

Descrição do aparelho

- A Resistência superior
- B Resistência inferior basculante
- C Tapa do espaço para a amassadeira
- D Luz interna
- E Espaço para a amassadeira
- F Painel de comandos do 'forno'
- G Interruptor geral
- H Colher doseadora (se prevista)
- I Copo doseador (se previsto)
- L Pá de mistura
- M Amassadeira

- N Grelhas
- O Pingadeira
- P Porta
- Q Painel de comandos da 'máquina de fazer pão'
- R Selector do modo de funcionamento de forno/máquina de fazer pão

Dados técnicos

Tensão: 220-240 V ~ 50/60Hz
 Potência absorvida: 1400 W
 Dimensões CxAxP: 512 x 295 x 400
 Peso: 12,1 kg

advertências de segurança importantes pt

Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho. Conserve estas instruções.

i Nota:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, retire todos os materiais que se encontram no seu interior, tais como as caixas de protecção, os manuais, os sacos de plástico, etc.
- Antes da primeira utilização, ponha o aparelho a funcionar vazio, com o termóstato no máximo, durante pelo menos 15 minutos para eliminar o cheiro a novo e um pouco de fumo devido à presença das substâncias de protecção aplicadas nas resistências antes do transporte. Durante esta operação, areje a divisão.
- Lave cuidadosamente todos os acessórios antes da utilização.
- O aparelho possui, apenas na função de 'máquina de fazer pão', um programa de protecção em caso de corte de corrente, capaz de manter o ciclo de cozedura de pão (na eventualidade de uma avaria no abastecimento de energia eléctrica durante cerca de 15 minutos). Um período de interrupção prolongado pode originar a anulação do programa.
- Se utilizar o aparelho na sua capacidade máxima, nunca ultrapasse as quantidades recomendadas nas receitas.
Se utilizar o aparelho na sua capacidade máxima, nunca ultrapasse as seguintes quantidades: Farinha: 750 g, fermento: 40 g, Água: 500 g.
- O aparelho deve ser posto a uma distância de pelo menos 20 cm da tomada eléctrica à qual será ligado.

⚠ Atenção!

A inobservância pode ser ou é causa de lesões ou danos no aparelho.

- Este forno foi concebido para cozinhar alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem adulterado de nenhuma forma.
- Depois de retirar o aparelho da embalagem, examine a porta e certifique-se da sua integridade. Dado que a porta é de vidro e, por isso, frágil, é aconselhável solicitar a sua substituição se a mesma ficar visivelmente lascada, estilhaçada ou riscada. Durante a utilização do aparelho, as operações de limpeza e as deslocações, evite ainda os choques violentos, bem como bater a porta e deitar líquidos frios no vidro do aparelho quente.

- Coloque o aparelho numa superfície horizontal a uma altura de pelo menos 85 cm, fora do alcance das crianças.
- 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.
- Não desloque o aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Não utilize o aparelho se:
 - O cabo de alimentação estiver com defeito
 - O aparelho tiver caído ou apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Nestes casos, para evitar qualquer risco, o aparelho deve ser levado ao centro de assistência pós-venda mais próximo.
- Não coloque o aparelho junto a fontes de calor.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca coloque papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e nunca pouse nada por cima do mesmo (utensílios, grelhas, outros objectos).
- Não introduza nada nos orifícios de ventilação. Não os obstrua.
- Este forno não foi concebido como forno de encastrar.
- Depois de aberta a porta, tenha em mente o seguinte:
 - Não exerça uma pressão excessiva com objectos demasiado pesados nem force o puxador para baixo.
 - Nunca pouse recipientes pesados ou quentes, acabados de retirar do forno, em cima da porta aberta.
- Dada a diversidade das normas em vigor, se utilizar este aparelho num país que não aquele em que o produto foi adquirido, mande-o verificar num centro de assistência autorizado.
- 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.

- Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho e antes da sua limpeza.
- O aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- O aparelho deve ser posicionado e utilizado com a parte traseira encostada à parede.
- Não utilize partes metálicas com arestas vivas ou cortantes para limpar a amassadeira do pão.
- Antes da limpeza, desligue sempre o aparelho colocando no '0' o interruptor geral e retire a ficha da tomada de alimentação.
- O aparelho possui um sistema de segurança que pára a pá de mistura se a porta do forno for aberta durante o funcionamento.

Perigo de queimaduras!

A inobservância pode ser ou é causa de queimaduras ou abrasões.

- Quando o aparelho está a funcionar, a temperatura da porta e das superfícies externas acessíveis pode ser muito elevada. Utilize sempre os manípulos, os puxadores e os botões. Nunca toque nas partes metálicas ou no vidro do forno. Utilize luvas, se necessário.
- Este aparelho eléctrico funciona a temperaturas elevadas que podem provocar queimaduras.
- Utilize luvas de forno para retirar a amassadeira da câmara de cozedura, erguendo-a.
- Nunca arrume produtos inflamáveis junto ao forno ou por baixo do móvel em que o mesmo se encontra.
- Nunca utilize o aparelho por baixo de um móvel suspenso ou de uma prateleira ou junto a materiais inflamáveis tais como cortinas, persianas, etc.
- Atenção: Uma utilização incorrecta do aparelho (receita errada, tempo de cozedura demasiado longo) poderá causar um aquecimento excessivo do pão com a consequente emissão de fumo ou chamas. Neste caso, não abra

a porta. Desligue a ficha da tomada de alimentação: deixe que o aparelho arrefeça devidamente antes de abrir a porta.

- **Se os alimentos ou outras partes do forno se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Mantenha a porta fechada, retire a ficha da tomada e apague as chamas com um pano húmido.**

Perigo!

A inobservância pode ser ou é causa de lesões, por choques eléctricos, com risco de vida.

- **Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação, verifique se:**
 - **A tensão da rede corresponde ao valor indicado na chapa de características.**
 - **A tomada de alimentação tem uma capacidade de 16A e dispõe de ligação de terra. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade caso esta norma de segurança não seja respeitada.**
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado e evite que o mesmo toque nas partes quentes do forno. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Se desejar utilizar uma extensão, certifique-se de que ela está em bom estado, de que ela possui uma ficha com ligação de terra e um cabo condutor cuja secção seja, no mínimo, igual à do cabo de alimentação fornecido com o aparelho.
- A fim de evitar o risco de choques eléctricos, nunca mergulhe o cabo de alimentação, a ficha do mesmo ou o próprio aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- 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 prevenir qualquer risco.
- Para a sua segurança pessoal, nunca desmonte o aparelho sozinho; contacte sempre um centro de assistência autorizado.

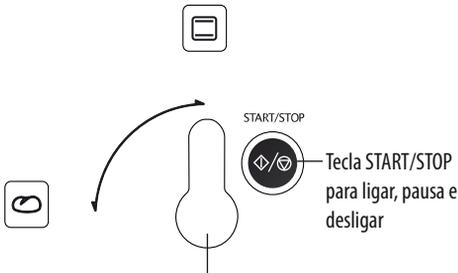


O aparelho está em conformidade com as seguintes directivas CE:

- Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE e posteriores alterações.
- 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.º 1935/2004.

Ligação

- Introduza a ficha na tomada de alimentação.
- Prima o interruptor geral (G).
- Rode o selector do modo de funcionamento de 'forno/máquina de fazer pão' (R) para a posição desejada: (forno) ou (máquina de fazer pão).
- Se o selector já estiver na posição desejada, basta premir a tecla START/STOP para activar o modo escolhido e torná-lo disponível para a programação.
- Passados 3 minutos, o aparelho volta ao modo de standby.

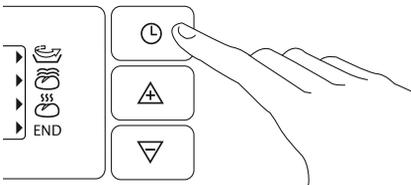


Selector do modo de forno/máquina de fazer pão

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 "--:--" e o aparelho emite um sinal sonoro. Para regular a hora do dia, proceda da seguinte forma:

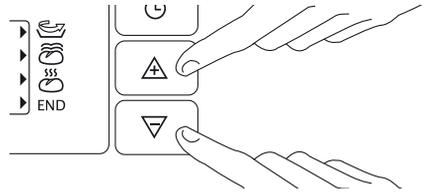
Mantenha premida durante pelo menos 3 segundos a tecla do relógio (⌚) situada no painel de comandos (Q).



(No visor começam a piscar as horas).



Regule a hora desejada premindo várias vezes as teclas ▲ e ▼ situadas no painel de comandos (Q).



Prima a tecla do relógio (⌚).
(No visor começam a piscar os minutos).



