

ÍNDICE

Para uma utilização segura do aparelho	.65
Características do aparelho e acessórios	.66
Painel de controlo	.68
Indicador de progressão da cozedura	.69
Definições do menu	.70
Utilização do aparelho	.72
Fases simples a seguir para a cozedura com o aparelho	.74
Cozer pão: uma arte e uma ciência	.75
Conselhos importantes para a dosagem	.76
Processo de cozedura	.76
Como utilizar a função de início retardado	.77
Protecção do programa em caso de corte de energia	.78
Sugestões práticas	.78
Manutenção e limpeza	.79
Receitas	.80
Informações no visor	.91
Resolução de problemas	.92
Perguntas e respostas	.94

Advertências para a eliminação correcta do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.



DADOS TÉCNICOS

resistência 800W

frequência 50Hz

peso líquido 6kg

motor 120W

tensão 220V - 240V

PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA DO APARELHO

1. Leia todas as instruções, avisos e rótulos do aparelho. Conserve estas instruções.
2. Retire todo o material “estranho” da cuba do pão
3. Limpe a cuba do pão e a pá de amassar antes da utilização.
4. Retire a película de plástico do painel de controlo e todos os rótulos.
5. Utilize sempre o aparelho com uma tomada de 220 - 240 AC
6. Não pouse nenhum objecto por cima do cabo de alimentação, nem toque nas superfícies quentes do aparelho. Não insira nem deixe o cabo de alimentação nos pontos de passagem ou onde seja possível tropeçar. Evite que ele fique pendurado no rebordo de uma mesa ou de uma bancada.

Durante a utilização

1. Este aparelho é frio ao toque, mas aquece durante o funcionamento. Mantenha as mãos e o rosto afastados da unidade.
2. Não abra a tampa nem retire a cuba do pão durante o funcionamento, a menos que seja conforme o indicado nas instruções.
3. Não coloque nada sobre a tampa do aparelho. Não tape os orifícios de ventilação. Durante a utilização o aparelho aquece. Não pouse nenhum objecto sobre o mesmo quando estiver a ser utilizado. Não toque nas resistências presentes no interior do aparelho.
4. O aparelho possui um programa de protecção em caso de corte de corrente que permite manter o ciclo de cozedura (na eventualidade de uma falha no abastecimento de energia eléctrica). Um período de interrupção prolongado pode originar a anulação do programa (consulte a pág. 78 para informações mais detalhadas).
5. **Não toque e/ou tente bloquear as partes móveis (por exemplo, pá de amassar em funcionamento).**
6. **Não ponha a mão dentro do recipiente quando o aparelho estiver em funcionamento.**
7. Em caso de sobreaquecimento do aparelho (utilização prolongada, uso do aparelho vazio, etc.), ele poderá ser desligado por um termóstato de segurança. Depois de arrefecer, o aparelho voltará a funcionar normalmente.
8. Quando o aparelho estiver em funcionamento, a tampa e a superfície externa podem atingir temperaturas elevadas.

Onde utilizar o aparelho

1. Utilize o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor.
2. Não utilize o aparelho num local onde ele esteja exposto à luz solar directa ou a outras fontes de calor, tais como aquecedores ou fornos.
3. Não coloque o aparelho por cima de outros electrodomésticos.
4. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças, pois ele aquece.
Se tocar acidentalmente nas teclas durante o funcionamento, a cozedura pode ser interrompida.
5. Mantenha, dos lados do aparelho, uma distância de pelo menos 20 cm em relação a móveis, paredes e objectos (que poderão perder a cor devido ao calor) e de pelo menos 30 cm na parte superior.

Após a utilização

1. Retire a ficha da tomada após a utilização e antes da limpeza.
2. Use pegas para retirar a cuba após a cozedura.
3. Deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar ou arrumar.
4. Leia as instruções antes da limpeza. Não mergulhe o aparelho ou a ficha na água, dado o risco de choques eléctricos ou de danos na unidade.
5. Não utilize partes metálicas com arestas vivas ou cortantes para limpar o recipiente do pão.
6. **Se, após o uso, o aparelho for permanentemente mantido ligado à tomada eléctrica, reintroduza a cuba no lugar.**

Precauções de segurança

1. Para evitar choques eléctricos ou lesões, utilize apenas os acessórios recomendados pelo fabricante.
2. Não utilize o aparelho no exterior, para fins comerciais ou distintos dos previstos.
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa que possua uma qualificação análoga, de forma a pre-

venir qualquer risco. Não ligue o aparelho em caso de quedas ou danos de qualquer tipo; leve-o ao centro de assistência autorizado mais próximo para quaisquer controlos, reparações ou regulações mecânicas ou eléctricas.

4. Para desligar o aparelho da tomada, segure na ficha (não no cabo) e puxe.
5. Utilização de extensões: é fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir os riscos de lesões causadas por aprisionamentos ou tropeções num cabo comprido. É, assim, necessário usar com prudência eventuais extensões, as quais devem ser colocadas de forma a não ficarem penduradas na bancada, para que as crianças não as possam puxar ou tropeçar nelas acidentalmente.
6. Alimentação eléctrica: se o circuito eléctrico estiver sobrecarregado, o aparelho poderá não funcionar correctamente. Deverá, por isso, ser ligado a um circuito eléctrico separado de outros electrodomésticos.
7. Por motivos de segurança, e para evitar que pessoas não qualificadas se ocupem da manutenção, alguns aparelhos possuem um selo anti-adulteração. Esses aparelhos devem ser sempre levados ao centro de assistência autorizado mais próximo para a regulação ou reparação, se necessário.
8. Não permita a utilização do aparelho por pessoas (também crianças) com capacidades psíquicas, físicas ou sensoriais reduzidas ou com experiência e conhecimentos insuficientes, quando não estejam a ser atentamente vigiadas e orientadas por alguém responsável pelo seu bem-estar. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincom com o aparelho.
9. **ATENÇÃO:** Uma utilização incorrecta (receita errada, tempo de cozedura demasiado longo) poderá causar um aquecimento excessivo do pão com a consequente emissão de fumo ou chamas. Nesta eventualidade, não abra a tampa; retire a ficha da tomada. Deixe que o aparelho arrefeça devidamente antes de abrir a tampa.
10. O aparelho está em conformidade com as seguintes directivas CE:
Directiva EMC 2004/108/CE e posteriores alterações.
Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu (CE) N°1935/2004
11. O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
12. Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
13. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento do produto. É necessário supervisionar e instruir as pessoas sobre o uso seguro da aparelhagem para compreender os riscos durante a utilização. As crianças não devem brincar com a aparelhagem. A limpeza e a manutenção de uso não devem ser feitas por crianças, exceto se maiores de 8 anos e supervisionadas por um adulto. Manter a aparelhagem e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

Se utilizar o aparelho na sua capacidade máxima, NUNCA ultrapasse as seguintes quantidades:

Farinha: 900 g

Fermento: 2,5 g (1 colher de chá) para todas as funções - 4 g (1,5 colher de chá) para a função integral

Água: 600 g

CARACTERÍSTICAS DO APARELHO E ACESSÓRIOS



O aparelho é uma máquina de fazer pão totalmente programável que permite cozer facilmente pão fresco em apenas algumas horas.

O aparelho apresenta uma série de outras características:

Inúmeras opções para cozer e amassar

Incluem os modos CLÁSSICO, FRANCÊS, INTEGRAL, PÃO SEM SAL, PÃO DOCE, TURBO, MASSA PARA PIZZA, MASSA PARA PASTA, SEM GLÚTEN, COMPOTA, FORNO.

Indicador de progressão da cozedura

Mostra todas as fases do processo de cozedura do pão. Consulte a página 69 para obter mais informações.

Função de início retardado de 13 horas

Para acordar de manhã com o aroma do pão quente e estaladiço, graças à função de início retardado até 13 horas. Consulte a página 77 para obter mais informações.

Protecção do programa em caso de corte de energia

Memoriza o programa em caso de interrupção no abastecimento de energia eléctrica ou de sobretensão momentânea. Uma vez restabelecido o abastecimento, a cozedura recomeça a partir do ponto em que foi interrompida. Consulte a página 78 para obter mais informações.

Corpo da máquina "cool touch"

Torna o aparelho mais seguro durante a cozedura do pão, especialmente na presença de crianças.

Janela de inspecção

Permite ver todas as fases do ciclo de cozedura do pão.

Função de manutenção do calor 60 minutos

Mantém o pão quente durante uma hora após a cozedura.

Sinal sonoro para fruta e avelãs

Assegura uma maior criatividade na cozedura do pão. O aparelho emite um sinal para indicar que chegou o momento de acrescentar fruta e/ou avelãs. Evita uma trituração excessiva durante o ciclo de amassar.

Tampa amovível

Amovível para uma fácil limpeza.

Cuba anti-aderente amovível

Para retirar facilmente o pão e para uma rápida limpeza.

