 1/2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
5. Leite	55 ml	60 ml	80 ml
5. Farinha T55	280 g	365 g	485 g
7. Fermento	1 1/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.

Opcional : 1 c.c. de água de flor de laranjeira.

\* 1 ovo médio = 50 g

### PROG. 8 - PÃO SUPER RÁPIDO

PAO SUPER RÁPIDO	500 g	750 g	1000 g
1. Água (morna, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Óleo	3 c.c.	1 c.s.	1 1/2 c.s.
3. Sal	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Açúcar	2 c.c.	3 c.c.	1 c.s.
5. Leite em pó	1 1/2 c.s.	2 c.s.	2 1/2 c.s.
5. Farinha T55	325 g	445 g	565 g
7. Fermento	1 1/2 c.c.	2 1/2 c.c.	3 c.c.

### PROG. 9 - PÃO SEM GLÚTEN

1000 g  
Utilize apenas farinha pronta a usar.  
Nunca exceda os 1000 g de massa.

**PROG. 10 - PÃO SEM SAL**

PÃO SEM SAL	500 g	750 g	1000 g
1. Água	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farinha T55	350 g	480 g	620 g
3. Fermento seco	1/2 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
<b>Adicione quando ouvir o bip</b>			
4. Sementes de sésamo	50 g	75 g	100 g

**PROG. 12 - MASSAS LEVEDADAS**

MASSA DE PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Água	160 ml	240 ml	320 ml
2. Azeite	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
3. Sal	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
5. Farinha T55	320 g	480 g	640 g
7. Fermento	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

**PROG. 13 - BOLO**

BOLO DE LIMÃO	1000 g
1. Ovos batidos*	200 g
2. Açúcar	260 g
3. Sal	1 pitada
4. Manteiga, derretida e fria	90 g
5. Raspa de limão	de 1 1/2 limão
6. Sumo de limão	de 1 1/2 limão
7. Farinha T55	430 g
8. Fermento químico	3 1/2 c.c.

Com a ajuda de um batedor de varas, misturar os ovos com o açúcar e o sal durante 5 minutos até esbranquiçar. Verta a preparação na cuba da máquina. Junte o sumo e a raspa de limão. Junte a farinha e o fermento previamente misturados. Deite a farinha num monte, no centro da cuba.

\* 1 ovo médio = 50 g

**PROG. 14 - DOCE****COMPOTAS E DOCES DE FRUTA**

Corte ou pique as frutas conforme o gosto antes de as deitar na máquina do pão.

<b>1. Morango, pêssego, ruibarbo ou alperce</b>	580 g
2. Açúcar	360 g
3. Sumo de limão	de 1 limão
4. Pectina	30 g
<b>1. Laranja ou toranja</b>	500 g
2. Açúcar	400 g
3. Pectina	50 g

**PROG. 15 - MASSA FRESCA**

MASSA FRESCA	500 g	750 g	1000 g
1. Água	45 ml	50 ml	70 ml
2. Ovos batidos*	150 g	200 g	275 g
3. Sal	1 pitada	1/2 c.c.	1 c.c.
5. Farinha T55	375 g	500 g	670 g

\* 1 ovo médio = 50 g

## ● GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	Pão demasiado levedado	Pão abateu depois de ter levedado em demasia	Pão não suficientemente levedado	Côdea não suficientemente dourada	Lados acastanhados mas pão não suficientemente cozido	Lados e parte de baixo enfarinhados
						
O botão  foi accionado durante a cozedura.				●		
Falta farinha.		●				
Demasiada farinha.			●			●
Falta fermento.			●			
Demasiado fermento.		●		●		
Falta água.			●			●
Demasiada água.		●			●	
Falta açúcar.			●			
Farinha de má qualidade.			●	●		
Os ingredientes não estão nas proporções certas (quantidade demasiado grande).	●					
Água demasiado quente.		●				
Água demasiado fria.			●			
Programa inadaptado.			●	●		

## ● GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	CAUSAS - SOLUÇÕES
A pá misturadora fica presa na cuba.	Deixe-a mergulhada em água antes de a retirar.
Depois de premir  , não acontece nada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E01 aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: a máquina está demasiado quente. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos</li> <li>• E00 aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: a máquina está demasiado fria. Aguardar até a máquina voltar à temperatura ambiente.</li> <li>• HHH ou EEE aparece no ecrã a piscar, o aparelho emite um sinal sonoro: avaria, a máquina deve ser reparada por um Serviço de Assistência Técnica</li> <li>• Foi programado um arranque diferido.</li> </ul>
Depois de premir  , o motor roda mas o pão não é amassado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A cuba não ficou correctamente colocada.</li> <li>• Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada.</li> </ul> <p>Nos dois casos mencionados mais acima, pare o aparelho manualmente premindo insistentemente no botão . Comece a receita desde o início.</p>
Depois de um arranque diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esqueceu-se de premir  depois da programação.</li> <li>• O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água.</li> <li>• Ausência da pá misturadora.</li> </ul>
Cheira a queimado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uma parte dos ingredientes caiu para fora da cuba: deixe a máquina arrefecer e limpe o seu interior com um pano húmido e sem produto de limpeza.</li> <li>• A preparação transbordou: demasiada quantidade de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.</li> </ul>

## ● TABLEAU DES CYCLES - CYCLI TABEL - ZYKLENTABELLE - TABELLA DI CICLI - TABLA DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ - ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ - TABLE OF CYCLES

PROG. ПРОГ.	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	KRUSTE	TOTAL ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Repouso-Levadura) (h)	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EL	ΜΕΓΕΘΟΣ (g)	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΟΝ ΤΑΣ ΤΗΝ ΖΥΜΗ (Ζύμωμα-Αναμονή-Φούσκωμα) (ώρες)	Ψήσιμο (ώρες)	Διατήρηση Βερμκρασίας (ώρες)	ΕΞΤΡΑ (ώρες)
RU	ВЕС (г)	КОРОЧКА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)
UK	ΒΑΓΑ ΧΛΙΒΑ (г)	ΙΝΤΕΝΣΙΒΝΙΣΤΉ ΚΟΛΉΟΡΥ ΣΚΟΡΙΝΚΙ	ΖΑΓΑΛΉΝΙΗ ΧΑ΢ (год)	ΠΡΙΓΟΤΥΒΑΝΝΉ ΤΙ΢ΤΑ (Ζαμΐ΢υβαννΉ-Паυζα-ΠΐδΐμαννΉ) (год)	ΒΙΠΉΚΑΝΝΉ (год)	ΠΐΔΤΡΙΜΑΝΝΉ ΤΕΜΠΕΡΑΤΥΡΉ (год)	ΕΞΤΡΑ (год)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
1	500	1	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750	2	3:04		0:53		2:35
	1000	3	3:09		0:58		2:40
2	500	1	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750	2	2:09		0:53		1:49
	1000	3	2:14		0:58		1:54
3	500	1	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750	2	3:09		0:53		2:47
	1000	3	3:19		1:03		2:57
4	500	1	3:11	2:16	0:55	1:00	2:41
	750	2	3:16		1:00		2:46
	1000	3	3:21		1:05		2:51
5	500	1	2:11	1:21	0:50	1:00	1:56
	750	2	2:16		0:55		2:01
	1000	3	2:21		1:00		2:06
6	500	1	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750	2	3:20		0:53		2:50
	1000	3	3:25		0:58		2:56

7	500	1	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750	2	2:24		0:53		1:56
	1000	3	2:29		0:58		2:01
8	500	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750	2	1:30		0:50		1:20
	1000	3	1:35		0:55		1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500	1	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750	2	3:11		0:55		2:49
	1000	3	3:16		1:00		2:54
11	-	1 2 3	0:10	-	0:10	-	-
			▼ 1:10		▼ 1:10		
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

- 1 LÉGER - LICHT - HELL - CHIARO - CLARO - CLARA - ESCURA - ΑΝΟΙΚΤΟ - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА - СВІТЛИЙ - LIGHT  
 2 MOYEN - GEMIDDELD - MITTEL - MEDIO - MÉDIA - ΜΕΤΡΙΟ - СРЕДНЯЯ КОРОЧКА - СЕРЕДНІЙ - MEDIUM  
 3 FORT - DONKER - DUNKEL - MEDIO - SCURO - OSCURO - ΣΚΟΥΡΟ - ТЁМНАЯ КОРОЧКА - ТЕМНИЙ - DARK

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.

Παρατήρηση : η συνολική διάρκεια δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο διατήρησης του ψωμιού ζεστού.

Примечание: в общее время не входит выдержка в тепле.

Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури.

Comment: the total duration does not include warming time.