Regule os minutos desejados premindo várias vezes as teclas ▲ e ▼.



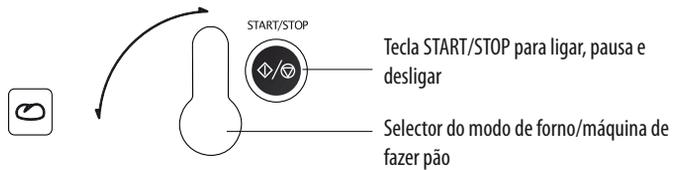
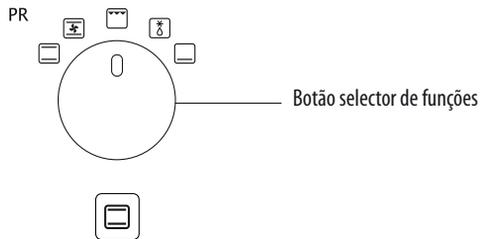
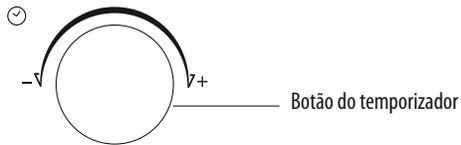
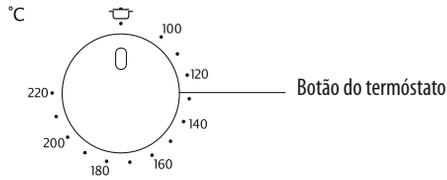
Prima a tecla do relógio (⌚). (O visor apresenta a hora regulada).



Se desejar alterar a hora depois de programada, proceda a uma nova regulação da hora conforme descrito acima. Durante qualquer fase de cozedura é possível visualizar a hora (se estiver regulada), premindo a tecla do relógio (⌚).

utilizar o aparelho como forno **pt**

Descrição do painel de comandos



i Nota: para utilizar o aparelho como forno, rode o selector do modo de forno/pão para a posição . O ícone acende-se.

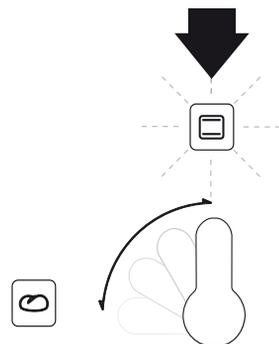
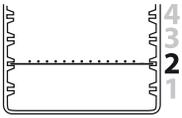
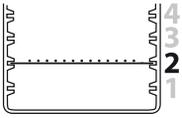
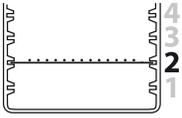
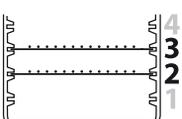
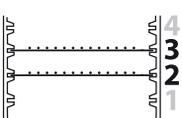
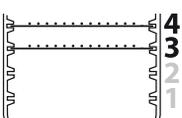


Tabela de resumo

Programa	Posição do botão selector de funções	Posição do botão do termóstato	Posição da grelha	Notas/Conselhos
Descongelação		qualquer		-
Cozedura delicada		qualquer		-
Manter os alimentos quentes				-
Cozedura com forno ventilado		100°C - 220°C		Ideal para lasanhas, carne, pizza, bolos em geral, alimentos que devam ficar estaladiços à superfície (ou gratinados) e pão. Para a utilização dos acessórios, consulte os conselhos na respectiva tabela da página 196.
Cozedura com forno tradicional		100°C - 220°C		Ideal para a cozedura de legumes recheados, peixe, bolo inglês. Para a utilização dos acessórios, consulte a tabela da página 197.
Cozedura com grill e função de gratinar		qualquer		Ideal para tostar pão (posição 4) e gratinar alimentos (posição 3) (consulte a página 197).

Utilização dos comandos

Botão do termóstato

Selecione a temperatura desejada da seguinte forma:

- Para manter os alimentos quentes: Botão do termóstato na posição .
- Para a cozedura com forno ventilado ou para a cozedura com forno tradicional: Botão do termóstato de "100°C" a "220°C".

Botão do temporizador

Para programar a duração da cozedura: rode o botão até obter o tempo desejado que será apresentado no visor (máx. 120 minutos); no fim do tempo programado, é emitido um sinal sonoro, o visor apresenta a mensagem *End* e o forno desliga-se automaticamente.

Botão selector de funções

Accionando este botão, seleccionam-se as funções disponíveis para as suas cozeduras, ou seja:



Descongelação

(apenas a ventilação em funcionamento)



Cozeduras delicadas

(apenas a resistência inferior em funcionamento)



Cozedura com forno tradicional, manter os alimentos quentes

(apenas a resistência superior e a resistência inferior em funcionamento)



Grill

(apenas a resistência superior em funcionamento à potência máxima)



Cozedura com forno ventilado

(resistência superior, resistência inferior e ventilação em funcionamento)

Luz interna do forno

Enquanto o forno estiver a funcionar, a lâmpada interna do forno está sempre acesa. Para a substituição da lâmpada, proceda da seguinte forma: retire a ficha da tomada de alimentação, desaperte o vidro de protecção e substitua a lâmpada fundida por uma do mesmo tipo (resistente às altas temperaturas); de seguida, monte novamente o vidro de protecção.

Utilização do forno

Conselhos gerais

Nas cozeduras com forno ventilado e forno tradicional, é aconselhável pré-aquecer sempre o forno durante 5 minutos à temperatura seleccionada, a fim de obter os melhores resultados de cozedura. Os tempos de cozedura dependem da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos e do gosto pessoal de cada um. Os tempos indicados na tabela são meramente indicativos e susceptíveis de variações e não levam em conta o tempo necessário para o aquecimento prévio do forno.

Para a cozedura de alimentos congelados, consulte os tempos recomendados nas embalagens dos produtos.

Descongelação

Para obter uma boa descongelação em pouco tempo, é necessário:

- Rode o botão do selector de funções para a posição .
- Rode o botão do Temporizador até obter o tempo desejado.
- Insira a grelha na calha inferior e coloque por cima um prato raso com os alimentos a descongelar; de seguida, feche a porta.
Exemplo de descongelação: 1 kg de carne 80-90 minutos sem virar.

Cozedura delicada

Indicada para produtos de pastelaria e bolos com cobertura. Também se obtêm óptimos resultados na conclusão da cozedura da base dos alimentos ou em cozeduras que requerem calor sobretudo na parte inferior.

- Insira a grelha (com uma travessa por cima) na calha inferior, conforme ilustrado na figura da página 194.
- Rode o botão selector de funções para a posição .
- Rode o botão do Temporizador até seleccionar o tempo desejado. O fim do tempo programado é indicado por um sinal sonoro; caso a cozedura acabe antes do tempo programado, mantenha premida a tecla START/STOP durante 3 segundos.

Manter os alimentos quentes

- Rode o botão do termóstato para a posição .
- Rode o botão do selector de funções para a posição .
- Rode o botão do Temporizador até programar o tempo desejado.
- Insira a grelha na calha inferior e coloque o prato com os alimentos por cima.

É aconselhável não deixar por muito tempo os alimentos no forno, pois poderão ficar demasiado secos.

- Insira a grelha na posição indicada na tabela.
- Rode o botão do selector de funções para a posição .
- Seleccione a temperatura previamente escolhida rodando o botão do termóstato.
- Rode o botão do Temporizador até programar o tempo desejado.
- Prima a tecla START/STOP.
- Depois de aquecer previamente o forno durante 5 minutos, insira os alimentos a cozinhar.

Cozedura com forno ventilado

Esta função é ideal para obter óptimas pizzas, lasanhas, gratinados, todos os tipos de pratos à base de carne, batatas assadas e bolos em geral.

Proceda da seguinte forma:

Programa	Botão do termóstato	Tempos	Posição da grelha	Notas/Conselhos
Tarte salgada	170°	35 min.	2	Utilize a pingadeira.
Frango 1 kg.	200°	70-80 min.	1/2	Utilize a pingadeira, vire o frango ao fim de cerca de 50 min.
Porco assado 1000 g	200°	70 min.	1/2	Utilize a pingadeira, vire a carne ao fim de cerca de 50 min.
Rolo de carne 650 g	200°	55 min.	2	Utilize a pingadeira, vire a carne ao fim de cerca de 30 min.
Batatas assadas 750 g	200°	60 min.	"	Utilize a pingadeira com papel para forno, mexa 2 vezes.
Tarte de compota 700 g	170°	35 min.	"	Utilize a pingadeira.
Strudel 1 kg	170°	35 min.	"	Utilize a pingadeira.
Bolo Margherita 700 g	160°	30-35 min.	"	Utilize uma forma para bolos.
Biscoitos (massa tenra) 100 g	170°	14 min.	3	Utilize a pingadeira.