Relógio 24h

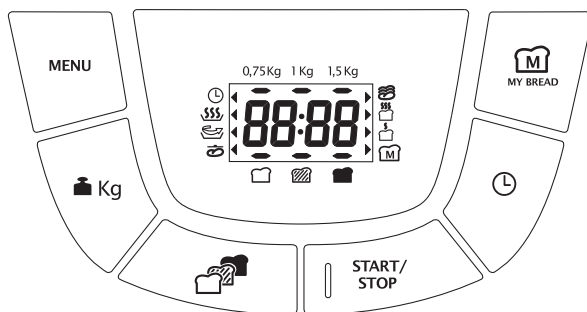
Permite visualizar a hora local e programar, através do início retardado, o momento em que o pão estará pronto.

Função My Bread

Permite guardar e aceder rapidamente a uma função e às regulações (cor, peso, etc.) desejadas com um simples toque.

PAINEL DE CONTROLO

O painel de controlo do aparelho foi concebido para facilitar a sua utilização; a simplicidade do painel de controlo permite seleccionar o programa de cozedura desejado; o visor grande facilita a leitura do menu seleccionado e os tempos de conclusão para a programação.



painel de controlo

Visor

O visor indica a definição do programa seleccionado de (1) a (14), a cor da TOSTAGEM e o PESO do pão.
O visor indica o número de horas e minutos até ao fim do ciclo.

Tecla Menu

Prima a tecla MENU para seleccionar os menus de cozedura automáticos de (1) a (14).
Cada uma destas definições é ilustrada na página 69. O menu predefinido quando se liga o aparelho é o CLÁSSICO.

Tecla de Tostagem

Prima o botão  "tostagem" para seleccionar a cor desejada: Clara, Média, Escura.
A predefinição é Média .

Peso 750 g 1000 g 1500 g

Prima o botão Kg para seleccionar o tamanho do pão: 750 g, 1000 g ou 1500 g.

A predefinição é 1000 g.

Atraso/regulação

Permite retardar a conclusão do programa pretendido até 13 horas, premindo a tecla ⌚.

Tecla START/STOP

Prima para iniciar a receita seleccionada ou começar a contagem decrescente para o início retardado.

Para bloquear a operação ou anular a definição do temporizador, mantenha a tecla premida durante alguns segundos (será emitido um sinal sonoro).

INDICADOR DE PROGRESSÃO DA COZEDURA

O indicador de progressão da cozedura apresenta todas as fases do ciclo de cozedura através de uma seta ao lado do visor (consulte a figura).



⌚ **TEMPORIZADOR:** (só pode ser utilizado para as funções P1-2-3-4-6-11-14)

Indica que foi definido o início retardado.

🔥 **PRÉ-COZEDURA:** (só pode ser utilizada para a função 11)

O aparelho aquece previamente os ingredientes antes de começar a fase de amassar inicial.

🍞 **MASSA:**

Indica que o pão está numa das fases de amassar ou de perda de volume.

⌛ **REPOUSO:**

Indica que o pão está na fase de repouso.

🌀 **LEVEDAÇÕES:**

Indica que o pão está numa das fases de levedação, favorecidas pela baixa temperatura.

🔥 **COZEDURA:**

Indica que o pão está na fase de cozedura. Esta é a etapa final do ciclo, durante a qual se recorre a uma temperatura elevada para cozer o pão.

🔥 **CONSERVAÇÃO DO CALOR:**

Esta opção começa quando o ciclo de cozedura do pão está concluído e mantém-no quente até 60 minutos.

🍞 **MY BREAD:**

Indica que foi activada a função My Bread.

DEFINIÇÕES DO MENU

(1) CLÁSSICO

Prima uma vez o botão MENU e o visor mostra "P1".

Utilize esta definição para cozer pão branco tradicional.

Pode escolher entre 3 níveis de tostagem: Clara, Média ou Escura.

Por defeito, o aparelho define uma forma de pão de 1000 g com uma tostagem média.

Para seleccionar um outro tipo de tostagem, prima o botão de  "tostagem" uma vez para a escura e duas vezes para a mais clara. Se o tamanho pretendido para o pão for diferente de 1000 g prima o botão Kg até obter o tamanho desejado.

(2) FRANCÊS

Este ciclo é utilizado para um pão com uma cêdea mais estaladiça, como o francês e o italiano.

Prima duas vezes o botão MENU; o visor mostra "P2".

Esta definição é adequada para um tipo de pão com baixo teor de gordura e açúcar.

(3) INTEGRAL

O pão integral requer um tempo de levedação mais prolongado para adaptar o crescimento mais lento à farinha integral. Assim, o tempo de cozedura do pão integral é mais longo e a consistência mais pesada.

Prima três vezes o botão MENU; o visor mostra "P3".

(4) PÃO DOCE

Este ciclo é utilizado para o pão que requer ingredientes adicionais, tais como açúcar, frutos secos ou chocolate para o tornar mais doce. Prima quatro vezes o botão MENU; o visor mostra "P4".

Para evitar uma cor demasiado escura, é aconselhável optar pela tostagem Clara.

(5) BOLO

Esta definição permite fazer bolos e doces deliciosos e caseiros.

É possível utilizá-la para mexer e cozer bolos. Recomendam-se os preparados para bolos já prontos a usar.

Leia as instruções sobre bolos na secção de Receitas. Prima o botão MENU 5 vezes; o visor mostra "P5".

(6) SEM GLÚTEN

Este aparelho inclui uma receita específica para satisfazer as exigências de muitas pessoas alérgicas ao glúten. Dada a utilização de ingredientes diferentes no pão sem glúten, convém ler algumas sugestões práticas, antes de iniciar a cozedura, nas instruções Sem Glúten na secção de receitas.

Esta definição é também a base para o pão Sem Fermento. Leia as instruções Sem Fermento na secção de receitas. Prima o botão MENU seis vezes; o visor mostra "P6".

(7) TURBO 1000 g

Para uma cozedura mais rápida, a definição TURBO é utilizada para acelerar a duração total do ciclo.

O pão cozido com esta definição pode ser mais pequeno e mais denso devido ao menor tempo de levedação. É aconselhável seleccionar a definição TURBO para cozer pão CLÁSSICO, INTEGRAL, PÃO DOCE e FRANCÊS.

Para utilizar a definição TURBO, deite os ingredientes na cuba de cozedura e esta última no aparelho. Depois, prima sete vezes o botão MENU: o visor indicará "P7".

(8) TURBO 1500 g

Para uma cozedura mais rápida, a definição TURBO é utilizada para acelerar a duração total do ciclo.

O pão cozido com esta definição pode ser mais pequeno e mais denso devido ao menor tempo de levedação. É aconselhável seleccionar a definição TURBO para cozer pão CLÁSSICO, INTEGRAL, PÃO DOCE e FRANCÊS.

Para utilizar a definição TURBO, deite os ingredientes na cuba de cozedura e esta última no aparelho. Depois, prima oito vezes o botão MENU: o visor indicará "P8".

(9) MASSA PARA PIZZA

Esta definição permite criar uma variedade de massas para croissants, pãezinhos e pizzas, para cozer num forno convencional. Leia as instruções sobre Amassar na secção de Receitas.

Prima o botão MENU nove vezes; o visor mostra "P9".

(10) MASSA PARA PASTA

Esta definição permite preparar massas caseiras.

Uma vez pronta a massa, insira-a numa máquina para fettuccine, raviolis e lasanha.

Leia as instruções sobre Pasta na secção de Receitas.

Prima o botão MENU dez vezes; o visor mostra "P10".

(11) PÃO-DE-LEITE

Este ciclo é utilizado para obter um pão fofo, um pouco mais doce que o pão CLÁSSICO.

Prima o botão MENU onze vezes: o visor mostra "P11".

(12) COMPOTA

Com esta definição podem-se preparar durante todo o ano compotas frescas, doces e saborosas.

Leia as instruções sobre Compota na secção de Receitas.

Prima doze vezes a tecla MENU; o visor mostra "P12".

(13) FORNO

Seleccionando o modo FORNO, o aparelho consegue fazer uma cozedura tal como num forno eléctrico normal. Esta definição mantém-se ligada durante uma hora e pode ser controlada manualmente premindo o botão START/STOP para bloquear a função a qualquer momento.

É possível utilizar esta definição para completar o processo de cozedura do pão em caso de falha no abastecimento de energia eléctrica. Neste caso, deixe levedar a massa na cuba com o aparelho desligado da corrente até o pão crescer 3/4 dentro da cuba.

Restabeleça novamente a corrente eléctrica, seleccione a definição de programa (13) FORNO e prima START/STOP. Esta definição também serve para aumentar os tempos de cozedura.

Se o pão ainda se assemelhar a uma massa no fim do ciclo de cozedura, ou se desejar cozê-lo um pouco mais, basta seleccionar a função FORNO para continuar a cozedura.

Prima o botão MENU treze vezes; o visor mostra "P13".

(14) PÃO SEM SAL

Este pão pode ser utilizado de mil formas diferentes: substitui perfeitamente o pão de forma; tostado, pode ser muito apreciado com azeite, sal e tomate fresco espalhado; frito na frigideira, pode servir de base para sopas, cremes de legumes e ovos mexidos.