Cozedura com forno tradicional

Esta função é ideal para todos os tipos de peixe, para os legumes recheados, para bolos à base de claras em castelo e para bolos que queiram tempos de cozedura muito longos (mais de 60 minutos).

Proceda da seguinte forma:

- Insira a grelha na posição indicada na tabela.
- Rode o botão do selector de funções para a posição



- Selecciona a temperatura previamente escolhida rodando o botão do termóstato.
- Rode o botão do Temporizador até programar o tempo desejado.
- Prima a tecla START/STOP.
- Depois de aquecer previamente o forno durante 5 minutos, insira os alimentos.

Programa	Botão do termóstato	Tempos	Posição da grelha	Notas/Conselhos
Macarrão gratinado 1 Kg.	200°	35 min.	2	Utilize um pirex.
Lasanha 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Utilize um pirex.
Truta 500g	190°	35 min.	"	Utilize a pingadeira.
Lulas recheadas 450g	190°	30 min.	"	Utilize um pirex, vire a meio da cozedura.
Couve-flor gratinada 550g	200°	30 min.	"	Utilize um pirex.
Courgettes recheadas 750g	190°	40 min.	"	Utilize a pingadeira.
Bolo inglês 1 kg	150°	100 min.	1/2	Utilize uma forma para bolo inglês.
Pão-de-ló	160°	35 min.	2	Utilize uma forma para bolos.

Cozedura com grill

Esta função é ideal para tostar fatias de pão e pode ser utilizada para alhoar alimentos: gnocchi à romana, legumes gratinados, etc.

- Insira a grelha plana na calha 3 ou 4.
- Rode o botão do selector de funções para a posição



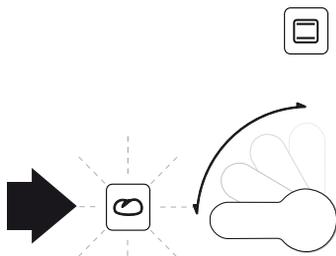
- Rode o botão do Temporizador até programar o tempo desejado.
- Prima a tecla START/STOP.

utilizar o aparelho como máquina de fazer pão pt

Painel de comandos



i **Nota:** para utilizar o aparelho como máquina de fazer pão, rode o selector do modo de forno/pão para a posição . O ícone acende-se.



Teclas e

Utilize as teclas e para regular a hora e para seleccionar os vários programas de cozedura.

Descrição dos ícones no visor

O indicador de progressão da cozedura apresenta todas as fases do ciclo de cozedura através de uma seta ao lado do visor.

- Indica que foi definido um programa automático (AU...)
- Indica que foi definido um programa semi-automático (SE...)
- Indica a duração de todo o ciclo do programa seleccionado.
- Só pode ser utilizado para as funções automáticas. Indica que foi definido o início retardado.
- Indica que o pão está numa das fases de amassar ou de perda de volume.
- Indica que o pão está numa das fases de levedação.
- 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.
- END Indica que a fase de cozedura terminou.

Descrição do painel de comandos

Visor

O visor indica a definição do programa seleccionado, o tempo de cozedura, a cor da tostagem e o peso do pão.

Tecla MENU

Prima a tecla MENU para seleccionar as receitas automáticas (AU...) ou semi-automáticas (SE...), ou durante uma cozedura para verificar o ciclo programado.

Tecla Kg

Prima a tecla Kg para seleccionar o peso do pão que pretende obter: 500 g, 750 g ou 1000 g.

Tecla de Tostagem

Prima a tecla de tostagem para seleccionar a cor desejada: Clara, Média, Escura .

Tecla do relógio

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

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 gordá (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 que favorece o processo de fermentação denominado, justamente, levedação. Uma vez humedecido com um líquido, alimentado pelo açúcar e devidamente aquecido, o fermento produz os gases que permitem que a massa cresça, se for exposta às condições certas de temperatura (à volta dos 25°C). O fermento mais comum é a levedura de cerveja, disponível fresca ou seca. Mas para os bolos, o mais adequado é o fermento químico, composto por bicarbonato de sódio e cremor tártaro.

Farinha

A farinha é o ingrediente mais importante utilizado para fazer pão, pelo que é importante conhecer as características dos produtos disponíveis no mercado.

- **Farinha de força:**
A farinha de força é uma farinha rica em glúten. É composta por farinha de tipo 0 e Manitoba ou farinha de tipo americano. É ideal para massas menos finas e para a panificação.
- **Farinha 00:**
Em relação à farinha 0, sofreu um processo de moagem mais longo. É, portanto, mais refinada e sobretudo adequada para a preparação de bolos ou massas mais delicadas.
- **Farinha integral:**
É uma farinha rica em fibras que, regra geral, leveda menos que as outras farinhas indicadas. Pode ser utilizada em misturas com outras farinhas, de modo a aligeirar o teor de fibras e obter um maior volume. Regra geral, o pão integral tende a ter uma consistência mais pesada e um tamanho reduzido.
- **Farinha de trigo duro:**
É obtida a partir de trigo geralmente cultivado em terrenos mais áridos. A farinha é mais granulosa e de cor amarelo palha. É muito digerível e saborosa.

- **Farinha de espelta:**

Deriva da moagem da espelta, o cereal de tradição mais antiga. O pão que se obtém tem um elevado teor de fibras, pelo que se caracteriza pelas suas propriedades laxantes e refrescantes.

O seu sabor é muito semelhante ao do pão branco.

- **Farinha sem glúten:**

São misturas de farinhas que utilizam matérias-primas como milho, arroz, fécula de batata, etc. . . e que, contrariamente ao trigo, são naturalmente isentas de glúten.

Açúcares

Os açúcares tornam o pão mais doce e a còdea 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 impe- de 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.

Programação

As instruções seguintes servem como orientação para os participantes em cada uma das fases do processo de cozedura.

i Nota: para um óptimo resultado, é aconselhável pesar os ingredientes numa balança.

Se se contarem entre os acessórios do seu forno, utilize o copo doseador (I) e a colher doseadora (H) respeitando as seguintes instruções:

- 1 copo doseador = 150 g de farinha
- 1 colher doseadora (grande) = 12 g de açúcar
- 1 colher doseadora (pequena) = 5 g de sal
- 1 colher doseadora (pequena) = 3,5 g de fermento em pó
- 1 colher de azeite (grande) = 12 g/ml
- 1 colher de azeite (pequena) = 4 g/ml

Fase 1 Deite os ingredientes

Deite os ingredientes na amassadeira de cozedura de acordo com a ordem seguinte:

1. Ingredientes líquidos
2. Ingredientes secos
3. Fermento

Para obter um bom resultado, é importante que os ingredientes sejam pesados com rigor. Antes de inserir a amassadeira de cozedura anti-aderente no forno, lembre-se de mexer os ingredientes com uma colher de pau, para facilitar a posterior fase de amassar (os ingredientes só não devem ser misturados entre si no caso de se desejar utilizar o início retardado). Insira, então, a amassadeira no respectivo lugar, depois de retirar a tampa.

Fase 2 Seleccione a definição do menu

Prima a tecla MENU para seleccionar a categoria desejada (AU... automáticas e SE... semi-automáticas).

Fase 3

Utilize as teclas \triangle e ∇ para seleccionar a receita desejada (es.: RU10). Após 3 segundos, a receita é automaticamente seleccionada e o visor apresenta a hora exacta a que terminará a cozedura (se a hora do dia tiver sido previamente regulada). Se, pelo contrário, a hora do dia não tiver sido regulada, o visor apresenta toda a duração do ciclo de cozedura e o indicador de progressão da cozedura apresenta H \blacktriangleleft . Caso a receita seleccionada não seja a pretendida, prima novamente a tecla MENU e utilize as teclas \triangle e ∇ para seleccionar a nova receita.

Fase 4 Seleccione a tostagem

Prima a tecla  de tostagem para seleccionar o nível de tostagem desejado (em algumas receitas esta operação não é permitida). É possível optar por uma tostagem Clara, Média ou Escura. Se não escolher uma tostagem específica, o aparelho adopta automaticamente a predefinida.

Fase 5 Seleccione o peso da forma de pão

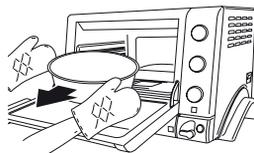
Prima a tecla  Kg para seleccionar o peso desejado: 500 g, 750 g ou 1000 g. Se não seleccionar nenhum peso, o aparelho adopta automaticamente o predefinido.

Fase 6 Prima START/STOP

Nota: se faltarem seleções, o aparelho adopta um peso médio predefinido de 750 g com uma tostagem média definida no Menu AU1. Prima a tecla START/STOP para dar início ao processo de cozedura. O visor apresenta a duração do ciclo de cozedura.

Fase 7

No fim do ciclo de cozedura a máquina emite um sinal sonoro, o indicador de progressão da cozedura mostra \blacktriangleright END e o visor apresenta "00:00" intermitente. Se pretender aumentar o tempo de cozedura, utilize as teclas \triangle e ∇ e prima a tecla START/STOP. Caso não faça nenhuma operação, o aparelho desliga-se ao fim de 3 minutos e aparece no visor a mensagem End. Utilize luvas de forno para retirar a amassadeira da câmara de cozedura, erguendo-a.



Deixe arrefecer o pão na amassadeira de cozedura anti-aderente durante 10 minutos antes de o retirar; vire e sacuda delicadamente a amassadeira até o pão sair. Se necessário, utilize uma espátula de plástico para soltar o pão dos lados da amassadeira. Se a pá de mistura ficar presa no interior do pão retire-a, com cuidado para não se queimar. 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.

Como utilizar a função de início retardado

Apenas para programas automáticos (AU...)

O aparelho permite retardar a cozedura do pão até 12 horas. É,

assim, possível acordar de manhã com o aroma do pão acabado de cozer. 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; **não mexa os ingredientes com a colher de pau.**

i 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.

1. Siga as fases 1, 2, 3, 4 e 5 da página 14 para seleccionar o programa desejado.
2. Prima a tecla  e, com as teclas  e  defina o número de horas e minutos desejados para obter o pão cozido (dentro de quantas horas 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.
3. Prima o botão START/STOP. O visor apresenta a hora do dia, se ela tiver sido previamente regulada. 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.

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

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 15 minutos e continua a cozer uma vez restabelecida a corrente. Esta opção está activa 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 15 minutos, poderá ser necessário deitar fora os ingredientes e recomeçar do zero.

Após a utilização do aparelho

Deixe arrefecer o aparelho durante 30 minutos antes de iniciar um outro programa (apenas para a função de máquina de fazer pão). Se o aparelho for reutilizado antes de o arrefecimento estar concluído, pode emitir um sinal sonoro e o visor apresentará "E00L", indicando que o arrefecimento foi insuficiente. Aguarde até que a mensagem "E00L" desapareça do visor.

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.

Lista de programas

- AU1:** PÃO BRANCO CLÁSSICO DE TRIGO DURO
 - AU2:** PÃO BRANCO CLÁSSICO DE TRIGO MOLE
 - AU3:** PÃO FRANCÊS
 - AU4:** PÃO INTEGRAL
 - AU5:** PÃO CASEIRO
 - AU6:** PAIN DE CAMPAGNE
 - AU7:** VOLLKORBROT
 - AU8:** PÃO DE CENTEIO
 - AU9:** PÃO DE ABÓBORA
 - AU10:** PÃO DE LEGUMES
 - AU11:** PÃO SEM GLÚTEN
 - AU12:** PROGRAMA TURBO
 - AU13:** PÃES DOCES
 - AU14:** PAN BRIOCHEs
 - AU15:** BOLOS
 - AU16:** FOCACCIA DOCE
 - AU17:** KOUGLOF
 - AU18:** COMPOTAS/DOCES
 - AU19:** PÃO VIENENSE
 - AU20:** ARROZ DOCE
 - AU21:** PÃO MACIO
 - AU22:** 4 PÃEZINHOS DOCES (acessório opcional necessário)
 - AU23:** 4 PÃEZINHOS SALGADOS (acessório opcional necessário)
 - AU24:** 4 PÃEZINHOS MACIOS (acessório opcional necessário)
 - AU25:** 4 DOCINHOS (acessório opcional necessário)
-
- SE1:** PRÉ-FERMENTO
 - SE2:** PÃO BRANCO CLÁSSICO com moldagem e divisão manual.
 - SE3:** GRESSINOS
 - SE4:** BAGUETE
 - SE5:** PÃO CASEIRO com moldagem e divisão manual
 - SE6:** PÃO DE LEGUMES com moldagem e divisão manual.
 - SE7:** PIZZAS
 - SE8:** FOCACCE
 - SE9:** PÃES DOCES com moldagem e divisão manual.
 - SE10:** MISTURA
 - SE11:** LEVEDAÇÃO

Índice

Pães brancos

Pão Pugliese	pag 202
Chapata/zoccolotto	pag 203
Gressinos	pag 204
Baguete clássica	pag 204
Boule de pain	pag 205
Pão caseiro com pré-fermento	pag 205
Pão turbo	pag 205
Pão macio	pag 206

Pão integral

Pão integral.....	pag 206
Baguete rústica	pag 206
Pain de campagne	pag 207
Vollkornbrot	pag 208
Pão de centeio.....	pag 208

Pães de legumes

Pão de azeitonas/cebola/pimentos	pag 209/210
Pão de abóbora	pag 210

Pão sem glúten

Pão sem glúten receita clássica	pag 210/211
Pão sem glúten com trigo-sarraceno.....	pag 211

Pizzas-focacce

Pizza margherita/calzone	pag 211
Focaccia	pag 212

Pães doces

Pão de chocolate/leite/mel/nozes.....	pag 212/213
Pão vienense	pag 214
Pan brioches.....	pag 214

Bolos

Bolo margherita/de chocolate/de iogurte.....	pag 215
Riz au lait	pag 216
Bolo veneziano.....	pag 216
Kouglof	pag 217

Compotas

Laranja/morango	pag 217/218
-----------------------	-------------

Pré-fermento

pag 218

Apenas mistura

pag 218

Apenas levedação

pag 218

Descubra todas as receitas e muito mais em www.pangourmet.delonghi.com

Pães brancos

Pão Pugliese de trigo duro/Pão Pugliese mole

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 1 (pão de trigo duro) AU 2 (pão de trigo mole).

5. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: no fim da levedação (após 1h 45min para o trigo duro e após 1h 25min para o trigo mole), o forno emite um sinal sonoro e põe-se em stand-by durante 5 minutos.

O tempo começa a piscar no visor; é, então, possível retirar a amassadeira do forno, polvilhar a superfície com farinha pe-neirada, dar alguns golpes com uma faca afiada e voltar a pôr tudo no forno (não é preciso premir a tecla START/STOP).

Se não desejar fazer esta operação, o forno começa automaticamente a cozedura após os 5 minutos de stand-by.

Ingredientes para pão de trigo duro	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 35min	2h 40min	2h 45min
Água	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Farinha de trigo duro	300 gr	450 gr	600 gr
Sal	6 gr	9 gr	12 gr
Levedura de cerveja fresca	10 gr	15 gr	20 gr

Ingredientes para pão de trigo mole	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Água	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Farinha "0" de força	350 gr	500 gr	650 gr
Azeite	15 gr	22 gr	30 gr
Açúcar (malte)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Sal	6 gr	9 gr	12 gr
Levedura de cerveja fresca	10 gr	15 gr	20 gr

Chapata/zoccolletto

1. Prepare o pré-fermento no dia anterior (consulte a receita de pré-fermento na pág. 218).
2. Deite os ingredientes na amassadeira (onde já está o pré-fermento) seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa SE 2.
5. Prima a tecla START/STOP.
6. No fim da mistura (cerca de 25 minutos), o forno emite um sinal sonoro e põe-se em stand-by. O tempo começará a piscar no visor; retire a massa da amassadeira, forme uma bola e ponha-a numa terrina untada de azeite. Coloque novamente a terrina no forno e prima a tecla START/STOP.
7. No fim da segunda levedação (mais cerca de 40 minutos) o forno colocar-se-á de novo em stand-by: retire a terrina do forno e prima a tecla START/STOP (o forno começa a fase de pré-aquecimento). Deite a massa num local plano polvilhado de farinha, cubra também a superfície de farinha (a massa está cheia de água, logo, é muito pegajosa) e forme um quadrado com 3 cm de altura. Corte o pão aos pedaços com uma espátula cortante e coloque o pão obtido na pingadeira previamente coberta com papel para forno.
8. Insira a pingadeira no forno sobre a grelha encaixada na calha inferior e prima START/STOP.
9. Uma vez terminada a primeira fornada, insira a segunda (se prevista), programe 20 minutos e prima START/STOP (prossiga assim até ao fim das fornadas).