Realça todos os pratos, pois ajuda a evitar o sal sem que se perca o sabor, o gosto e a satisfação de um bom pão feito em casa.

Prima o botão MENU catorze vezes: o visor mostra "P14".

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Antes de pôr o aparelho a uso

É aconselhável retirar a cuba de cozedura (consulte as instruções seguintes);
limpe esta última e as pás de amassar com um pano húmido e, depois, seque bem.
Não mergulhe a cuba de cozedura em água se não for necessário.
Não utilize detergentes agressivos e abrasivos, pois podem danificar a superfície anti-aderente.
Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Remoção da cuba de cozedura

Abra a tampa do aparelho e retire a cuba de cozedura segurando nela pela pega e erguendo-a.
É uma boa ideia remover a cuba de cozedura antes de deitar os ingredientes, para que nenhum deles entre em contacto com a resistência.

Deitar os ingredientes

É aconselhável deitar os ingredientes na cuba de cozedura segundo a ordem indicada.
Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente e ser cuidadosamente doseados.

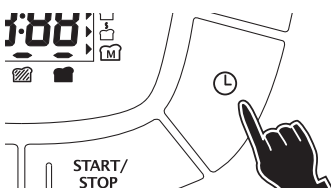
Reintrodução da cuba de cozedura

Para voltar a introduzir a cuba na câmara de cozedura, basta inseri-la dentro da mesma e empurrá-la para baixo até que fique no lugar.
Deixe a pega baixada, virada para a parte lateral da cuba.
Feche a tampa e ligue a máquina a uma tomada AC 220 - 240 Volts.
Nota: quando se liga a máquina pela primeira vez, o visor emite um sinal sonoro e apresenta "-- : --".

COMO REGULAR O RELÓGIO

Quando o aparelho é ligado à rede eléctrica doméstica pela primeira vez ou, então, após um corte de energia, surgem no visor quatro traços "-- : --".

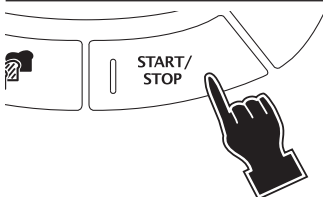
Para regular a hora do dia, proceda da seguinte forma:



Prima durante pelo menos 2 segundos a tecla ⌚.
(No visor começam a piscar as horas).

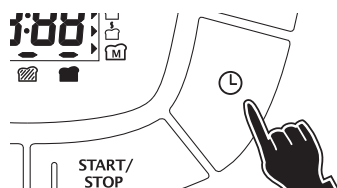


Regule a hora desejada premindo várias vezes a tecla ⌚.

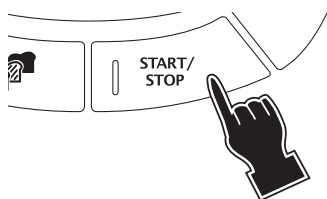


Prima a tecla START/STOP.
(No visor começam a piscar os minutos).

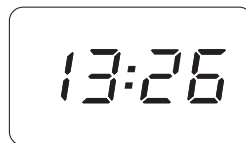




Regule os minutos desejados premindo várias vezes a tecla ⌚.



Prima a tecla START/STOP.
(O visor apresenta a hora regulada).



- Se desejar alterar a hora do visor depois de a acertar, proceda a uma nova regulação da hora conforme descrito acima.
- Depois de iniciada a função programada premindo a tecla ⌚ é apresentada a hora de conclusão da cozedura.
- Para programar tempos longos, mantenha a tecla ⌚ premida.
- Para anular a programação da hora, mantenha a tecla START/STOP premida durante mais de 2 segundos.

AQUECIMENTO RÁPIDO

Esta função é muito útil para completar a cozedura do pão de forma mais simples que a função do forno. Em stand-by, prima a tecla START/STOP uma vez; no visor aparecerá "0:00". Programe o tempo de cozedura com a tecla ⌚ (máximo 1h). Para iniciar a cozedura, prima novamente a tecla START/STOP. Para anular a função, mantenha a tecla START/STOP premida durante pelo menos 2 segundos.

SEGURANÇA DAS CRIANÇAS

O aparelho é dotado de um dispositivo de segurança que impede a ligação indesejada/acidental do aparelho por parte das crianças. Para activar a função de segurança:

- Mantenha a tecla START/STOP premida durante 3 segundos.
- É emitido um "bip" breve; o símbolo "⏏" aparece no visor; não será possível ligar o aparelho.
- Para anular a função de segurança previamente activada, mantenha a tecla START/STOP premida durante 3 segundos.

FUNÇÃO MY BREAD

Permite guardar as definições de cozedura usadas com mais frequência (programa, cor, peso, horário do pão, etc.) e aceder a elas premindo uma única tecla.

Para programar uma função MY BREAD:

Depois de ter feito a programação de uma função qualquer (fases 1-6 pág. 74), mantenha a tecla MY BREAD  premida durante pelo menos dois segundos.

O aparelho emitirá 1 "bip" e guardará esse programa na memória com todas as definições desejadas.

Para aceder à função MY BREAD:

Em stand-by, prima a tecla MY BREAD . O visor indicará o tempo total do processo (se tiver regulado a hora local, o horário de conclusão da cozedura) e o indicador apresentará: .

Prima a tecla START/STOP para iniciar a função.

FASES SIMPLES A SEGUIR PARA A COZEDURA COM O APARELHO

As instruções seguintes servem como orientação para os principiantes em cada uma das fases do processo de cozedura. Estas instruções dizem especificamente respeito às receitas para o pão, a massa e a pasta (consulte a secção de Receitas do presente manual).

Sugerimos que pese cuidadosamente todos os ingredientes e que utilize o copo graduado e a colher de medição fornecidos.

Fase 1 Deite os ingredientes

Basta deitar os ingredientes na cuba de cozedura de acordo com a ordem seguinte.

1. Ingredientes líquidos
2. Ingredientes secos
3. Fermento

Para obter um bom resultado, é importante deitar os ingredientes na ordem correcta e que eles sejam pesados com rigor.

Fase 2 Seleccione a definição do menu

Prima o botão MENU para fazer a selecção desejada.

Premindo o botão MENU é possível passar de uma receita à outra, de (1) a (14), sendo o número da receita mostrado no visor.

Fase 3 Seleccione a tostagem

Prima o botão  "tostagem" para seleccionar a cor desejada.

É possível optar por uma tostagem Clara, Média ou Escura nas definições seleccionadas. Se não escolher uma tostagem específica, o aparelho adopta automaticamente a predefinida, ou seja, a Média.

Fase 4 Seleccione o peso da forma de pão

Prima o botão Kg para seleccionar o tamanho desejado: 750 g, 1000 g ou 1500 g

Se não seleccionar um peso, o aparelho adopta automaticamente o nível predefinido, ou seja, 1000 g

Fase 5 Prima START/STOP

Nota: se faltarem selecções, o aparelho adopta um nível predefinido de 1000 g com uma tostagem média definida no Menu 1.

Prima o botão START/STOP para confirmar a definição seleccionada.

O visor mostra as horas e os minutos que faltam para a conclusão do ciclo.

Se tiver regulado a hora local, o visor mostra a que horas é que o processo será concluído.

Para iniciar logo o processo, prima novamente a tecla START/STOP (a luz vermelha acender-se-á).

Fase 6 Pão quente, fresco e estaladiço

No fim do ciclo de cozedura a máquina emite um sinal sonoro e o visor indica "END".

O aparelho passa automaticamente ao ciclo de CONSERVAÇÃO DO CALOR durante 60 minutos.

O ar quente circula através da câmara de cozedura para facilitar a redução da condensação.

Utilize pegas para retirar a cuba da câmara de cozedura, erguendo-a. Deixe arrefecer o pão na cuba durante 10 minutos antes de o retirar; vire a cuba ao contrário e abane-a delicadamente até o pão sair.

Se necessário, utilize uma espátula de plástico para soltar o pão dos lados da cuba.

Coloque o pão numa grelha metálica para que arrefeça.

O tempo de arrefecimento recomendado é de 15 minutos para assegurar uma consistência óptima e para que se possa cortá-lo às fatias mais facilmente.

Após a utilização do aparelho

Retire a ficha da tomada e deixe arrefecer durante 30 minutos antes de iniciar um outro programa.

Se o aparelho for reutilizado demasiado cedo, pode emitir um sinal sonoro e o visor apresentará "HDT", indicando que o arrefecimento foi insuficiente. Aguarde até que o aparelho tenha arrefecido e prima START/STOP.

COZER PÃO: UMA ARTE E UMA CIÊNCIA

Cozer pão é uma arte e uma ciência ao mesmo tempo. O aparelho realiza a maior parte do trabalho, mas há alguns aspectos a conhecer sobre cada ingrediente base e sobre o processo de cozedura do pão.