Ingredientes	1 fornada	2 fornadas
Pronto em...	1h 22min	1h 42min
Pré-fermento	1/2 dose	1 dose
Água	80 gr/ml	120 gr/ml
Farinha "0" de força	70 gr	100 gr
Açúcar (malte)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sal	6 gr	10 gr
Levedura de cerveja fresca	3 gr	5 gr

Gressinos

1. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
2. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
3. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa SE 3.
4. Prima a tecla START/STOP.
5. No fim da primeira levedação (cerca de 45 minutos), o forno emite um sinal sonoro e põe-se em stand-by. O tempo começa a piscar no visor: deite a massa numa superfície ligeiramente polvilhada com farinha, forme os gressinos manualmente, ponha-os na pingadeira previamente coberta com o papel para forno (6 gressinos por pingadeira) e coloque-os no forno sobre a grelha encaixada na calha inferior.
6. Prima a tecla START/STOP.

7. Uma vez terminada a cozedura da primeira fornada, insira a segunda, programe 25 minutos e prima START/STOP (prossiga assim até ao fim das fornadas).

CONSELHO: para obter gressinos mais saborosos, mergulhe-os,

uma vez formados, num prato de sopa com água ligeiramente salgada e, depois, cubra-os com sementes de soja ou outras do seu agrado; além disso, para obter um resultado mais crocante, é aconselhável preparar os gressinos no dia anterior.

Ingredientes	500 gr
Pronto em...	2h
Água	150 gr/ml
Farinha "0"	300 gr
Azeite	15 gr
Açúcar (malte)	5 gr (3 gr)
Sal	6 gr
Levedura de cerveja fresca	10 gr

Baguete clássica

- Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
- Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
- Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa SE 4.
- Prima a tecla START/STOP.
- No fim da primeira levedação (cerca de 50 minutos), o forno põe-se em stand-by e o tempo começa a piscar no visor: deite a massa numa superfície ligeiramente polvilhada com farinha e forme as baguetes manualmente.

Ponha-as na pingadeira previamente coberta com o papel para forno e coloque-as no forno sobre a grelha encaixada na calha inferior.

- Prima a tecla START/STOP.
- No fim da segunda levedação (mais cerca de 40 minutos) o forno colocar-se-á em stand-by durante 5 minutos e o tempo começará a piscar no visor; faça 3 cortes oblíquos no dorso das baguetes e ponha tudo novamente no forno.
- Uma vez terminada a primeira fornada, insira a segunda (se prevista), programe 35 minutos e prima START/STOP.

Ingredientes	1 fornada	2 fornadas
Pronto em...	2h 10min	2h 45min
Água	200 gr/ml	400 gr/ml
Farinha "0" de força	250 gr	500 gr
Sêmola de trigo duro	50 gr	100 gr
Açúcar (malte)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Sal	6 gr	12 gr
Levedura de cerveja fresca	9 gr	18 gr

Boul de pain

- Coloque a pá de mistura no lugar.
- Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
- Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
- Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 3.
- Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: No fim da levedação (após 1h 25min) o forno põe-se em standby durante 5 minutos e o tempo começa a piscar no visor; durante este período, é possível retirar a amassadeira do forno, polvilhar a superfície com farinha peneirada, dar alguns golpes com uma faca afiada e voltar a pôr tudo no forno (não é preciso premir a tecla START/STOP).

Se não desejar fazer esta operação, o forno começa automaticamente a cozedura após os 5 minutos de stand-by.

Ingredientes	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h	2h 5min	2h 10min
Água	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Farinha "0" de força	350 gr	450 gr	650 gr
Açúcar (malte)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Sal	6 gr	9 gr	13 gr
Levedura de cerveja fresca	10 gr	13 gr	20 gr

Pão caseiro com pré-fermento

1. Prepare 1 dose de pré-fermento no dia anterior (consulte a receita de pré-fermento na página 218).
2. Deite os ingredientes na amassadeira (onde já está o pré-fermento) seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 5.

5. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: no fim da levedação (após 1h 25min), o forno põe-se em stand-by durante 5 minutos e o tempo começa a piscar no visor; durante este período, é possível retirar a amassadeira do forno, polvilhar a superfície com farinha peneirada, dar alguns golpes com uma faca afiada e voltar a pôr tudo no forno (não é preciso premir a tecla START/STOP).

Se não desejar fazer esta operação, o forno começa automaticamente a cozedura após os 5 minutos de stand-by.

Ingredientes	750 gr
Pronto em...	2h 15min
Pré-fermento	1 dose
Água	120 gr/ml
Farinha "0" de força	100 gr
Açúcar (malte)	6 gr (4 gr)
Sal	10 gr
Levedura de cerveja fresca	5 gr

Pão turbo

Nota: Este programa permite fazer pão em 1 hora.

A definição turbo tem tempos reduzidos para a levedação, mas o volume será reduzido e a consistência será mais densa.

1. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
2. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
3. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 12.

5. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: no fim da levedação (após 35 min), o forno põe-se em stand-by durante 5 minutos e o tempo começa a piscar no visor; durante este período, é possível retirar a amassadeira do forno, polvilhar a superfície com farinha peneirada, dar alguns golpes com uma faca afiada e voltar a pôr tudo no forno (não é preciso premir a tecla START/STOP).

Se não desejar fazer esta operação, o forno começa automaticamente a cozedura após os 5 minutos de stand-by.

Ingredientes	750 gr
Pronto em...	1h 05min
Água a 37°C	240 gr/ml
Farinha "0" de força	400 gr
Sal	8 gr
Açúcar	15 gr
Levedura de cerveja fresca	25 gr

Pão macio

1. Posicionar a pá misturadora no próprio alojamento.
2. Colocar os ingredientes na tigela misturadora seguindo a ordem indicada na receita.
3. Misturar manualmente os ingredientes por alguns segundos com uma colher de pau.
4. Inserir a tigela misturadora no forno e seleccionar o programa AU 21.
5. Pressionar a tecla START/STOP

CONSELHO: no final da fermentação, o forno emite um sinal acústico e entra na condição de stand-by por 5 min. O tempo inicia a piscar no ecrã; a seguir, é possível retirar a tigela misturadora do forno, espalhar farinha peneirada na superfície, fazer alguns cortes com uma faca afiada e inserir novamente no forno (não é necessário pressionar a tecla START/STOP). Se não desejar efetuar esta operação de cortes, o forno inicia automaticamente a cozinhar após 5 minutos de stand-by.

Ingredientes para Pão macio:	750 gr	1000 gr
Pronto em...	3h	3h 05min
Leite	300 gr	400 gr
Farinha tipo 0	375 gr	500 gr
Manteiga	20 gr	30 gr
Sal	7 gr	10 gr
Açúcar	10 gr	15 gr
Levedura fresca de cerveja	10 gr	15 gr

Pães integrais

Pão integral

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 4.

5. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: no fim da levedação (após 1h 15min), o forno põe-se em stand-by durante 5 minutos e o tempo começa a piscar no visor; durante este período, é possível retirar a amassadeira do forno, polvilhar a superfície com farinha peneirada, dar alguns golpes com uma faca afiada e voltar a pôr tudo no forno (não é preciso premir a tecla START/STOP).

Se não desejar fazer esta operação, o forno começa automaticamente a cozedura após os 5 minutos de stand-by.

Ingredientes	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 10min	2h 15min
Água	375 gr/ml	500 gr/ml
Farinha integral	570 gr	750 gr
Açúcar (malte)	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Sal	11 gr	15 gr
Levedura de cerveja fresca	30 gr	40 gr

Baguete rústica

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa SE

- 5.
5. Prima a tecla START/STOP.
6. Após 70 minutos, o forno põe-se em stand-by. Retire a massa da amassadeira, forme uma espécie de "bola" (ou 2 consoante a quantidade utilizada) e coloque-a na pingadeira previamente coberta com papel para forno.

Coloque a pingadeira no forno sobre a grelha encaixada na calha inferior e prima START/STOP.

- Após mais 20 minutos de levedação, o forno põe-se de novo em stand-by, por isso, retire o pão do forno, forme a baguete com as mãos (ou 2 consoante a quantidade utilizada; se forem 2, divida-as por duas fornadas), coloque no forno e prima a tecla START/STOP.
- Uma vez terminada a primeira fornada, insira a segunda

(se prevista), regule 40 minutos e prima START/STOP.

CONSELHO: No fim da levedação (após 2h 15min) o forno põe-se em standby durante 5 minutos e o tempo começa a piscar no visor; durante este período, é possível dar alguns golpes com uma faca afiada e voltar a pôr tudo no forno (não é preciso premir a tecla START/STOP). Se não desejar fazer esta operação, o forno começa automaticamente a cozedura após os 5 minutos de stand-by.

Ingredientes	1 fornada	2 fornadas
Pronto em...	2h 50min	3h 30min
Azeite	18 gr/ml	35 gr/ml
Água	150 gr	300 gr
Farinha "0" de força	150 gr	300 gr
Sêmola de trigo duro	100 gr	200 gr
Farinha integral	50 gr	100 gr
Sal	6 gr	12 gr
Açúcar (malte)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Levedura de cerveja fresca	12 gr	25 gr

Pain de campagne

- Prepare o pré-fermento no dia anterior; deite os ingredientes na amassadeira (misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos, ponha-a dentro do forno e seleccione o programa SE 1; prima a tecla START/STOP.
- Depois de se amassar o pré-fermento não deve estar liso e sedoso, mas sim áspero e ligeiramente desunido. Deixe repousar dentro do forno durante 10 - 15 horas.
- Uma vez terminada a fase de levedação, deite os restantes ingredientes na amassadeira (onde já está o pré-fermento) seguindo a ordem indicada na receita.
- Com o auxílio de uma colher de pau, misture manual-

mente os ingredientes durante alguns segundos.

- Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 6.
- Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: no fim da levedação (após 1h 55min), o forno põe-se em stand-by durante 5 minutos e o tempo começa a piscar no visor; durante este período, é possível retirar a amassadeira do forno, polvilhar a superfície com farinha peneirada, dar alguns golpes com uma faca afiada e voltar a pôr tudo no forno (não é preciso premir a tecla START/STOP).

Se não desejar fazer esta operação, o forno começa automaticamente a cozedura após os 5 minutos de stand-by.

Ingredientes	750 gr
Pronto em...	3h 5min
<i>Pré-fermento para pain de campagne</i>	
Água	125 gr/ml
Farinha "0" de força	280 gr
Mel	10 gr
Levedura de cerveja fresca	5 gr
<i>A acrescentar após 15 horas</i>	
Acqua	175 gr/ml
Farinha "00"	270 gr
Farinha de centeio	50 gr
Sal	13 gr
Levedura de cerveja fresca	5 gr

Vollkornbrot

1. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
2. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
3. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 7.
4. Prima a tecla START/STOP.
5. Ao fim de cerca de 50 minutos o forno põe-se em stand-

by; retire a amassadeira do forno, deite a massa numa superfície polvilhada com farinha, unte a amassadeira com manteiga (pode-se retirar a pá de mistura) e revista-a com um mix de sementes de soja e de girassol. Forme a bola com as mãos, ponha-a no centro da amassadeira, leve tudo ao forno e prima novamente a tecla START/STOP.

Atenção: o forno mantém-se em stand-by por um máximo de 30 minutos e, depois, desliga-se.

Ingredientes	1000 gr
Pronto em...	2h 15min
Água quente (37°C)	400 gr/ml
Farinha integral de espelta	500 gr
Farinha "0"	50 gr
Sementes de linho	50 gr
Sementes de sésamo	40 gr
Sementes de abóbora	35 gr
Sementes de girassol	50 gr
Mel	30 gr
Sal	11 gr
Levedura de cerveja fresca	25 gr

Pão de centeio (Roggenmischbrot)

1. Prepare o pré-fermento no dia anterior; deite os ingredientes na amassadeira (misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos, ponha-a dentro do forno e seleccione o programa SE 1; prima a tecla START/STOP.
2. Depois de se amassar o pré-fermento não deve estar liso e sedoso, mas sim áspero e ligeiramente desunido. Deixe repousar dentro do forno durante 10 horas.
3. Uma vez terminada a fase de levedação, deite os restantes ingredientes na amassadeira (onde já está o pré-fermento) seguindo a ordem indicada na receita.
4. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmen-

te os ingredientes durante alguns segundos.

5. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 8.
6. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: no fim da levedação (após 1h 50), o forno põe-se em stand-by durante 5 minutos e o tempo começa a piscar no visor; durante este período, é possível polvilhar a superfície com farinha peneirada e voltar a pôr tudo no forno (não é preciso premir a tecla START/STOP).

Se não desejar fazer esta operação, o forno começa automaticamente a cozedura após os 5 minutos de stand-by.

Ingredientes	750 gr
Pronto em...	2h 50min
<i>Pré-fermento para pão de centeio</i>	
Água	150 gr/ml
Farinha "0" de força	250 gr
Farinha de centeio	50 gr
Levedura de cerveja fresca	5 gr
<i>A acrescentar após 15 horas</i>	
Água	120 gr/ml
Farinha de centeio	100 gr

Farinha "0" de força	60 gr
Farinha de espelta	60 gr
Açúcar	4 gr
Sal	12 gr
Levedura de cerveja fresca	10 gr
Ervas (funcho, coentros, anis, cominho)	20 gr

Pães de legumes

Pão de azeitonas/cebola/pimentos

1. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
2. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
3. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 10.
4. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: se pretender obter pãezinhos (em vez de uma bola redonda), seleccione o programa semi-automático SE 6.

No fim da primeira levedação (após 47 minutos), o forno põe-se em stand-by: retire a massa da amassadeira e ponha-a numa superfície polvilhada com farinha. Forme os pãezinhos manualmente (com 750 g de massa fazem-se duas fornadas de pão) e ponha-os na pingadeira previamente revestida com papel para forno. Leve tudo ao forno sobre a grelha encaixada na calha inferior, feche a porta e prima START/STOP.

O forno começa automaticamente a segunda fase de levedação e, de seguida, a cozedura. No fim da cozedura, ponha no forno o pão restante (que entretanto ficou fora do forno a levedar), programe 40 minutos com as teclas \triangle e ∇ e prima novamente START/STOP.

Ingredientes para pão de azeitonas	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 40min	2h 45min
Água	220 gr/ml	300 gr/ml
Farinha "0" de força	200 gr	270 gr
Sêmola de trigo duro	200 gr	270 gr
Açúcar (malte)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sal	8 gr	10 gr
Levedura de cerveja fresca	10 gr	13 gr
Azeitonas	170 gr	250 gr

Ingredientes para pão de cebola	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 40min	2h 45min
Água	225 gr/ml	300 gr/ml
Farinha "0" de força	500 gr	675 gr
Açúcar (malte)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Sal	8 gr	12 gr
Levedura de cerveja fresca	10 gr	15 gr
Cebola picada	150 gr	200 gr

Ingredientes para pão de pimentos	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 40min	2h 45min
Água	220 gr/ml	300 gr/ml
Farinha "0" de força	400 gr	540 gr
Açúcar (malte)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sal	8 gr	10 gr
Levedura de cerveja fresca	10 gr	13 gr
Pimentos	250 gr	350 gr

Pão de abóbora

1. Comece por cortar a abóbora aos pedaços, retire as sementes e ponha-a na pingadeira do forno previamente revestida com papel para forno. Leve tudo ao forno sobre a grelha encaixada na calha inferior, programe a cozedura ventilada para 180°C e cozinhe tudo durante cerca de 45 minutos. No fim, retire a casca e rale a polpa com um robot de cozinha.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 9.
5. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: se pretender obter pãezinhos (em vez de uma bola redonda), seleccione o programa semi-automático SE 6.

No fim da primeira levedação (após 47 minutos), o forno põe-se em stand-by: retire a massa da amassadeira e ponha-a numa superfície polvilhada com farinha. Forme os pãezinhos manualmente (com 750 g de massa fazem-se duas fornadas de pão) e ponha-os na pingadeira do forno previamente revestida com papel para forno. Leve tudo ao forno sobre a grelha encaixada na calha inferior, feche a porta e prima START/STOP. O forno começa automaticamente a segunda fase de levedação e, de seguida, a cozedura. No fim da cozedura, ponha no forno o pão restante (que entretanto ficou fora do forno a levedar), programe 40 minutos com as teclas Δ e ∇ e prima novamente START/STOP.

Ingredientes	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 13min	2h 15min
Água	37 gr/ml	50 gr/ml
Farinha "0" de força	375 gr	500 gr
Abóbora cozida e ralada	225 gr	300 gr
Açúcar	8 gr	10 gr
Manteiga amolecida	22 gr	30 gr
Sal	8 gr	10 gr
Levedura de cerveja fresca	15 gr	20 gr
Sementes de abóbora	75	100 gr

Pães sem glúten

Pão sem glúten

1. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
2. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
3. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 11.
4. Prima a tecla START/STOP.

5. Estes tipos de farinha são muito particulares; se após 10 minutos ainda houver grumos de farinha não amalgamados, coloque o forno em pausa premindo a tecla START/STOP, retire a amassadeira do lugar e, com o auxílio de uma colher de pau, misture bem tudo; coloque novamente a amassadeira dentro do forno e prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: "corte" sempre a farinha base com farinhas diferentes (sempre sem glúten, tipo trigo-sarraceno, maizena, etc.).