Os ingredientes do pão clássico são muito simples: farinha, açúcar, sal, líquido (água ou leite), eventualmente uma substância gorda (manteiga ou azeite) e fermento. Cada um destes ingredientes desempenha uma função específica e dá um sabor especial ao produto final. É, por isso, importante usar os ingredientes certos e nas proporções exactas para garantir os melhores resultados.

Fermento

O fermento é um verdadeiro microorganismo "activo".

Em palavras simples, sem fermento o pão não cresce. Uma vez humedecido por um líquido, alimentado pelo açúcar e devidamente aquecido, o fermento produz os gases que permitem que a massa cresça.

Se a temperatura for demasiado baixa, o fermento não se activa; se for demasiado alta, morre.

O aparelho leva este aspecto em conta, mantendo sempre a temperatura certa na câmara de cozedura.

Recomendamos, por isso, que use apenas fermento seco activo, verificando o prazo de validade do produto, pois o fermento fora do prazo não faz crescer o pão. É aconselhável fazer um pequeno buraco na parte superior da mistura seca para o fermento para, assim, garantir a sua activação uma vez em contacto com o líquido e o açúcar enquanto se amassa. Caso deseje utilizar fermento fresco em cubos, dissolva-o com um garfo na água deitada na cuba.

Farinha

É necessário usar farinha de boa qualidade e dentro do prazo de validade. Para que o pão levede, a farinha deve ter um conteúdo proteico bastante elevado. Recomenda-se o uso de uma Farinha adequada à panificação. Contrariamente à farinha branca, a farinha de trigo contém farelo e gérmes de trigo, que são pesados e impedem a levedação. O pão integral tende, assim, a ter uma consistência mais pesada e um tamanho reduzido. É possível obter uma forma de pão maior e mais leve usando juntamente farinha de trigo e farinha branca nas receitas para o pão integral. É importante pesar a farinha requerida para cada receita por causa do seu arejamento natural. Tal assegura uma cozedura perfeita do pão.

Podem utilizar-se embalagens com grandes quantidades de farinha, porém, o resultado pode variar.

A consistência e a altura do pão não serão homogêneas se a farinha for conservada durante longos períodos de tempo em condições insatisfatórias. Compre, por isso, embalagens que contenham grandes quantidades de farinha apenas para uma cozedura constante.

Açúcares

Os açúcares tornam o pão mais doce e a cêdea mais escura, e dão uma consistência mais fofa, alimentando o fermento. É possível usar quantidades equivalentes de açúcar branco ou escuro, melaço, açúcar de ácer, mel ou outros adoçantes. Pode-se optar pelos adoçantes artificiais em quantidades equivalentes, mas o sabor e a consistência do pão serão diferentes.

Líquidos

Quando os líquidos são misturados com as proteínas na farinha, forma-se o glúten, necessário para o pão levedar. A maior parte das receitas usa água, mas pode-se recorrer a outros líquidos, tais como leite ou sumo de fruta. Deverá experimentar as quantidades destes líquidos para obter os melhores resultados, dado que uma receita que contenha demasiado líquido pode fazer com que o pão murche durante a cozedura, e uma quantidade de líquidos excessivamente reduzida impede que ele levede. Utilize os líquidos à temperatura ambiente.

Sal

Em pequenas quantidades o sal dá gosto e controla a acção do fermento. Em quantidades excessivas, impede a levedação, logo, doseie-o correctamente. Pode-se usar um sal de mesa qualquer.

Ovos

Os ovos são utilizados em algumas receitas para o pão; acrescentam líquido, facilitam a levedação, aumentam o valor nutricional e acentuam o sabor do pão, pelo que estão presentes nas receitas mais doces.

Gorduras

Muitos tipos de pão usam as gorduras para reforçar o sabor e reter a humidade. É possível recorrer a azeite ou manteiga amolecida em quantidades equivalentes. Se não se adicionarem gorduras, o sabor e a consistência do pão podem mudar.

Sugestões

- Marcas de fermento distintas, usadas com diferentes marcas de farinha, incidem sobre o tamanho e a consistência do pão. Experimente estes ingredientes para estabelecer a combinação que oferece os melhores resultados.
- É normal que o pão tenha uma altura e uma consistência não homogéneas mesmo quando se utilizam várias vezes os mesmos ingredientes. Esta heterogeneidade é normalmente influenciada pelos níveis proteicos naturais variáveis de trigo na farinha.

CONSELHOS IMPORTANTES PARA A DOSAGEM

Cada um dos ingredientes do pão tem um papel específico, pelo que é extremamente importante doseá-los correctamente para obter os melhores resultados.

Nota: para um óptimo resultado, é aconselhável pesar os ingredientes numa balança de cozinha, sobretudo a farinha, dado que, devido ao arejamento, ela é necessária em quantidades precisas para uma qualidade perfeita do pão. Em cada receita são indicadas as devidas dosagens.

Se não dispuser de uma balança de cozinha, use o copo graduado (**1 copo = 200 g de farinha**) e a colher de medição fornecidos, respeitando as instruções seguintes.

Ingredientes secos

Utilize o copo graduado ou a colher de medição fornecidos.

Não utilize colheres de mesa nem chávenas de café e proceda à dosagem. Para a farinha, deite-a no copo graduado sem a comprimir e nivele-a com uma lâmina plana. Não amontoe os ingredientes secos no copo.

Líquidos

Encha o copo graduado até ao nível indicado.

Verifique a dosagem do copo colocando-o numa superfície plana.

E finalmente...

Ponha primeiro os líquidos na cuba de cozedura, depois, os ingredientes secos e, por último, o fermento. Isto assegura uma boa levedação e uma cozedura homogénea do pão.

PROCESSO DE COZEDURA

Misturar, amassar, levedar, cozer... Eis uma panorâmica do desenrolar das várias fases no aparelho.

Misturar e amassar

Na cozedura padrão, o padeiro primeiro mistura e depois amassa manualmente.

O aparelho realiza estas operações automaticamente.

Levedar

Na cozedura manual, a massa é colocada num local quente para levedar após a mistura e para que o fermento possa fermentar e produzir gás. Depois de misturar a massa, o aparelho mantém a temperatura ótima para a levedação durante esta fase do processo. Se tiver escolhido o ciclo de apenas Amassar, o aparelho pára no fim da primeira levedação. É agora possível retirar e amassar a massa – focaccia, pizza ou outras criações – inserindo-a depois no forno para cozer.

Murchar

Após a levedação, o padeiro normalmente faz “murchar” a massa.

Este processo permite eliminar grandes bolsas de ar e de gás indesejadas, formadas durante a levedação, conferindo ao pão uma consistência mais homogénea e apetitosa. O aparelho gere automaticamente esta operação rodando a pá de mistura o número exacto de vezes necessário.

Segunda/terceira levedação

Depois de murchar, o pão leveda uma segunda ou terceira vez por um período mais ou menos longo consoante o tipo. Por exemplo, o pão integral requer uma levedação prolongada, pois a farinha contém farelo e gérmes de trigo que dificultam o processo. O aparelho regula automaticamente a temperatura e a duração desta segunda levedação consoante as selecções efectuadas.

Cozedura

O aparelho regula automaticamente os tempos de cozedura para oferecer sempre um resultado perfeito!

Arrefecimento

Na cozedura padrão, o padeiro retira imediatamente o pão da cuba, para evitar que a côdea fique pesada. Para isso, o aparelho possui uma função de CONSERVAÇÃO DO CALOR que facilita a eliminação do ar quente da câmara de cozedura uma vez cozido o pão.

Depois de retirar o pão da cuba, aguarde que ele arrefeça durante 15 minutos antes de o cortar às fatias.

COMO UTILIZAR A FUNÇÃO DE INÍCIO RETARDADO

O aparelho permite retardar a cozedura do pão até 13 horas. É, assim, possível acordar de manhã com o aroma do pão acabado de cozer ou sair com o aparelho ainda a trabalhar. Recomendamos vivamente que faça um pequeno buraco na parte superior da mistura seca para o fermento para, assim, garantir a sua activação uma vez em contacto com o líquido e o açúcar enquanto se amassa. Nota: não utilize a função de início retardado se a receita contiver ingredientes perecíveis, tais como leite, ovos ou queijo, dado que se podem deteriorar. Não utilize a Função de início retardado para receitas que impliquem a adição de fruta e avelãs numa segunda fase, dado o risco de uma trituração excessiva durante o ciclo de amassar.

1. Siga as fases 1, 2, 3, 4 e 5 da página 77, confirmando as definições com a tecla START/STOP.
2. Prima a tecla  até atingir o número de horas ou minutos desejados para obter o pão (horas dentro das quais deseja ter o pão pronto a partir desse momento).
Se tiver regulado a hora local, o visor mostra a que horas é que o processo será concluído.
Prima a tecla  para regular o momento em que deseja que o pão esteja pronto.
3. Prima o botão START/STOP. O visor apresenta  (se tiver regulado a hora local, o visor apresenta esta indicação e não “- : -”). Uma vez atingido o horário de início do processo, o visor apresenta a contagem decrescente. O pão estará cozido e pronto na hora e nos minutos apresentados.
Premindo a tecla  durante o processo, o visor apresenta durante 2 segundos a que horas estará concluído o pão.

Nota: em caso de erro, ou para reiniciar o temporizador, prima a tecla START/STOP.

Exemplo

Antes de sair por volta das 08:00 para ir trabalhar, pode decidir programar a função de início retardado de forma a que o programa seleccionado ou o pão estejam concluídos e prontos às 18:00, quando voltar para casa, ou seja, 10 horas depois.

Depois de seguir as instruções acima, prima o botão  até ver no visor a indicação 10:00. Depois, prima START/STOP. Isto significa que o pão ou o programa seleccionado estarão concluídos dentro de 10 horas. O aparelho começa a contagem decrescente e o programa seleccionado terminará às 18:00.

Se tiver regulado a hora local, depois de seguir as instruções acima, prima o botão TIME até ver no visor a indicação "18:00". Depois, prima START/STOP.

O pão ou o programa seleccionado estarão concluídos no horário pretendido.

PROTECÇÃO DO PROGRAMA EM CASO DE CORTE DE ENERGIA

O aparelho possui uma protecção que salvaguarda a memória do programa em caso de corte de energia ou de sobretensão.

Isto significa que, em caso de interrupção no abastecimento de energia eléctrica durante a cozedura do pão, a máquina conserva a memória durante pelo menos 10 minutos e continua a cozer uma vez restabelecida a corrente. Esta opção é aplicável durante o ciclo de Amassar, Cozer, Levedar ou na função de início retardado. Sem esta opção, a máquina faria um reset e o ciclo de cozedura do pão seria interrompido.

Em caso de avaria com uma duração superior a 10 minutos, poderá ser necessário deitar fora os ingredientes e recomeçar do zero.

SUGESTÕES PRÁTICAS

Ordem dos ingredientes

Deite primeiro o líquido, depois, os ingredientes secos e, finalmente, o fermento. A fruta e as avelãs são adicionadas numa fase posterior, quando a máquina tiver completado o primeiro ciclo de amassar. Isto permite obter um pão estaladiço e cozido de forma homogénea a qualquer momento.

Frescura

Certifique-se de que todos os ingredientes são frescos e de que são utilizados antes do prazo de validade indicado. Contrariamente ao pão comprado no supermercado, o pão cozido no aparelho não contém conservantes, pelo que não dura muito. Não utilize ingredientes perecíveis como leite, iogurte, ovos ou queijo com a Função de início retardado. Conserve os produtos secos em embalagens estanques para evitar que se deteriorem.

Cortar o pão às fatias

Para obter um melhor resultado, aguarde pelo menos 10 minutos antes de o cortar para que ele arrefeça. Coloque a forma de pão de lado e corte com um movimento tipo serra usando uma faca para o pão.

Para facilitar e uniformizar a operação, é aconselhável usar uma faca eléctrica.

Congelar o pão

Antes de congelar o pão fresco, deixe-o arrefecer completamente e envolva-o no plástico.

Corte o pão às fatias antes de o congelar e use-o consoante as suas necessidades.

Retirar o pão da cuba

Tal como um bolo, é necessário que o pão arrefeça ligeiramente antes de o retirar da cuba.

Deixe o pão nesta última durante cerca de 10 minutos antes de o retirar.

Retire a cuba ainda quente utilizando pegas para forno.

Guarnições

É possível deitar ingredientes como ervas, sementes de sésamo e pedacinhos de bacon no pão na fase de cozedura. Abra a tampa do aparelho, pincele uma pequena quantidade de leite ou de gema de ovo e acrescente a guarnição. Evite que os ingredientes transbordem da cuba. Feche a tampa e continue com a coze-

dura. Nota: esta fase deve ser realizada rapidamente para evitar que o pão murche.

Cor da tostagem

É normal que a parte superior do pão seja mais clara que dos lados. Combinações distintas de ingredientes podem favorecer ou não a tostagem.

Cozedura a altitudes elevadas

A altitudes superiores a 900 metros, a massa leveda mais rapidamente. Assim, durante a cozedura a altitudes elevadas, é necessário fazer alguns testes. Siga as instruções seguintes e adopte a que melhor se adequa às suas próprias exigências:

1. Reduza a quantidade de fermento em 25% para evitar uma levedação excessiva do pão.
2. Aumente o sal em 25%. O pão levedará mais lentamente e terá menos tendência para murchar.
3. Verifique a massa durante a fase de mistura. A farinha conservada a altitudes elevadas é, tendencialmente, mais seca. É possível deitar algumas colheres de água na massa até formar uma bola homogénea.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

ATENÇÃO: Antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer completamente.

Limpeza externa

Limpe a parte exterior com um pano ligeiramente húmido e puxe o brilho com um pano seco e macio. Não utilize palha-de-aço ou esfregões abrasivos para não riscar a superfície externa.

Limpeza da cuba anti-aderente

Limpe a cuba de cozedura e a pá de mistura com um pano húmido e seque bem.

Não utilize produtos abrasivos ou detergentes domésticos agressivos pois podem danificar a superfície anti-aderente. Não mergulhe a cuba em água.

Contudo, se necessário, lave-a delicadamente com água e sabão usando um pano macio.

Nota: para uma melhor limpeza da cuba, recomendamos que retire a pá existente no interior.

Manutenção da cuba anti-aderente

Não utilize utensílios metálicos para retirar os ingredientes ou o pão, pois podem danificar o revestimento anti-aderente.

Não se preocupe se o revestimento anti-aderente ficar gasto ou mudar de cor ao longo do tempo.

É o resultado da acção do vapor, da humidade, dos alimentos, dos ácidos e da mistura dos vários ingredientes, e não apenas do desgaste e da ruptura.

Não implica nenhum perigo e não compromete o funcionamento do aparelho.

Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não mergulhe o aparelho em água.

Retire e limpe a tampa.

Para retirar a tampa, levante-a cerca de 45° e puxe-a na sua direcção.

Limpe a parte interna e externa da tampa com um pano húmido e seque bem antes de voltar a pôr a tampa.

Conservação

Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente e seque-o antes de o arrumar com a tampa fechada; não ponha objectos pesados sobre esta.

RECEITAS

Nota importante:

As receitas podem mudar consoante o teor de humidade dos ingredientes e exigir, por isso, alguma alteração; por exemplo, o peso da farinha muda quando ela absorve a humidade do ar.

É, assim, possível fazer ligeiras variações nas nossas receitas para obter um melhor resultado.

Registe sempre as quantidades experimentadas de modo a poder alterar as receitas conforme desejar.

É possível que note alguma heterogeneidade no sabor, na consistência e no aspecto do pão cozido com o aparelho. É um facto bastante normal que se deve geralmente aos ingredientes utilizados.

Para não sofrer desilusões, leia a lista de ingredientes recomendados na página 10 antes de preparar as receitas do presente Manual de Instruções.

(1) CLÁSSICO

Método para pão clássico

1. Deite todos os líquidos na cuba; cubra com a farinha.
Todos os outros ingredientes devem ser postos nos cantos, separados entre si, ao passo que o fermento deve ser posto num pequeno buraco no meio da farinha.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (1) CLÁSSICO.
4. Seleccione a cor da TOSTAGEM, o PESO do pão e prima START/STOP.

Pão branco tradicional

	750g	1000g	1500g
Água	315ml	415ml	600ml
Azeite	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha	600g	680g	900g
Sal	1 ¹ / ₂ colher de chá	2 colheres de chá	3 colheres de chá
Açúcar	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1 ¹ / ₂ colher de sopa
Fermento seco	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

Pão de abóbora

	750g	1000g	1500g
Água	300ml	350ml	450ml
Azeite	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha	520g	600g	900g
Abóbora ralada/cozida	100g	125g	150g
Noz-moscada ralada	2 colheres de chá	2 colheres de chá	3 colheres de chá
Sal	1 colher de chá	1 ¹ / ₂ colher de chá	3 colheres de chá
Açúcar	1 colher de sopa	1 colher de sopa	2 colheres de sopa
Fermento seco activo	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

(2) FRANCÊS

Método

1. Deite todos os líquidos na cuba; cubra com a farinha. Todos os outros ingredientes devem ser postos nos cantos, separados entre si, ao passo que o fermento deve ser posto num pequeno buraco no meio da farinha.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (2) FRANCÊS.
4. Seleccione a cor da TOSTAGEM, o PESO do pão e prima START/STOP.

Pão francês	750g	1000g	1500g
Água	290ml	350ml	600ml
Azeite	1 1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha	520g	680g	900g
Sal	1 colher de chá	2 colheres de chá	3 colheres de chá
Açúcar	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1 1/2 colheres de chá
Fermento seco activo	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

Pão agri-doce	750g	1000g	1500g
Água	220ml	270ml	450ml
Azeite	2 colheres de chá	1 colher de sopa	1 1/2 colher de sopa
Farinha	540g	700g	810g
logurte	75g	100g	125g
Sumo de limão	2 colheres de chá	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Sal	1 colher de chá	1 1/2 colheres de chá	2 colheres de chá
Açúcar	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Fermento seco activo	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

(3) INTEGRAL

Método para pão integral

1. Deite todos os líquidos na cuba; cubra com a farinha. Todos os outros ingredientes devem ser postos nos cantos, separados entre si, ao passo que o fermento deve ser posto num pequeno buraco no meio da farinha.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (3) INTEGRAL.
4. Seleccione a cor da TOSTAGEM, o PESO do pão e prima START/STOP.

É normal que a massa para a farinha integral fique muito densa.

Verifique o aparelho durante os primeiros minutos de funcionamento; caso a massa não fique bem misturada, é possível utilizar uma espátula macia (em material não metálico) para misturar os ingredientes.

Pão integral	750g	1000g	1500g
Água	320ml	420ml	520ml
Azeite	1 1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 1/2 colher de sopa
Farinha integral	540g	700g	860g
Sal	1 1/2 colher de chá	2 colheres de chá	2 1/2 colheres de chá
Açúcar escuro	1 1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa
Fermento seco activo	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

(4) PÃO DOCE

Para um ótimo resultado, selecione sempre a Tostagem clara para evitar que a côdea queime

Método

1. Deite todos os líquidos na cuba; cubra com a farinha. Todos os outros ingredientes devem ser postos nos cantos, separados entre si, ao passo que o fermento deve ser posto num pequeno buraco no meio da farinha.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (4) PÃO DOCE.
4. Selecione a cor da TOSTAGEM, o PESO do pão e prima START/STOP.

Não utilize a Função de início retardado para o programa PÃO DOCE dado que os ingredientes se deterioram.

Pão com uvas-passas

	750g	1000g	1500g
Água	250ml	375ml	425ml
Canela, ralada (opcional)	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Azeite	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa
Farinha	400g	500g	600g
Açúcar escuro	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1 1/2 colher de chá	2 colheres de chá	2 1/2 colheres de chá
Fermento seco activo	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

Ao soar o sinal sonoro crescente:

Uvas-passas e sultanas	1/2 copo	3/4 copo	3/4 copo
------------------------	----------	----------	----------

Pão de chocolate

	750g	1000g	a1500g
Água	250ml	375ml	425ml
Azeite	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha	400g	500g	600g
Cacau	1 colher de sopa	1 1/2 cucchiao	2 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1 1/2 colher de chá	1 1/2 colheres de chá	2 1/2 colheres de chá
Fermento seco activo	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

Ao soar o sinal sonoro crescente:

Pedacinhos de chocolate	1/2 copo	3/4 copo	1 copo
-------------------------	----------	----------	--------

(5) BOLO

Método

1. Deite os ingredientes na cuba seguindo a ordem indicada. Retire a eventual farinha depositada no exterior da cuba.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (5) BOLO.
4. Prima a tecla START/STOP.
5. Misture durante 5-8 minutos, abra a tampa e raspe as paredes da cuba com uma espátula de plástico. Dobre delicadamente a mistura de modo a garantir uma boa amálgama dos ingredientes. Feche a tampa e continue o ciclo.

Nota: verifique o bolo quando ouvir o sinal sonoro de 5 segundos e acrescente tempo ao ciclo de cozedura conforme necessário.

Conselhos práticos para um ótimo resultado

- É normal que os bolos apenas levedem cerca de metade acima da cuba. A consistência deve ser agradável e leve.
- Não utilize quantidades duplas de mistura para bolos: um bolo maior e mais denso não poderá cozer

completamente no aparelho.

- É aconselhável usar as misturas embaladas para bolos disponíveis em todos os supermercados.
- Deixe arrefecer o bolo na cuba durante pelo menos 10 minutos antes de o pôr numa grelha para arrefecer.
- Solte o bolo dos lados com uma espátula de plástico e retire-o delicadamente

Não utilize a Função de início retardado durante a cozedura dos bolos dado que os ingredientes se deterioram.

Bolo de requeijão

180 g de ovos
180 g de manteiga derretida
70 g de leite
275 g de farinha 00
100 g de fécula
200 g de açúcar
40 g de requeijão
1 saqueta de fermento para bolos

Bolo inglês

180 g de ovos
100 g de manteiga derretida
200 g de farinha de força
100 g de fécula
150 g de açúcar
160 g de uvas-passas
1 saqueta de fermento para bolos

Bolo de cenoura

180 g de ovos
180 g de manteiga derretida
70 g de leite
200 g de farinha 00
100 g de fécula
190 g de açúcar
70 g de farinha de amêndoa
170 g de cenouras raladas
1 saqueta de fermento para bolos

(6) SEM GLÚTEN

A cozedura de um pão sem glúten de boa qualidade requer prática e uma melhor compreensão dos diversos ingredientes. A título de orientação para a cozedura de um pão sem glúten perfeito, listamos de seguida alguns conselhos práticos e informações sobre os ingredientes, a ler antes de iniciar.

Conselhos práticos

- Para um resultado óptimo, siga atentamente as instruções de cada receita.
- Todas as receitas sem glúten podem ser congeladas e bem conservadas.
- Para assegurar uma boa amálgama dos ingredientes, poderá ser necessário assistir ao ciclo de amassar. Durante a cozedura das primeiras formas de pão, verifique a consistência da massa durante 5 minu-

tos. Se houver ingredientes secos não misturados, raspe com uma espátula de plástico as paredes da cuba de cozedura e mexa na mesma direcção da pá.

- Não utilize a definição da Função de início retardado durante a cozedura do pão sem glúten, pois alguns ingredientes são perecíveis e poderão deteriorar-se.
- Deixe arrefecer completamente o pão antes de o cortar às fatias.
- É normal que o pão sem glúten tenha uma consistência pesada e ligeiramente densa. Este pão deve ter uma altura de pelo menos 10-12 cm e um sabor rico. Para uma maior leveza, reduza a quantidade de sal para 1/2 colher de chá.
- Pese todos os ingredientes, incluindo a água, para um melhor resultado.
- Utilize medidas métricas para todos os ingredientes secos.
- Se usar vinagre, evite o vinagre de malte.
- Retire a cuba da câmara de cozedura logo após o fim do ciclo de cozedura, não a deixando para a função de CONSERVAÇÃO DO CALOR.
- Deixe o pão na cuba de cozedura durante cerca de 7 minutos antes de o pôr numa grelha para arrefecer.

Farinhas

- Uma mistura de farinhas dá um melhor resultado e favorece a tostagem.
- Se utilizar apenas farinha de arroz, a tostagem em cima ficará muito clara, independentemente do tempo de cozedura.
- É possível usar farinha de arroz branco fina e grossa.
- O pão confeccionado com farinha de arroz sozinha ganha bolor mais rapidamente do que aquele que é feito com uma mistura de farinhas. Adicionar azeite ajuda a manter o pão fresco durante mais tempo.

Consistência

- A massa será semelhante a uma mistura espessa para bolos. Verifique durante 10-15 minutos enquanto amassa e, se a densidade for excessiva, deite uma ligeira quantidade de água – 1 colher de sopa de cada vez.
- Os factores ambientais podem ter um efeito significativo na consistência da massa. Uma mudança nas condições atmosféricas pode incidir sobre a reacção do fermento seco activo.
Por exemplo, se cozer pão num dia húmido e chuvoso, poderá ser necessário reduzir a água em 10-20 ml para atingir a consistência desejada para a massa.

Método

1. Deite todos os líquidos na cuba; cubra com a farinha. Todos os outros ingredientes devem ser postos nos cantos, separados entre si, ao passo que o fermento deve ser posto num pequeno buraco no meio da farinha.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (6) SEM GLÚTEN.
4. Seleccione a TOSTAGEM escura.
5. Seleccione o peso e prima START/STOP.

Pão com farinha sem glúten	750g	1000g	1500g
Água	400ml	450ml	500ml
Azeite	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha	450g	500g	550g
Sal	1 colher de chá	2 colheres de chá	3 colheres de chá
Açúcar	1/2 colher de sopa	1 colher de sopa	2 colheres de sopa
Fermento seco	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

(7) TURBO 1000g

Método

1. Deite todos os líquidos na cuba; cubra com a farinha. Todos os outros ingredientes devem ser postos nos cantos, separados entre si, ao passo que o fermento deve ser posto num pequeno buraco no meio da farinha.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (7) TURBO 1000 g.
4. Seleccione a cor da TOSTAGEM, o PESO do pão e prima START/STOP.

O pão coze dentro do número de horas indicado.

Nota: a definição TURBO tem tempos reduzidos para a levedação. A definição TURBO pode ser utilizada para todas as receitas clássicas, integrais, doces ou francesas.

Porém, o volume será reduzido e a consistência mais densa.

É possível experimentar esta opção no aparelho aumentando o fermento seco activo em 1/2 colher de chá nas receitas padrão. Anote os resultados de modo a poder reproduzir os resultados satisfatórios.

Sugestão: use água morna para melhorar a levedação.

Com este programa pode ser necessário um tempo de cozedura suplementar.

Neste caso, seleccione (13) FORNO para continuar a operação. É normal que a massa para a farinha integral fique muito densa.

Verifique o aparelho durante os primeiros minutos de funcionamento; caso a massa não fique bem misturada, é possível utilizar uma espátula macia (em material não metálico) para misturar os ingredientes.

Pão clássico

Água	1000g 415ml
Azeite	2 colheres de sopa
Farinha	680g
Sal	2 colheres de chá
Açúcar	1 colher de sopa
Fermento seco activo	1 colher de chá

Pão integral

Água	1000g 420ml
Azeite	2 colheres de sopa
Farinha integral	700g
Sal	2 colheres de chá
Açúcar escuro	2 colheres de sopa
Fermento seco activo	1 colher de chá

Pão de cereais

Água	1000g 470ml
Azeite	2 colheres de sopa
Farinha	320g
Farinha integral	380g
Mistura de cereais	$\frac{3}{4}$ copo
Sal	1 $\frac{1}{2}$ colher de chá
Açúcar escuro	2 colheres de sopa
Fermento seco activo	1 colher de chá

(8) TURBO 1500g

Método

1. Deite todos os líquidos na cuba; cubra com a farinha. Todos os outros ingredientes devem ser postos nos cantos, separados entre si, ao passo que o fermento deve ser posto num pequeno buraco no meio da farinha.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (8) TURBO 1500 g.
4. Seleccione a cor da TOSTAGEM, o PESO do pão e prima START/STOP.

Nota: a definição TURBO tem tempos reduzidos para a levedação.

A definição TURBO pode ser utilizada para todas as receitas clássicas, integrais, doces ou francesas.

Porém, o volume será reduzido e a consistência mais densa.

É possível experimentar esta opção no aparelho aumentando o fermento seco activo em $\frac{1}{2}$ colher de chá nas receitas padrão. Anote os resultados de modo a poder reproduzir os resultados satisfatórios.

Sugestão: use água morna para melhorar a levedação. Com este programa pode ser necessário um tempo de cozedura suplementar.

Neste caso, seleccione (13) FORNO para continuar a operação. É normal que a massa para a farinha integral fique muito densa.

Verifique o aparelho durante os primeiros minutos de funcionamento; caso a massa não fique bem misturada, é possível utilizar uma espátula macia (em material não metálico) para misturar os ingredientes.

Pão clássico

1500g

Água	600g
Azeite	3 colheres de sopa
Farinha	900g
Sal	$2\frac{1}{2}$ colheres de chá
Açúcar	$1\frac{1}{2}$ colher de sopa
Fermento seco activo	1 colher de chá

Pão integral

1500g

Água	600ml
Azeite	$2\frac{1}{2}$ colheres de sopa
Farinha integral	900
Sal	$2\frac{1}{2}$ colheres de chá
Açúcar escuro	$2\frac{1}{2}$ colheres de sopa
Fermento seco activo	1 colher de chá

Pão de cereais

1500g

Água	600ml
Azeite	$2\frac{1}{2}$ colheres de sopa
Farinha	400g
Farinha integral	450g
Mistura de cereais	1 copo
Sal	$2\frac{1}{2}$ colheres de chá
Açúcar escuro	$2\frac{1}{2}$ colheres de sopa
Fermento seco activo	1 colher de chá

(9) MASSA PARA PIZZA

Método

1. Deite todos os líquidos na cuba; cubra com a farinha. Todos os outros ingredientes devem ser postos nos cantos, separados entre si, ao passo que o fermento deve ser posto num pequeno buraco no meio da farinha.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (9) MASSA PARA PIZZA e prima START/STOP.
4. Retire a massa da cuba e siga as instruções para cada receita.

Massa para pizza

Massa

Água 290 ml

2 colheres de sopa de azeite

Farinha 480g

$\frac{1}{2}$ colher de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

2 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de fermento seco activo

1. Retire toda a massa da cuba. Unte dois tabuleiros para pizza. Aqueça o forno a 180°C
2. Divida a massa em duas e estenda-a nos tabuleiros que acabou de untar. Recheie a pizza a gosto e coza durante 20 minutos.

Focaccia de ervas

Massa

Água 230 ml

1 colher de sopa de azeite

Farinha 480g

$\frac{1}{2}$ colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

$\frac{1}{2}$ colher de chá de fermento seco activo

Guarnição

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de chá de orégãos

1 colher de chá de manjeriço picado

1. Retire toda a massa da cuba. Unte o tabuleiro de cozedura.
2. Amasse tudo deitando um pouco de farinha até a massa ficar suficientemente elástica; estenda-a no tabuleiro que acabou de untar.
3. Deixe levedar durante 30 minutos.
4. Deite por cima o azeite, acrescente as ervas e coza no forno previamente aquecido durante 30 minutos a 180°C.

Pãezinhos doces

Massa

Água 320 ml

2 colheres de sopa de azeite

520g de farinha

1 ovo de 60 g

$\frac{3}{4}$ copo de sultanas

$\frac{1}{2}$ colher de chá de noz-moscada

$\frac{1}{2}$ colher de chá de sal

$\frac{1}{4}$ copo de açúcar escuro

2 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de fermento seco activo

1. Retire toda a massa da cuba. Revista o tabuleiro com papel de forno.

2. Amasse tudo deitando um pouco de farinha até a massa ficar suficientemente elástica. Divida a massa em 12 pedaços. Enrole cada pedaço formando uma bola e coloque-os uns junto dos outros no tabuleiro de cozedura. Cubra e deixe levedar durante 30 minutos.
3. Coza os pãezinhos durante 30 minutos no forno previamente aquecido a 180°C.

Obtêm-se 12 pãezinhos

(10) MASSA PARA PASTA

Método

1. Deite os ingredientes na cuba seguindo a ordem indicada.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (10) MASSA PARA PASTA e prima START/STOP.

Massa para pasta

125 ml de água
4 ovos de 60 g
Farinha 500g
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal

Nota: se a massa para a pasta estiver demasiado viscosa, acrescente farinha.

Variações

Pasta com espinafres: acrescente 100 g de espinafres cuidadosamente escorridos aos ingredientes da receita da massa

Pasta com tomate: acrescente 2 colheres de sopa de concentrado de tomate aos ingredientes da receita da massa.

(11) PÃO-DE-LEITE

Método para pão clássico

1. Deite todos os líquidos na cuba; cubra com a farinha. Todos os outros ingredientes devem ser postos nos cantos, separados entre si, ao passo que o fermento deve ser posto num pequeno buraco no meio da farinha.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (11) PÃO-DE-LEITE.
4. Seleccione a cor da TOSTAGEM, o PESO do pão e prima START/STOP.

Pão-de-leite

	750g	1000g	1500g
Leite	375ml	410ml	600ml
Azeite	$1 \frac{1}{2}$ colher de sopa	$1 \frac{1}{2}$ colher de sopa	3 colheres de sopa
Farinha	560g	680g	900g
Sal	$1 \frac{1}{2}$ colher de chá	$1 \frac{1}{2}$ colher de chá	3 colheres de chá
Açúcar	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Fermento seco activo	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá

(12) COMPOTA

Conselhos práticos para um ótimo resultado

- Use fruta fresca e madura e corte-a em pedaços pequenos.
- Não reduza a quantidade de açúcar especificada, nem recorra a sucedâneos.
- Deite a compota quente em frascos esterilizados (consulte as notas seguintes), deixando cerca de 2 cm em cima. Vede logo o recipiente.
- Ponha rótulos nos recipientes. Deixe arrefecer à temperatura ambiente antes de refrigerar.
- O espessante é necessário em todas as receitas. Contém pectina, um agente estabilizador essencial para a qualidade gelatinosa da compota. O espessante está geralmente disponível em saquetas nos supermercados.
- Preste atenção quando manusear a compota quente.

Esterilização dos recipientes

- Retire os rótulos e as tampas e mergulhe-os em água quente. Lave bem com água e sabão.
- Coloque os recipientes num tabuleiro e insira-os no forno a 100°C durante 20-25 minutos. Retire-os do forno com as respectivas pegas e encha-os logo com a compota quente.
- A esterilização dos recipientes destruirá os germes e as bactérias que, de outro modo, provocariam a deterioração da compota. Deste modo, poderá saborear uma compota caseira durante todo o ano.

Método

1. Deite os ingredientes na cuba seguindo a ordem indicada.
 2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
 3. Prima o botão MENU para programar (12) COMPOTA e prima START/STOP.
 4. Misture durante 5 minutos, abra a tampa e raspe as paredes da cuba com uma espátula de plástico.
- Nota: é normal que, durante o processo de cozedura, a quantidade de vapor em excesso saia pelo orifício de ventilação. Mantenha a tampa fechada até a cozedura estar concluída.

Compota de damasco

500 g de damascos frescos, sem caroço e aos pedaços
100 g de açúcar
2 colheres de sopa de sumo de limão
2 colheres de sopa de água
3 colheres de sopa de espessante

Compota de pêssago e de cardamomo

500 g de pêssagos frescos cortados aos pedaços
100 g de açúcar
2 colheres de sopa de sumo de limão
1/2 colher de chá de sementes de cardamomo, picadas
2 colheres de sopa de água
3 colheres de sopa de espessante

Compota tradicional

500 g de laranjas cortadas ao meio e às rodelas finas
100 g de açúcar
2 colheres de sopa de sumo de limão
3 colheres de sopa de espessante

14) PÃO SEM SAL

Método para pão sem sal

1. Deite todos os líquidos na cuba; cubra com a farinha. Todos os outros ingredientes devem ser postos nos cantos, separados entre si, ao passo que o fermento deve ser posto num pequeno buraco no meio da farinha.
2. Insira a cuba no aparelho e feche a tampa.
3. Prima o botão MENU para programar (14) PÃO SEM SAL.
4. Seleccione a cor da TOSTAGEM, o PESO do pão e prima START/STOP.

Pão sem sal

Água

Azeite

Farinha

Açúcar

Fermento seco

750gr

300ml

1 colher de sopa

580gr

1 colher de sopa

1 colher de chá

1000gr

400ml

2 colheres de sopa

660gr

1 colher de sopa

1 colher de chá

1500gr

580ml

3 colheres de sopa

880gr

1 ¹/₂ colher de sopa

1 colher de chá

INFORMAÇÕES NO VISOR

O visor indica a existência de problemas no aparelho. Este último deverá ser instalado num local sem correntes de ar, logo, no interior, afastado de baforadas de calor e da luz solar directa.

LEITURA NO VISOR	PROBLEMA	SOLUÇÃO
"HOT" intermitente	Câmara de cozedura demasiado quente para iniciar um outro ciclo	Abra a tampa e retire a cuba para arrefecer a câmara. Quando a mensagem desaparecer do painel, coloque novamente a cuba na câmara e volte a premir START/STOP
"COOL" intermitente	Câmara de cozedura demasiado fria para iniciar um outro ciclo	Aguarde até o aparelho aquecer até à temperatura ambiente. Quando a mensagem desaparecer do painel, coloque novamente a cuba na câmara e volte a premir START/STOP
"FRL"	O aparelho não consegue regular a temperatura	Leve o aparelho a um centro de assistência técnica autorizado

Nota: depois de cozer uma forma de pão, é aconselhável deixar arrefecer o aparelho até à temperatura ambiente, pois níveis superiores reduzem a altura de levedação do pão devido à sensibilidade do fermento seco activo.

Ouve-se um sinal sonoro quando:

O aparelho é ligado	Sinal sonoro prolongado
Se selecciona uma definição do menu	Sinal sonoro breve
Início de um ciclo de cozedura	1 sinal sonoro prolongado
Conclusão de um processo de cozedura	Sinais sonoros breves e prolongados

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

VERIFIQUE O SEGUINTE:		DISFUNÇÕES DA MÁQUINA								
		LED indicador não aceso	Ingredientes não mexidos	Tempos de cozedura do pão demasiado longos	O pão desfaz-se dos lados e a base está húmida	Tostagem insuficiente	Tostado e viscoso, cru ou não cozido no meio	Lados tostados, mas base coberta de farinha	Corte irregular e pão viscoso	"FRIL" no visor
Tecla START/STOP não premida		✓								
A cuba não está correctamente inserida			✓							
Tampa aberta várias vezes durante a operação ou deixada aberta						✓	✓			
Painel de controlo	Seleccção errada do programa		✓			✓				
	Seleccção errada do modo (ou seja AMASSAR)						✓			
	a tecla START/STOP foi mantida inadvertidamente premida	✓					✓			
Pão deixado na cuba durante demasiado tempo após a cozedura					✓					
Pão cortado às fatias logo após a cozedura (sem permitir a saída do vapor)									✓	
Água adicionada depois de amassar a farinha								✓		
Avaria eléctrica		✓	✓	✓		✓	✓			✓

VERIFIQUE O SEGUINTE:			RESULTADOS DE COZEDURA								
			Consistência muito densa	Não cozido no meio	Consistência áspera ou não homogénea	Desfaz-se	O pão cresce demasiado	Crescimento insuficiente	Farinha na parte superior	Excessivamente tostado	Lados tostados e salpicados de farinha, meio viscoso e cru
Erros de dosagem	FARINHA	Insuficiente		✓							
		Demasiada	✓				✓				
	FERMENTO SECO ACTIVO	Insuficiente				✓		✓			
		Demasiada					✓				
	ÁGUA OU LÍQUIDO	Insuficiente	✓					✓			
		Demasiada		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	AÇÚCAR	Omitido	✓								
		Demasiada				✓		✓		✓	
	SAL	Omitido			✓	✓	✓				
FARINHA	Com bolor ou marca genérica		✓					✓			
	Farinha com fermento seco activo em pó			✓				✓	✓		
FERMENTO SECO ACTIVO	Fermento seco activo velho		✓			✓		✓			
	Tipo errado de fermento seco activo		✓			✓		✓			
Usou água morna em vez de usar água à temperatura ambiente						✓		✓			
Usou água quente em vez de usar água à temperatura ambiente							✓				

PERGUNTAS E RESPOSTAS

Porque é que se deve mudar assim tantas vezes a quantidade de farinha e água nas receitas?

As características da farinha variam de uma estação para a outra, e ao nível da conservação e da humidade do ar. A farinha absorve a humidade e, assim, a dose é diferente dada a exposição a condições diferentes. Verifique a dose ao fim de 10 minutos de estar a amassar: se estiver a “colar” acrescente farinha, 1 colher de sopa de cada vez. Se a massa estiver “seca” ou “demasiado sólida”, acrescente água, 1 colher de sopa de cada vez. Uma massa para um pão bem equilibrado tem um aspecto uniforme e elástico, e é macia ao toque.

É possível usar a definição Turbo para todas as receitas?

A definição Turbo do aparelho pode ser utilizada para todas as receitas clássicas, integrais, doces ou francesas. Contudo, o volume será reduzido e a consistência mais densa, logo, o resultado não será o ideal. Experimente esta função do aparelho aumentando o fermento seco activo de $\frac{1}{4}$ para $\frac{1}{2}$ colher de chá na receita padrão. Anote os resultados satisfatórios de modo a poder repetir a operação Turbo.

E se não houver uma balança disponível?

Para um óptimo resultado, é aconselhável pesar a farinha (1 copo = 200 g).

É possível cozer pão apetitoso em casa sem balança seguindo as instruções de dosagem.

Posso acelerar o início do programa (10) Forno?

Não. O termóstato incorporado não permite o sobreaquecimento da máquina. Esta última deve arrefecer durante dez minutos antes de dar início à função Forno.

Como tornar o pão clássico mais nutritivo?

É possível alterar qualquer receita deste manual para 50/50, $\frac{1}{2}$ Farinha e $\frac{1}{2}$ Farinha integral.

Adicionando, assim, mais fibras ao pão clássico ou aligeirando a consistência do pão integral.

Basta verificar a massa ao fim de 10 minutos e regular a quantidade de água, se necessário.

Anote os resultados satisfatórios.

As crianças gostam de mel, é possível usá-lo em vez do açúcar?

Nas mesmas doses é possível usar mel, melaço ou açúcar escuro em vez do açúcar branco.

Não é aconselhável usar adoçantes artificiais nas receitas para pão.

É possível cozer pão sem sal?

O sal desempenha um papel importante no processo de cozedura do pão.

Controla a fermentação do fermento seco activo e incide sobre a estrutura do pão, reforçando o glúten. Não é aconselhável omitir o sal nas receitas. Sem sal, o pão fica com uma forma, uma cor e um miolo heterogêneo, e dura menos. Utilize o programa dedicado.

Devo deixar o pão no interior para o manter quente?

Não. Esta função faz circular ar quente pelo período indicado a fim de manter o pão estaladiço e a forma do pão acabado de cozer. É possível retirar o pão do aparelho a qualquer momento após a cozedura.

Às vezes o pão não leveda, porquê?

Talvez simplesmente porque se esqueceu do fermento seco activo. Ou então o fermento seco activo pode estar fora do prazo ou não fermentar. Outras causas poderão ser a dosagem errada dos ingredientes ou a água demasiado fria ou demasiado quente. A frescura dos ingredientes e as técnicas correctas de medição são essenciais para uma cozedura de pão bem-sucedida.

É possível usar sempre a função de início retardado?

O programa de início retardado é pré-regulável de modo a ter o pão pronto até 13 horas depois.

Regule a função antes de ir trabalhar ou de se deitar. Assim, terá pão quente e fresco em abundância quando desejar. Não se esqueça que algumas receitas são inadequadas para a função de início retardado porque contêm ingredientes perecíveis que se podem deteriorar, tais como leite, ovos, iogurte, queijo ou carne.