Ingredientes para receita clássica	750 gr
Pronto em...	1h 50min
Água	300 gr/ml
Azeite	25 gr
Farinha especial para celíacos	400 gr
Sal	10 gr
Levedura de cerveja fresca	25 gr

Ingredientes (variante com trigo-sarraceno)	750 gr
Pronto em...	1h 50min
Água	290 gr/ml
Azeite	40 gr
Farinha especial para celíacos	350 gr
Farinha de trigo-sarraceno	150 gr
Sal	10 gr
Levedura de cerveja fresca	25 gr

Pizzas e focaccine

Pizza margherita e calzone

1. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
2. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
3. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa SE 7.
4. Prima a tecla START/STOP.
5. No fim da levedação (cerca de 80 minutos), o forno põe-se em stand-by: retire a amassadeira do forno e prima a tecla START/STOP (o forno começa a fase de pré-aquecimento). Deite a massa numa superfície polvilhada com farinha e estenda-a fazendo pressão com as polpas dos

dedos. Coloque a pizza na pingadeira previamente coberta com papel para forno.

Recheie com tomate, sal e orégãos; leve ao forno sobre a grelha encaixada na calha inferior e prima START/STOP.

6. Quando faltarem 10 minutos para o fim da cozedura, recheie com a mozzarella cortada aos cubos.
7. Uma vez terminada a primeira fornada, insira a segunda, programe 20 minutos e prima START/STOP (a mozzarella deve ser sempre adicionada 10 minutos antes do fim da cozedura).

PREPARAÇÃO DO CALZONE: estenda a massa dando-lhe uma forma circular, distribua os ingredientes sobre metade da base com a seguinte ordem: presunto, mozzarella, cogumelos, tomate. Dobre a massa sobre si mesma fazendo pressão com as polpas dos dedos de modo a fechar perfeitamente o calzone.

Ingredientes	1 fornada	2 fornadas
Pronto em...	1h 50min	2h 10min
Água	140 gr/ml	275 gr/ml
Azeite	25 gr	50 gr
Farinha "00"	250 gr	500 gr
Sal	5 gr	10 gr
Levedura de cerveja fresca	13 gr	25 gr

Focaccia

1. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
2. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
3. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa SE 8.
4. Prima a tecla START/STOP.
5. No fim da primeira levedação (cerca de 35 minutos), o forno põe-se em stand-by e o tempo começa a piscar no visor: deite a massa numa superfície ligeiramente polvilhada com farinha, forme um fio, ponha-a na pingadeira previamente untada com azeite e coloque-a no forno sobre a grelha encaixada na calha inferior.
6. Prima a tecla START/STOP.
7. No fim da segunda levedação (após mais 25 min) o forno põe-se novamente em stand-by; retire a pingadeira do forno e, com os dedos untados de azeite, estenda a focaccia em toda a pingadeira e cubra-a com a salmoura previamente emulsionada. Recheie conforme desejar (ex. azeitonas, rosmaninho, etc.). Leve novamente tudo ao forno e prima a tecla START/STOP.
8. Uma vez terminada a primeira fornada, insira a segunda, programe 25 minutos e prima START/STOP.

Ingredientes	1 fornada	2 fornadas
Pronto em...	2h 05min	2h 30min
Água	140 gr/ml	275 gr/ml
Azeite	25 gr	40 gr
Farinha "0" de força	250 gr	500 gr
Açúcar	5 gr	10 gr
Sal	5 gr	10 gr
Levedura de cerveja fresca	10 gr	20 gr
<i>Salmoura:</i>		
Água	25 gr/ml	50 gr/ml
Azeite	30 gr	60 gr
Sal	2 gr	4 gr

Pães doces

Pão de chocolate/leite/mel/nozes

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 13.
5. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: se pretender obter pãezinhos (em vez de uma bola redonda), seleccione o programa semi-automático SE 9.

No fim da primeira levedação (após 50 minutos), o forno põe-se em stand-by: retire a massa da amassadeira e ponha-a numa su-

perfície polvilhada com farinha.

Forme os pãezinhos manualmente (com 750 g de massa fazem-se duas fornadas de pão) e ponha-os na pingadeira do forno previamente revestida com papel para forno.

Leve tudo ao forno sobre a grelha encaixada na calha inferior, feche a porta e prima START/STOP. O forno começa automaticamente a segunda fase de levedação e, de seguida, a cozedura.

No fim da cozedura, ponha no forno o pão restante (que entretanto ficou fora do forno a levedar), programe 25 minutos com as teclas \triangle e ∇ e prima novamente START/STOP. Para obter um pão esteticamente mais agradável, prepare a emulsão com 1 ovo, uma pitada de açúcar e uma colher de chá de leite. No fim da levedação, quando o visor e o botão "ON/OFF" começarem a piscar, pode-se pincelar o pão (cerca de 50 minutos antes do fim do programa).

Ingredientes para pão de chocolate	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Leite	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Ovos	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Manteiga à temperatura ambiente	10 gr	15 gr	20 gr
Farinha "0" de força	300 gr	400 gr	500 gr
Açúcar	25 gr	38 gr	50 gr
Sal	3 gr	4 gr	5 gr
Levedura de cerveja fresca	12 gr	18 gr	25 gr
Pepitas de chocolate	90 gr	125 gr	180 gr

Ingredientes para pão de leite	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Leite	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Manteiga à temperatura ambiente	15 gr	30 gr	40 gr
Farinha "0"	300 gr	470 gr	620 gr
Açúcar	8 gr	13 gr	18 gr
Sal	5 gr	9 gr	12 gr
Levedura de cerveja fresca	8 gr	13 gr	18 gr

Ingredientes para pão de mel	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Leite	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Manteiga à temperatura ambiente	18 gr	26 gr	35 gr
Mel	23 gr	35 gr	45 gr
Farinha "0" de força	250 gr	375 gr	500 gr
Açúcar	10 gr	15 gr	20 gr
Sal	5 gr	7 gr	9 gr
Levedura de cerveja fresca	13 gr	19 gr	25 gr

Ingredientes para pão de nozes	500 gr	750 gr	1000 gr
Pronto em...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Água	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Manteiga à temperatura ambiente	15 gr	22 gr	30 gr
Farinha "0" de força	250 gr	375 gr	500 gr
Açúcar	5 gr	8 gr	10 gr
Sal	5 gr	8 gr	10 gr
Levedura de cerveja fresca	8 gr	12 gr	15 gr
Nozes	50 gr	75 gr	100 gr

Pão vienense

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 19.
5. Prima a tecla START/STOP.

Ingredientes	750 gr
Pronto em...	2h 45min
Água	120 gr/ml
Leite	160 gr/ml
Manteiga	60 gr
Sal	7 gr
Açúcar	50 gr
Farinha "0" de força	450 gr
Levedura de cerveja fresca	15 gr

CONSELHO: no fim da levedação (após 2h 15min), o forno põe-se em stand-by durante 5 minutos e o tempo começa a piscar no visor; durante este período, é possível retirar a amassadeira do forno, dar alguns golpes com uma faca afiada e voltar a pôr tudo no forno (não é preciso premir a tecla START/STOP). Se não desejar fazer esta operação, o forno começa automaticamente a cozedura após os 5 minutos de stand-by.

Pan brioches

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 14.
5. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: se pretender obter pãezinhos (em vez de uma bola redonda), seleccione o programa semi-automático SE 9.

No fim da primeira levedação (após 50 minutos), o forno põe-se em stand-by: retire a massa da amassadeira e ponha-a numa superfície polvilhada com farinha.

Forme os pãezinhos manualmente (com 750 g de massa fazem-se duas fornadas de pão) e ponha-os na pingadeira do forno previamente revestida com papel para forno. Leve tudo ao forno sobre a grelha encaixada na calha inferior, feche a porta e prima START/STOP. O forno começa automaticamente a segunda fase de levedação e, de seguida, a cozedura. No fim da cozedura, ponha no forno o pão restante (que entretanto ficou fora do forno a levedar), programe 25 minutos com as teclas \triangle e ∇ e prima novamente START/STOP. Para obter um pão esteticamente mais agradável, prepare a emulsão com 1 ovo, uma pitada de açúcar e uma colher de chá de leite. No fim da levedação, quando o visor e o botão "ON/OFF" começarem a piscar, pode-se pincelar o pão (cerca de 40 minutos antes do fim do programa).

Ingredientes	500 gr	750 gr
Pronto em...	2h 30min	2h 35min
Leite	100 gr/ml	150 gr/ml
Ovos	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Manteiga amolecida	35 gr	50 gr
Farinha "00"	150 gr	200 gr
Farinha "0"	150 gr	200 gr
Açúcar	10 gr	15 gr
Sal	2 gr	5 gr
Levedura de cerveja fresca	6 gr	10 gr

Bolos

Bolo margherita/de chocolate/de iogurte

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture bem os

ingredientes manualmente de modo a tornar a massa homogênea.

4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 15.
5. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: quando o bolo tiver arrefecido, polvilhe-o com açúcar de pasteleiro.

Ingredientes do bolo margherita	1000 gr
Pronto em...	1h 7min
Leite	100 gr/ml
Manteiga derretida	180 gr
Ovos	180 gr (3)
Farinha "00"	275 gr
Fécula	100 gr
Açúcar	200 gr
Sal	pitada
Vanilina	1 saqueta
Fermento para bolos	16 gr

Ingredientes do bolo de chocolate	1000 gr
Pronto em...	1h 7min
Leite	100 gr/ml
Manteiga derretida	180 gr
Ovos	180 gr (3)
Farinha "00"	235 gr
Farinha de avelãs	40 gr
Fécula	200 gr
Açúcar	100 gr
Sal	pitada
Vanilina	1 saqueta
Fermento para bolos	16 gr
Chocolate derretido	30 gr

Ingredientes do bolo de iogurte	1000 gr
Pronto em...	1h 7min
Leite	100 gr/ml
Ovos	180 gr (3)
Manteiga derretida	180 gr
Iogurte	250 gr
Farinha "00"	200 gr
Fécula	100 gr
Açúcar	190 gr
Farinha de amêndoas	70 gr
Sal	pitada
Fermento para bolos	16 gr
<i>Variante:</i>	
Cacau em pó	20 gr

Riz au lait

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 20.

4. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: deite o preparado em tigelas individuais e deixe arrefecer no frigorífico.

Sirva depois de polvilhar com canela em pó.

Ingredientes	500 gr
Pronto em...	40min
Leite	500 gr/ml
Açúcar	50 gr
Arroz (Vialone Nano)	50 gr
Saqueta de vanilina	1

Bolo veneziano

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU 16.
5. Prima a tecla START/STOP.

6. No fim da levedação, o forno põe-se em stand-by (quando o visor indicar que falta uma hora e 10 minutos para o fim da cozedura). Retire a amassadeira do forno, espalhe a cobertura sobre a massa e, finalmente, polvilhe toda a superfície com o açúcar aglomerado. Coloque a amassadeira no forno (não é preciso premir a tecla START/STOP).

PREPARAÇÃO DA COBERTURA: bata as claras com a farinha de amêndoas e o açúcar e mexa bem.

Ingredientes	1000 gr
Pronto em...	3h 15min
Leite	80 gr/ml
Manteiga à temperatura ambiente	150 gr
Ovos	200 gr (3/4)
Farinha "0" de força	580 gr
Açúcar	100 gr
Sal	6 gr
Levedura de cerveja fresca	15 gr
<i>Para a cobertura (operação a fazer no fim da levedação, antes da cozedura)</i>	
Farinha de amêndoas	100 gr
Açúcar	100 gr
Claras	2
Açúcar aglomerado	quanto baste

Kouglof

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture bem os ingredientes manualmente de modo a tornar a massa homogénea.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU

17.

5. Prima a tecla START/STOP.

CONSELHO: Para obter um pão esteticamente mais agradável, prepare a emulsão com 1 ovo, uma pitada de açúcar e uma colher de chá de leite.

No fim da levedação, quando o visor e o botão "ON/OFF" começarem a piscar, pode-se pincelar o pão (cerca de 40 minutos antes do fim do programa).

Ingredientes	750 gr
Pronto em...	2h 15min
Leite	170 gr/ml
Ovos	60 gr (1)
Farinha "0" de força	350 gr
Açúcar	60 gr
Sal	5 gr
Manteiga à temperatura ambiente	100 gr
Levedura de cerveja fresca	25 gr
Uvas-passas	80 gr
Laranja cristalizada	45 gr

Compotas

Compota de laranja/morango

Laranja: Descasque as laranjas, corte a fruta aos pedaços e rale-a num robot de cozinha (se pretender compota com as cascas, corte a casca de uma laranja em juliana)

Morango: comece por lavar bem os morangos, corte a fruta aos pedaços e rale-a num robot de cozinha.

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.
3. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa AU

18.

4. Prima a tecla START/STOP. Deite a compota quente em frascos esterilizados (consulte as notas seguintes), deixando cerca de 2 cm em cima. Vede logo o recipiente.

ESTERILIZAÇÃO DOS FRASCOS: coloque os recipientes num tabuleiro e ponha-os no forno a 100°C durante 20-25 minutos. Retire-os do forno com 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.

Ingredientes da compota de laranja	750 gr	1000 gr
Pronto em...	50min	50min
Laranjas	500 gr	650 gr
Açúcar	250 gr	325 gr
Limão	1/2	1/2
Espessante	17 gr	20 gr

Ingredientes da compota de morango	750 gr	1000 gr
Pronto em...	50min	50min
Morangos	500 gr	650 gr
Açúcar	250 gr	325 gr
Limão	1/2	1/2
Espassante	20 gr	25 gr

Pré-fermento

1. Coloque a pá de mistura no lugar.
2. Deite os ingredientes na amassadeira seguindo a ordem indicada na receita.

3. Com o auxílio de uma colher de pau, misture manualmente os ingredientes durante alguns segundos.
4. Insira a amassadeira no forno e seleccione o programa SE 1.
5. Prima a tecla START/STOP.

Ingredientes	1/2 dose	1 dose
Pronto em...	15min	15min
Água	100 gr/ml	200 gr/ml
Farinha "0" de força	200 gr	400 gr
Levedura de cerveja fresca	3 gr	5 gr

Apenas mistura (SE 10)/Apenas levedação (SE 11)

Estes 2 programas permitem personalizar os tempos empregues para amassar (máximo 30 minutos) e levedar (máximo 2 horas) de modo a obter o tipo de pão desejado.

Além disso, é possível cozer o pão amassado e levedado utilizando a função de "cozedura com forno ventilado" à temperatura desejada (é aconselhável aquecer previamente o forno antes de inserir a amassadeira com o pão levedado).

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
"COOL" intermitente	Câmara de cozedura demasiado quente para iniciar um outro ciclo de cozedura com a função de máquina de fazer pão	Aguarde até que o aparelho atinja a temperatura ambiente. Quando a mensagem desaparecer do visor, coloque a amassadeira na câmara e seleccione o programa.
"ERR" intermitente	O aparelho não consegue regular a temperatura.	Leve o aparelho a um centro de assistência técnica autorizado.

limpeza e manutenção

Uma limpeza frequente evita a formação de fumos e maus cheiros durante a cozedura.

Não deixe acumular gordura no interior do aparelho.

Antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer o forno.

Limpe a porta, as paredes internas e as superfícies externas do forno com uma solução de água com detergente; seque bem. Para a limpeza do interior do forno, da amassadeira e da pingadeira, não utilize detergentes abrasivos ou detergentes domésticos agressivos, pois poderão danificar a superfície anti-aderente.

Lave delicadamente com água e sabão usando um pano macio.

Nota: para uma melhor limpeza da amassadeira, recomenda-se que retire a pá existente no interior.

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

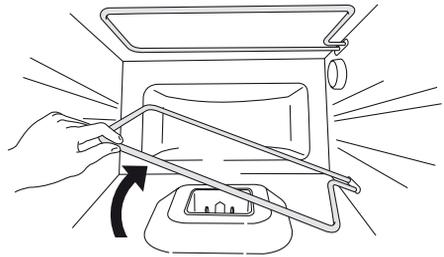
Para limpar a superfície externa utilize sempre uma esponja húmida.

Evite a utilização de produtos abrasivos que danifiquem a tinta.

Preste atenção para que não penetre água ou sabão líquido no interior das aberturas situadas por cima do forno.

Nunca mergulhe o aparelho em água; não o lave sob água corrente.

Para facilitar a limpeza da parede inferior interna do forno, deve-se levantar a resistência inferior basculante (B) conforme indicado na figura.



Uma vez terminada a limpeza, coloque novamente a resistência.

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



No fim de sua vida útil, o produto não deve ser eliminado junto aos lixos urbanos. Pode ser entregue junto aos órgãos apropriados de recolha selectiva à disposição pelas administrações, ou junto aos revendedores que fornecem este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde derivados de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais dos quais é composto com o fim de obter uma importante economia de energia e de recursos. Para evidenciar a obrigação de eliminar separadamente os electrodomésticos, no produto é indicado a marca do recipiente de lixo móvel barado. A eliminação abusiva do produto, por parte do utilizador, comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente.