

Kenwood Ltd

New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH
www.kenwoodworld.com

Portuguese
57098/1

KENWOOD

Rapid-Bake

P



**Livro de
Instruções/Receitas**

Série BM300

“GUIA DE UTILIZAÇÃO RÁPIDA”

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO DA SUA MÁQUINA DE FAZER PÃO

Antes de utilizar a máquina de fazer pão pela primeira vez, leia cuidadosamente as instruções e o livro de receitas fornecidos. Para se familiarizar com a sua máquina de fazer pão, sugerimos que experimente uma das receitas seguintes quando fizer o seu primeiro pão.

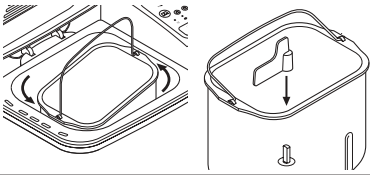
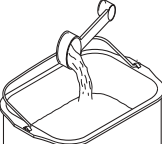
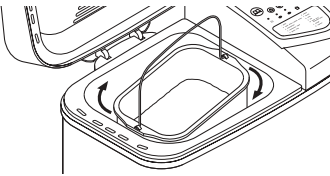
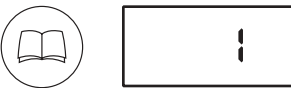
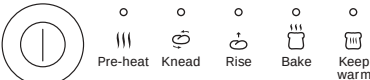
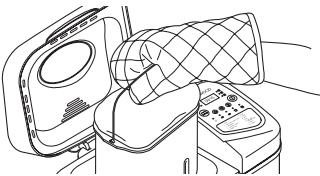
Receita	Pão Branco Grande	Pão Branco Expresso
Programa	1	12
Ingredientes	1 kg cõeada de cor média (3hrs 10 mins)	(59 mins)
Água	400 ml	400 ml (quente 30-35°C)
Farinha de pão branco não branqueada	600 g	600 g
Leite magro em pó	2 c. sopa	2 c. sopa
Sal	1½ c. chá	1 c. chá
Açúcar	4 c. chá	5 c. chá
Manteiga	25 g	25 g
Fermento em pó de fácil mistura	1½ c. chá	4 c. chá
Nota		A água deve estar tépida (30-35°C), senão o pão não cresce. Meça com um termómetro ou misture 90 ml de água a ferver com 310 ml de água fria.

SUGESTÕES E DICAS PARA OBTER UM PÃO PERFEITO

1. Siga sempre as receitas fornecidas e certifique-se de que mede e pesa rigorosamente todos os ingredientes. Use sempre a medida de colher rasa e para ½ colher encha até à linha da colher fornecida. O copo de medida fornecido **só** deve ser usado para medir ingredientes **líquidos**. Medidas incorrectas darão maus resultados.
2. Use sempre ingredientes frescos e verifique que os prazos de validade não foram excedidos, principalmente para o fermento e a farinha. Assim que abrir uma saqueta de fermento, deve usá-lo no prazo de 48 horas. As saquetas abertas podem voltar a ser bem fechadas e guardadas no congelador até serem necessárias.
3. A quantidade de água necessária pode variar ligeiramente dependendo do tipo e marca da farinha utilizada, podendo necessitar de pequenos ajustes quando se utilizar determinada marca pela primeira vez. Se o pão não levedar o suficiente e a sua textura for densa, experimente aumentar a quantidade de água cerca de 15 ml (3 c. chá) na vez seguinte. **Nota: O programa 12 EXPRESSO produzirá um pão ligeiramente mais pequeno e mais denso do que os outros programas, porque o ciclo de levedação é mais curto.**
4. Para obter os melhores resultados e manter uma cõeada estaladiça e miolo macio, retire o pão da máquina de fazer pão assim que terminar o ciclo de cozedura. A cõeada amolecerá se deixar o pão no ciclo de aquecimento.
5. Os programas 3 e 4 Integral, começam com um período de pré-aquecimento. Durante este período a amassadeira não trabalha.

**PARA OBTER INFORMAÇÕES ADICIONAIS CONSULTE
O GUIA DE IDENTIFICAÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
NO FIM DO SEU LIVRO DE INSTRUÇÕES/RECEITAS.**

“GUIA DE UTILIZAÇÃO RÁPIDA”

ETAPA	COMENTÁRIOS
1 	Retire a forma do pão segurando na pega e rodando a forma para a traseira da máquina. Em seguida instale a amassadeira.
2 	Deite os ingredientes na forma pela ordem indicada nas receitas (ver páginas 23 a 56). Certifique-se de que pesa rigorosamente todos os ingredientes, pois medidas incorrectas produzirão maus resultados.
3 	Introduza a forma do pão no compartimento do forno colocando a forma em ângulo com a traseira da máquina. Em seguida trave a forma, rodando-a para a frente. Baixe a pega e feche a tampa.
4 	Introduza a ficha na tomada e ligue a máquina (interruptor LIGAR/DESLIGAR situado na traseira da máquina de fazer pão). Prima a tecla MENU até seleccionar o programa desejado (ver páginas 6 e 7). A máquina de fazer pão fica pré-regulada para 1 kg e cõe de cor média. Exemplo – seleccionado o programa 1.
5 750g ☐ 1kg ☐  ☐ L ☐ M ☐ D	Selecione o tamanho de pão e a cor da cõe que deseja premindo a tecla TÁMANHO  seguida da tecla CÔDEA XX.  pad. Quando se selecciona o tamanho e a cor de cõe desejados acende a luz indicadora correspondente.
6 	Prima Iniciar. Acende a luz indicadora acima do símbolo relevante para indicar a fase do ciclo a que chegou a máquina de fazer pão.
7 	No fim do ciclo de cozedura desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Retire a forma do pão segurando pela pega e rodando a forma para a traseira da máquina de fazer pão. Use sempre luvas de cozinha porque a pega da forma estará quente. Em seguida vire a forma sobre uma rede para bolos para arrefecer.
Limpe a forma do pão e a amassadeira assim que acabar de as utilizar. Deixe a amassadeira imersa em líquido dentro da forma durante 10 minutos antes de a retirar.	

Índice

Introdução	1
Observações de Segurança Importantes	2
A Sua Máquina de Fazer Pão Kenwood	3
Como Usar a Máquina de Fazer Pão	4
Interruptor LIGAR/DESLIGAR	4
Painel de Comando	5-10
Tecla Menu	6-7
Cor da cêdea e tamanho do pão	7
Barra de estado do programa	8
Levedação prolongada	9
Cozedura prolongada	9
Apenas cozedura	9
Temporizador de adiamento	10
Desdobramento do Tempo dos Ciclos de Pão/ Massa de Pão	11 – 12
Protecção contra Cortes de Corrente	13
Cuidados e Limpeza	13
Ingredientes	14 – 17
Adapte as Suas Receitas Pessoais	18
Remover, Cortar e Conservar Pão	19
Sugestões e Dicas Gerais	20 – 21
Receitas	22 – 56
Branco básico	23 – 27
Escuro	28
Rápido branco/misturas de pacote	29 – 30
Integral	31 – 32
Rápido integral/tipo multi-cereais	33 – 34
Sem glúten	35 – 38
Doce	39 – 41
Francês	42
Bolos/pão rápido	43 – 46
Compota	47 – 48
Ciclo de massa de pão	49 – 53
Ciclo expresso	54 – 56
Guia de Identificação e Resolução de Problemas	57 – 60
Manutenção e Assistência ao Cliente	61

Introdução

O pão desempenha um papel importante na nossa dieta, fornecendo vitaminas, minerais e proteína essenciais. Os pães integrais feitos com farinha integral e os pães multi-cereais também são uma boa fonte de fibra. A sua máquina de fazer pão irá ajudá-lo a transformar um pequeno número de ingredientes num pão dourado e saboroso, eliminando todo o trabalho árduo de misturar e amassar, assim como muitas lavagens de louça.

Se tal como acontece com a maioria das pessoas quiser começar logo a usar a máquina para fazer o seu primeiro pão, experimente as receitas incluídas no guia de utilização rápida no início do livro.

Familiarize-se com a máquina e não fique desapontado se os primeiros resultados não forem perfeitos, pois de certo que o sabor ainda será ótimo. Depois de fazer os primeiros pães de acordo com as receitas deste livro, pode querer experimentar por si próprio para descobrir maneiras de conseguir resultados ainda melhores.

Aqui irá encontrar informações sobre os ingredientes básicos, que o ajudarão a compreender a importância destes para o sucesso de um bom pão. Estão incluídas sugestões e dicas para ajudar a assegurar os melhores resultados e também como adaptar as suas receitas pessoais para a máquina de fazer pão.

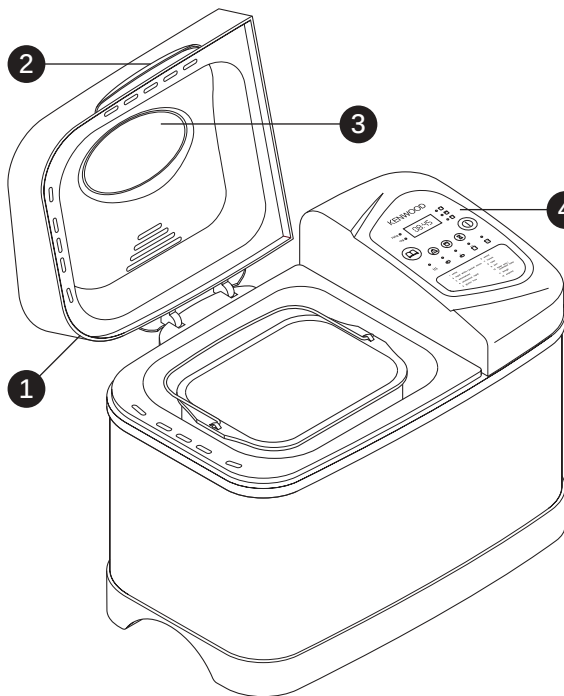
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Para a sua segurança e a dos que o rodeiam, leia com cuidado as instruções de segurança aqui incluídas:

OBSERVAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

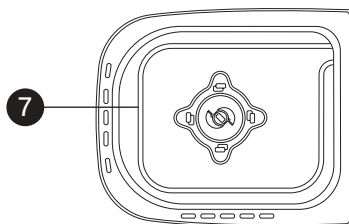
- 1 Leia todas as instruções.
- 2 **NÃO** toque em superfícies quentes. As superfícies acessíveis podem aquecer facilmente durante a utilização. Use sempre luvas de cozinha para retirar a forma quente do pão.
- 3 Para impedir derrames dentro da câmara do forno, retire sempre da máquina a forma do pão antes de adicionar os ingredientes. Os ingredientes que caírem sobre o elemento de aquecimento podem ficar queimados e originar fumos.
- 4 Use a sua máquina de fazer pão somente para fins domésticos.
- 5 **NÃO** use este electrodoméstico se o tiver deixado cair acidentalmente ou se o cabo de alimentação apresentar sinais visíveis de danos.
- 6 **NÃO** mergulhe este electrodoméstico, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- 7 Desligue **SEMPRE** este electrodoméstico da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de instalar ou remover peças, ou antes de o limpar.
- 8 **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado da borda de uma superfície de trabalho, nem deixe que ele toque em superfícies quentes, como o fogão a gás ou eléctrico.
- 9 É necessário estar sempre atento quando o electrodoméstico estiver a ser utilizado por crianças ou pessoas doentes, ou junto a elas.
- 10 **NÃO** coloque as mãos dentro do compartimento do forno depois de ter removido a forma do pão porque ele estará muito quente.
- 11 **NÃO** toque nas peças móveis dentro da máquina de fazer pão.
- 12 **NÃO** exceda as capacidades máximas indicadas porque isto pode resultar em sobrecarga da máquina de fazer pão.
- 13 **NÃO** coloque a máquina de fazer pão sob a acção directa da luz do sol, junto de aparelhos quentes ou em correntes de ar. Tudo isto pode afectar a temperatura interna do forno, o que pode estragar o resultado que pretende.
- 14 Se por acaso houver um corte de corrente depois de os ingredientes terem sido parcialmente processados, terá de começar de novo.
- 15 **NÃO** use este electrodoméstico no exterior.
- 16 **NÃO** trabalhe com a máquina de fazer pão vazia porque isso pode causar grandes estragos.
- 17 **NÃO** use o compartimento do forno para arrumação.
- 18 **NÃO** abra as aberturas de saída de vapor da tampa e verifique que tem ventilação adequada em redor da máquina durante o seu funcionamento.
- 19 Limpe o forno e a forma cuidadosamente depois de utilizar, mas somente depois de terem arrefecido.
- 20 **NÃO** deixe as crianças brincarem com esta máquina.
- 21 **NÃO** deixe a máquina de fazer pão sem supervisão quando usar a função cozedura prolongada.

A SUA MÁQUINA DE FAZER PÃO KENWOOD

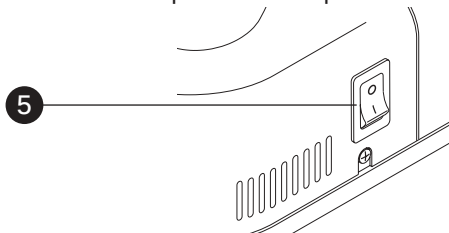


1. tampa removível
2. pega da tampa
3. visor
4. painel de comando
5. interruptor ligar/desligar
6. enrolamento do cabo
7. elemento de aquecimento
8. pega da forma do pão
9. amassadeira
10. veio de accionamento
11. acoplamento de accionamento
12. copo de medida
13. colher de medida dupla 1 colher de chá e 1 colher de sopa

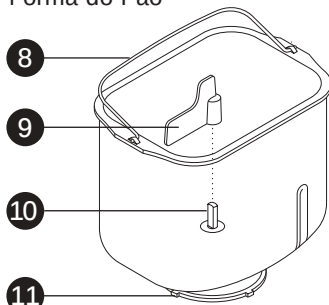
Interior do Forno – Vista de Topo



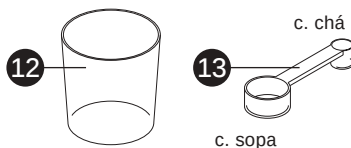
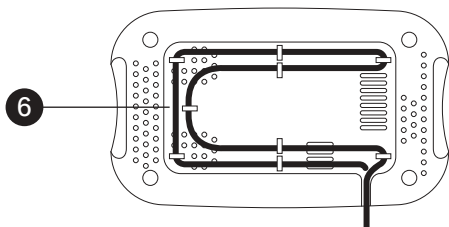
Interruptor LIGAR/DESLIGAR – traseira da máquina de fazer pão



Forma do Pão



Enrolamento do Cabo – Parte Inferior



COMO USAR A MÁQUINA DE FAZER PÃO

Antes de introduzir a ficha na tomada:

- Certifique-se de que a corrente de alimentação é a que está indicada na parte inferior da sua máquina de fazer pão.
- Esta máquina satisfaz a Directiva da Comunidade Económica Europeia 89/336/CEE

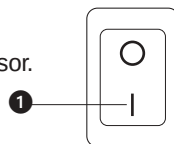
Antes de usar a sua máquina de fazer pão pela primeira vez:

- Retire todo o material de embalagem e todas as etiquetas, incluindo o filme protector sobre o painel de comando.
- Lave todas as peças (ver limpeza).

Interruptor LIGAR/DESLIGAR

A sua máquina de fazer pão BM300 está equipada com um interruptor LIGAR/DESLIGAR e não funciona enquanto não premir o interruptor na posição "LIGAR".

- Introduza a ficha na tomada e ligue a máquina em ① - '000' pisca no visor.
- Desligue a máquina e retire sempre a ficha da tomada depois de utilizar a máquina de fazer pão.

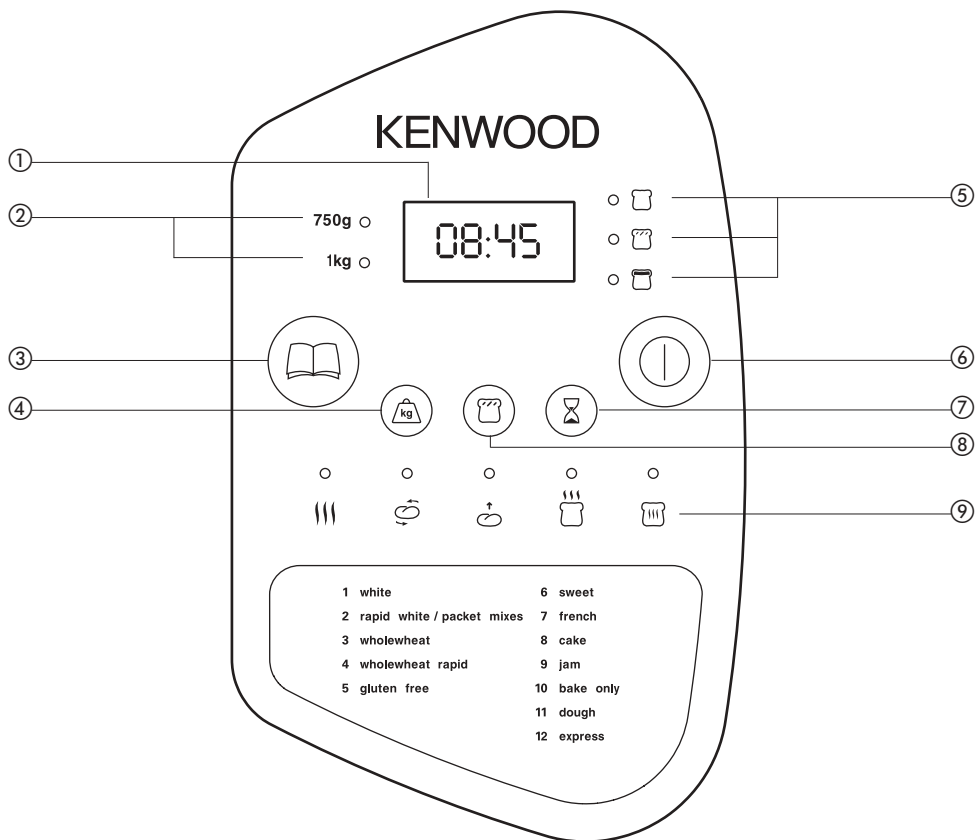


Como medir os ingredientes:

Para conseguir os melhores resultados é extremamente importante usar medidas exactas dos ingredientes.

- Meça SEMPRE os ingredientes líquidos no copo de medida graduado transparente fornecido. O líquido deve estar ao nível da graduação quando esta é lida à altura dos olhos: nem acima, nem abaixo.
- Use SEMPRE líquidos à temperatura ambiente, 20°C, a não ser que esteja a usar o ciclo rápido de 1 hora. Siga as instruções fornecidas na secção de receitas.
- Use SEMPRE a colher de medida fornecida para medir quantidades mais pequenas de ingredientes secos e líquidos. Para 1 colher de chá ou 1 colher de sopa, encha até ao topo e alise o conteúdo da colher. Para ½ colher, encha até à linha.

PAINEL DE COMANDO



- | | |
|--|--|
| 1. Visor | 5. Luzes indicadoras da cor da cõdea |
| 2. Luzes indicadoras do tamanho do pão | 6. Tecla Iniciar/Parar |
| 3. Tecla Menu | 7. Interruptor de adiamento |
| 4. Tecla Tamanho do Pão (1 kg, 750 g) | 8. Tecla Cor da Cõdea (Clara, Média ou Escura) |
| | 9. Barra de estado do programa |

PAINEL DE COMANDO

O painel de comando inclui as seguintes características e funções:-

Visor

O número do programa e os tempos de ciclo são indicados no visor.

Tecla Menu



A tecla MENU permite-lhe seleccionar vários programas para o pão, assim como os programas massa de pão, apenas cozedura e compota. Sempre que premir a tecla MENU, o número indicado no visor avança para o número seguinte do menu, de ❶ a ❷.

Quando se liga a ficha à tomada e se liga a máquina de fazer pão ouve-se um bip e “000” pisca até seleccionar um programa. Prima a tecla MENU para seleccionar o programa que deseja. A máquina de fazer pão está pré-regulada para o tamanho 1 kg e cõdea de cor média.

❶	branco básico	❷	francês
❷	rápido branco/misturas de pacote	❸	bolo
❸	integral	❹	compota
❹	rápido integral	❺	apenas cozedura
❺	sem glúten	❻	massa de pão
❻	doce	❼	expresso

- O programa **Branco Básico** pode ser usado para quase qualquer receita de pão que usa como farinha principal a farinha de pão branco. A farinha escura também pode ser usada com este programa. Prima a tecla MENU uma vez para seleccionar o programa ❶.
- O programa **Rápido Branco** pode ser usado para reduzir o ciclo de pão branco aproximadamente 1 hora. As misturas de pacote também podem ser usadas com este programa. Prima a tecla MENU duas vezes para seleccionar o programa ❷.
- O programa **Integral** deve ser usado para receitas de pão que usam como farinha principal a farinha de trigo integral ou farinha de pão integral. Prima a tecla MENU 3 vezes para seleccionar o programa ❸.
- O programa **Rápido Integral** deve ser usado para farinha tipo multi-cereais e para fazer um pão de trigo integral mais rápido. Não é adequado para pães 100% integrais. Prima a tecla MENU 4 vezes para seleccionar o programa ❹.
- O programa **Sem Glúten** deve ser usado para farinhas sem glúten e misturas de pão sem glúten. Prima a tecla MENU 5 vezes para seleccionar o programa ❺.
- O programa **Doce** coze o pão a temperaturas mais baixas para evitar tostar demasiado a massa que contém mais açúcar. Prima a tecla MENU 6 vezes para seleccionar o programa ❻.
- O programa **Francês** cria uma cõdea mais estaladiça e é mais adequado para pães com baixos teores de gordura e açúcar. Prima a tecla MENU 7 vezes para seleccionar o programa ❼.
- O programa **Bolo/Pão Rápido** é único porque coze pães de polme sem fermento como, por exemplo, bolo de gengibre (gingerbread). Os pães rápidos não necessitam de tempo de levedação. Os ingredientes são apenas misturados e cozidos. Prima a tecla MENU 8 vezes para

- seleccionar o programa ⑧.
- ⑨ O programa **Compota** coze automaticamente compota na forma do pão. Prima a tecla MENU 9 vezes para seleccionar o programa ⑨.
 - ⑩ O programa **Apenas Cozedura** permite-lhe cozer durante 80 minutos. Também pode ser usada para aquecer ou dar uma consistência estaladiça a pão já cozido e arrefecido. Prima a tecla MENU 10 vezes para seleccionar o programa ⑩.
 - ⑪ O programa **Massa de Pão** é utilizado quando se deseja fazer massa para ser moldada à mão e cozida no seu próprio forno. Prima a tecla MENU 11 vezes para seleccionar o programa ⑪.
 - ⑫ O **ciclo Expresso** pode ser usado para fazer pão fresco e quente em apenas 1 hora. Para obter os melhores resultados deve usar mais fermento de fácil mistura e menos sal do que é normal. Prima a tecla MENU 12 vezes para seleccionar o programa ⑫.

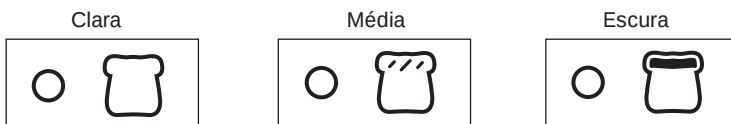
Tamanho do Pão

Depois de seleccionar o programa desejado no MENU, prima a tecla TAMANHO para seleccionar o tamanho de pão que deseja, 500 g/750 g ou 1 kg. Acende a luz indicadora correspondente ao tamanho seleccionado. O tamanho do pão está automaticamente pré-regulado para 1 kg. Os pães de 500 g devem ser cozidos usando o programa de 750 g. A opção tamanho do pão não está disponível nos programas ②, ④, ⑤, ⑦ a ⑫ porque não é necessária nestes programas.

Tecla Cor da Côrda

Depois de seleccionar o programa desejado e o tamanho do pão, prima a tecla CÔDEA para seleccionar a cor de côrda desejada – Clara, Média ou Escura.

Acende a luz indicadora correspondente à cor de côrda seleccionada.



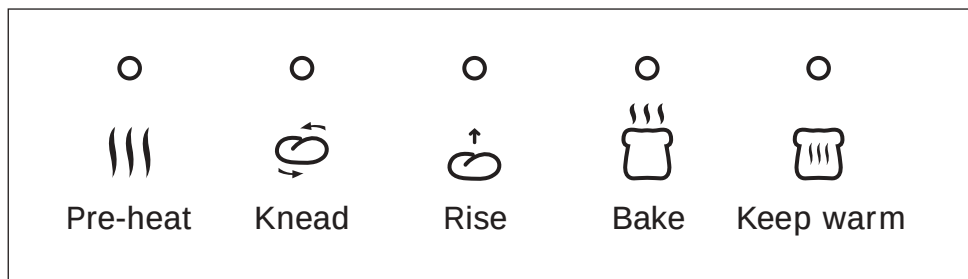
A cor da côrda está automaticamente pré-regulada para cor média. A opção cor da côrda não está disponível nos programas ②, ④, ⑤, ⑦ a ⑫ porque não é necessária nestes programas.

Tecla Iniciar/Parar

Prima a tecla INICIAR para começar o programa que seleccionou ou para começar a contagem decrescente do temporizador de adiamento. Para parar o programa ou cancelar o temporizador de adiamento, prima continuamente a tecla INICIAR/PARAR durante 2 a 3 segundos até ouvir um bip. Retire a ficha da tomada depois utilizar a máquina de fazer pão.

Barra de Estado do Programa

As luzes indicadoras acima do símbolo relevante acendem para indicar a etapa do ciclo que a máquina de fazer pão atingiu.



Pré-aquecimento

A função pré-aquecimento só funciona no início dos programas Integral **3** e **4** e Compota **9** Compota. Durante a fase de pré-aquecimento os ingredientes são aquecidos durante 15 minutos no programa Compota, 5 minutos no programa Integral Rápido e 30 minutos no programa Integral, antes de começar a primeira fase de amassadura. **Durante este período não há nenhuma acção de amassar.**

Amassadura

A massa está na 1ª ou 2ª fase de amassadura ou a ser sovada entre os ciclos de levedação. Durante os últimos 10 minutos do 2º ciclo de amassadura dos programas **1** a **6** e **11** soa um alarme, para o alertar de que deve adicionar manualmente os ingredientes adicionais.

Levedação

A massa está no 1º, 2º ou 3º ciclos de levedação.

Durante os últimos 5 minutos do 3º ciclo de levedação dos programas **1**, **2**, **4**, **6** a **7** e **12** o tempo pode ser prolongado até 20 minutos (ver a página 9).

Cozedura

O pão está no ciclo final de cozedura.

Durante os últimos 5 minutos do ciclo de cozedura dos programas **1** a **8**, **10** e **12** o tempo pode ser prolongado até 20 minutos (ver a página 9). Para pão mais estalado, retire este imediatamente após completar o ciclo de cozedura.

Manter Quente

Quando se usam os programas **1** a **4**, **6**, **7**, **10** e **12** a máquina de fazer pão passa automaticamente ao modo Manter Quente, no fim do ciclo de cozedura, e permanece em modo Manter Quente durante o máximo de 1 hora ou até se desligar a máquina, conforme o que ocorrer em primeiro lugar.

Note que: durante o ciclo Manter Quente o elemento de aquecimento liga e desliga e fica incandescente intermitentemente.

Prolongamento do Ciclo de Levedação

O ciclo de levedação final pode ser prolongado manualmente até um máximo de 20 minutos, se necessário. A levedação prolongada está disponível nos programas **1**, **2**, **4**, **6** a **7** e **12**.

A máquina emite um bip 8 vezes quando chegar aos últimos 5 minutos do ciclo de levedação final. Para aumentar o tempo de levedação, prima a tecla PÃO uma  vez enquanto ouve os bips, para prolongar o tempo 10 minutos. Quando terminarem os 10 minutos adicionais, o ciclo de levedação pode ser reajustado mais uma vez para outro período de 10 minutos premindo a tecla PÃO. O tempo de levedação só pode ser aumentado duas vezes até um máximo de 20 minutos.

Nota: Se premir a tecla INICIAR/PARAR o programa será cancelado.

Cozedura Prolongada

A função cozedura prolongada permite-lhe aumentar o tempo de cozedura 20 minutos para cozer um pouco mais o pão, para que ele fique exactamente como gosta. A cozedura prolongada está disponível nos programas **1** a **8**, **10** e **12** e só pode ser seleccionada durante os últimos 5 minutos do ciclo de cozedura destes programas.

A máquina emite um bip 8 vezes quando chegar aos últimos 5 minutos do ciclo de cozedura. Para aumentar o tempo de cozedura, prima a tecla CÔDEA uma  vez enquanto ouve os bips, para prolongar o tempo 10 minutos. Quando terminarem os 10 minutos adicionais, o tempo de cozedura pode ser reajustado mais uma vez para outro período de 10 minutos premindo a tecla CÔDEA. O tempo de cozedura só pode ser aumentado duas vezes até um máximo de 20 minutos.

Nota: Se premir a tecla INICIAR/PARAR o programa será cancelado.

Apenas Cozedura (80 minutos)

O programa Apenas Cozedura pode ser seleccionado por si só e pode ser usado: -

- a) Juntamente com o ciclo de massa de pão apenas.
- b) Para aquecer ou tornar estaladiço o pão já cozido e arrefecido.

Não deve deixar a máquina de fazer pão sem supervisão quando usar o programa Apenas Cozedura para aquecer o pão. Pare o programa manualmente quando a cor da cõdea estiver como deseja. Desligue e retire a ficha da tomada depois de utilizar.

Temporizador de Adiantamento

O temporizador de adiantamento permite-lhe adiar o início do processo de fazer pão até um máximo de 15 horas. Não se recomenda usar a facilidade de adiantamento com os programas massa de pão, compota, sem glúten ou expresso.

IMPORTANTE: Quando usar esta função de adiantamento do início do processo não deve usar ingredientes que possam deteriorar-se – ingredientes que possam estragar-se facilmente à temperatura ambiente ou superior, como o leite, ovos, queijo e iogurte, etc.

Para usar o TEMPORIZADOR DE ADIAMENTO basta colocar os ingredientes na forma do pão e colocar a forma na máquina de fazer pão, travando-a. Em seguida:

- Prima a tecla MENU para  seleccionar o programa desejado.
- Selecciona a cor da cõdea e o tamanho desejado.
- Em seguida regule o temporizador de adiantamento.
- Prima a tecla do temporizador e é visualizado o tempo de ciclo do programa seleccionado. Continue a premir a tecla do temporizador até ser visualizado o tempo total necessário. Quando se prime a tecla, o temporizador avança em incrementos de 10 minutos. Não é necessário calcular a diferença entre o tempo do programa seleccionado e o número total de horas necessárias, porque a máquina de fazer pão inclui automaticamente o tempo de ciclo do programa quando se prime pela primeira vez a tecla do temporizador.

Exemplo: É necessário ter um pão pronto às 07:00. Se a máquina de fazer pão estiver preparada com os ingredientes da receita desejada às 22:00 da noite anterior, o tempo total a marcar no temporizador de adiantamento será 9 horas.

- Prima a tecla MENU para seleccionar o seu programa, por exemplo, , e use a tecla do temporizador para alterar a hora em incrementos de 10 minutos até visualizar “9:00”. Se passar além de “9:00”, basta premir a tecla do temporizador até voltar a “9:00”.
- Prima a tecla Iniciar e começam a piscar os dois pontos (:) do visor e a luz indicadora de pré-aquecimento. O temporizador começa a contagem decrescente.
- Se se enganar, ou se quiser alterar a hora, prima a tecla INICIAR/PARAR até ouvir um bip e se visualizar 000. Em seguida pode voltar a reajustar a hora.



Desdobramento do Tempo dos Ciclos de Pão/Massa de Pão

Para saber exactamente o que se passa na máquina de fazer pão durante o tempo de processo, a tabela seguinte divide o tempo em minutos e segundos necessários para cada ciclo. Estes tempos são aproximados e devem ser usados apenas como orientação. O tempo de processo total também é dado em horas e minutos, dependendo da sua selecção.

MENU	Tamanho	Códea	Tempo total	Pré--aquecer*	Amassar 1	Amassar 2**	Levedar 1	Amassar 3	Levedar 2	Amassar 4	Levie - dar 3***	Cozer ***	Mantir Quente
1 Blanco básico	750g	Clara	2:55	-	3	22	37	15 s.	28	3 s.	25	60	60
		Media	3:05	-	3	22	37	15s.	28	3s.	25	70	60
		Escura	3:15	-	3	22	37	15s.	28	3s.	25	80	60
	1Kg	Clara	3:00	-	3	22	37	15s.	28	3s.	25	65	60
2 Rápido Branco/ Misturas de de Pacote	750g	Media	3:10	-	3	22	37	15s.	28	3s.	25	75	60
		Escura	3:20	-	3	22	37	15s.	28	3s.	25	85	60
		-	2:13	-	3	20	-	-	12	2s.	35	63	60
	1Kg	-	2:15	-	3	20	-	-	12	2s.	35	65	60
3 Integral	750g	Clara	4:00	30	3	22	60	20s.	60	-	-	65	60
		Media	4:10	30	3	22	60	20s.	60	-	-	75	60
		Escura	4:20	30	3	22	60	20s.	60	-	-	85	60
	1Kg	Clara	4:05	30	3	22	60	20s.	60	-	-	70	60
4 Rápido Integral	750g	Media	4:15	30	3	22	60	20s.	60	-	-	80	60
		Escura	4:25	30	3	22	60	20s.	60	-	-	90	60
		-	2:45	5	3	20	-	-	22	3s.	40	75	60
	1Kg	-	2:48	5	3	20	-	-	22	3s.	40	78	60
5 Sem Glúten	-	-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-

MENU	Tamanho	Códea	Tempo total	Pré- aquecer*	Amassar 1	Amassar 2**	Levedar 1	Amassar 3	Levedar 2	Amassar 4	Levie - dar 3***	Cozer ***	Manter Quente
6 Duce	750g	Clara	3:10	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	55	60
		Média	3:20	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	65	60
		Escura	3:30	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	75	60
7	1Kg	Clara	3:25	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	70	60
		Média	3:35	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	80	60
		Escura	3:45	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	90	60
7 Francés	750g 1Kg	-	3:45	-	3	22	42	15s.	28	3s.	50	80	60
		-	3:50	-	3	22	42	15s.	28	3s.	50	85	60
8 Bolo	-	-	1:30	-	3	17	-	-	-	-	-	70	-
9 Compota	-	-	1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	-
10 Apenas Cozedura	-	1:20	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60	
11 Masa de Pão	-	-	1:20	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-
12 Expresso	-	-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60

* Durante a fase de pré-aquecimento os ingredientes são aquecidos antes de começar a primeira fase de amassadura. Durante este período não há nenhuma acção de amassar.

** Nos programas 1 a 6 e 11 soa um aviso sonoro 8 minutos antes de terminar o ciclo de amassadura, para adicionar ingredientes se a receita assim o pedir.

*** Nos programas 1 a 8, 10 e 12 soa um aviso sonoro 5 minutos antes de terminar o ciclo de levedação e nos programas 1 a 8, 10 e 12 soa o aviso durante o ciclo de cozedura, para possibilitar o prolongamento do tempo.

Nota: Quando se usam os programas 1 a 4, 6, 7, 10, 12 a máquina de fazer pão passa automaticamente ao modo Manter Quente no fim do ciclo de cozedura e permanece em modo Manter Quente durante o máximo de 1 hora, ou até se desligar a máquina, conforme o que ocorrer em primeiro lugar.

Nota: O tempo total não inclui o tempo para Manter Quente.

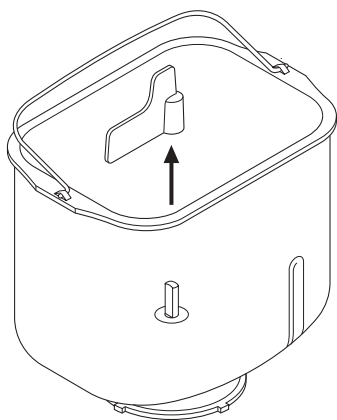
Protecção Contra Cortes de Corrente

A sua máquina de fazer pão possui uma protecção de 5 a 8 segundos contra o corte de corrente, para o caso de retirar acidentalmente a ficha da unidade durante o seu funcionamento. A unidade continua o programa se introduzir imediatamente a ficha.

CUIDADOS E LIMPEZA

IMPORTANTE: Retire a ficha da máquina de fazer pão e deixe a máquina arrefecer antes de a limpar.

- **NÃO** mergulhe em água o corpo da máquina de fazer pão ou a base exterior da forma de pão.
- **NÃO** lave a tampa ou a forma do pão na máquina de lavar pratos. Se usar a máquina de lavar pratos, pode danificar as propriedades antiaderentes da forma do pão e, consequentemente, o pão poderá pegar à forma durante a cozedura.
- **NÃO** use esfregões abrasivos ou utensílios metálicos.
- Limpe a forma do pão e a amassadeira **imediatamente** após a sua utilização enchendo parcialmente a forma com água quente e sabão. Deixe de molho durante 5 a 10 minutos. Para retirar a amassadeira, rode na direcção dos ponteiros do relógio e retire da forma. Acabe de limpar com um pano macio, enxagúe e seque.
Se não conseguir retirar a amassadeira ao fim de 10 minutos, segure no veio pela parte inferior da forma e movimente para a frente e para trás até soltar a amassadeira.
- Use um pano macio humedecido para limpar as superfícies exteriores e interiores da máquina de fazer pão, se necessário.
- A tampa pode ser removida para ser limpa.



Remoção da Amassadeira

Ingredientes

A farinha é o principal ingrediente para se fazer pão e, portanto, o sucesso de um pão perfeito reside na selecção da farinha correcta.

Farinhas de Trigo

O melhor pão é feito com farinhas de trigo. O trigo é constituído por uma película exterior, frequentemente designada por farelo, e por um núcleo interior, que contém o gérmen de trigo e o endosperma. É a proteína do endosperma que, quando misturada com água, forma glúten. O glúten estica como um elástico e os gases libertados pelo fermento durante a levedação ficam retidos, provocando o crescimento da massa do pão.

Farinhas Brancas

Nestas farinhas retira-se a camada exterior de farelo e o gérmen de trigo, deixando o endosperma que é moído para produzir uma farinha branca. É essencial usar uma farinha branca especial (para pão) ou farinha de pão branco, porque estas possuem um teor de proteína mais alto, que é necessário para o desenvolvimento do glúten. Não use farinha branca simples ou farinha com fermento já adicionado para fazer pães levedados com fermento na máquina de fazer pão, porque o pão resultante será de qualidade inferior. Há várias marcas de farinha de pão branco. Para obter os melhores resultados, use uma marca de boa qualidade, de preferência não branqueada. Frequentemente adiciona-se uma pequena quantidade de farinha simples francesa para as receitas de pão francês, para se obter a textura associada a este tipo de pão. Ver a receita na página 42.

Farinhas Integrais

As farinhas integrais incluem o farelo e o gérmen de trigo, que dão à farinha um sabor a nozes e que produzem um pão de textura mais grosseira. Neste caso também se deve usar farinha integral especial (para pão) ou farinha de pão integral. O pão feito com farinha 100% integral é mais denso do que o pão branco. O farelo presente na farinha inibe a libertação do glúten e, portanto, as massas de pão integral crescem mais lentamente. Use os programas especiais para farinhas integrais, para dar tempo ao pão para crescer. Para um pão mais leve, substitua parte da farinha integral por farinha de pão branco. Pode fazer um pão integral rápido usando o programa ④ Rápido Integral.

Farinha Escura Especial (para Pão)

Esta farinha pode ser utilizada combinada com farinha branca, ou por si só. Ela contém cerca de 80 a 90% do núcleo de trigo e por isso produz um pão mais leve, ainda muito saboroso. Experimente usar esta farinha com o ciclo branco básico, substituindo 50% da farinha branca especial por farinha escura especial. Pode ser necessário adicionar um pouco de líquido extra.

Ingredientes

Farinha de Pão Tipo Multi-Cereais

É uma mistura de farinhas integral, branca e de centeio misturadas com grãos de trigo maltado inteiros que dão a textura e o sabor. Use por si só ou misturada com farinha branca especial (para pão).

Farinhas Sem Trigo

Com as farinhas de pão branco e integral podem ser usadas outras farinhas, como centeio, para fazer pães tradicionais, como pumpernickel ou pão de centeio. Elas dão ao pão um sabor característico, mesmo se adicionadas apenas em pequenas quantidades. Não use por si só, porque irá produzir uma massa pegajosa que se traduzirá num pão pesado e denso. Outros grãos como os de milho-miúdo, cevada, trigo mourisco, farinha de milho e farinha de aveia têm baixo teor em proteína e, portanto, não desenvolvem uma quantidade de glúten suficiente para produzir um pão tradicional.

Estas farinhas podem ser usadas com sucesso em pequenas quantidades. Experimente substituir 10 a 20% da farinha de pão branco por uma destas alternativas.

Sal

Quando se faz pão é essencial adicionar uma pequena quantidade de sal para desenvolver a massa e o sabor. Use sal de mesa fino ou sal marinho, mas não sal grosso, que é mais adequado para polvilhar pãezinhos moldados à mão, para lhes dar uma textura estaladiça. É melhor evitar os substitutos de baixo teor em sal, porque a maioria não contém sódio.

- O sal reforça a estrutura do glúten e torna a massa mais elástica.
- O sal inibe a levedação do fermento para evitar um crescimento demasiado da massa e impede que esta perca a sua textura.
- Demasiado sal impede que a massa cresça o suficiente.

Edulcorantes

Use açúcar branco ou amarelo, mel, extracto de malte, golden syrup, xarope de bordo e melaço ou melaço parcialmente refinado.

- O açúcar e os edulcorantes líquidos contribuem para a cor do pão, ajudando a dar um tom dourado à côdea.
- O açúcar atrai a humidade, melhorando as propriedades de conservação.
- O açúcar é um nutriente do fermento, embora não seja essencial porque os tipos de fermento em pó modernos podem alimentar-se dos açúcares e amidos naturais presentes na farinha, e aumenta a actividade da massa.
- Os pães doces possuem um teor moderado de açúcar e a doçura extra é proporcionada pela fruta e coberturas. Para estes pães, use o ciclo de pão doce.
- Se substituir o açúcar por um edulcorante líquido, o teor total de líquido da receita tem de ser ligeiramente reduzido.

Ingredientes

Gorduras e Óleos

Ao pão adiciona-se frequentemente uma pequena quantidade de gordura ou óleo para lhe dar um miolo mais macio. Também ajuda a conservar o pão fresco por mais tempo. Use manteiga, margarina ou mesmo banha de porco em pequenas quantidades, até 25 g, ou 22 ml (1½ c. sopa) de óleo vegetal. Se a receita usar quantidades maiores para realçar o sabor, os melhores resultados obtêm-se com a manteiga.

- Em vez de manteiga pode usar azeite ou óleo de girassol; para quantidades superiores a 15 ml (3 c. chá), ajuste a quantidade de líquido de acordo. Se estiver preocupado com o nível de colesterol, o óleo de girassol é uma boa alternativa.
- Não use pastas de barrar magras porque contêm até 40% de água e portanto não têm as mesmas propriedades da manteiga.

Líquido

É essencial adicionar algum líquido, geralmente água ou leite. A água produz uma cõdea mais estaladiça que o leite. A água é misturada frequentemente com leite magro em pó. Isto é essencial se usar o temporizador de adiamento, porque o leite fresco se estragaria. Para a maioria dos programas pode usar água da torneira, contudo, no ciclo rápido de uma hora a água deve ser tépida.

- Em dias muito frios, meça a água e deixe-a à temperatura ambiente durante 30 minutos antes de a usar. Faça o mesmo se usar leite directamente do frigorífico.
- O soro de leite coalhado, iogurte, natas azedas e queijos moles como ricotta, cottage (tipo requeijão) e fromage frais podem ser todos usados para substituir parte da quantidade de líquido, para produzir um miolo mais húmido e macio. O soro de leite coalhado dá um sabor agradável ligeiramente azedo, não muito diferente do sabor de pães de estilo rústico e de massas de pão azedas.
- Pode adicionar ovos para enriquecer a massa, melhorar a cor do pão e ajudar a dar estrutura e estabilidade ao glúten durante a levedação. Se usar ovos, reduza a quantidade de líquido de acordo. Deite o ovo num copo de medida e encha com líquido até ao nível correcto para a receita.

Ingredientes

Fermento

Existe à venda como fermento fresco (de padeiro) e em pó. Todas as receitas deste livro foram testadas com fermento em pó de fácil mistura e acção rápida, que não necessita de ser dissolvido primeiro em água. O fermento é colocado numa cavidade aberta na farinha onde se mantém seco e separado do líquido até começar a mistura.

- Para obter os melhores resultados, use fermento em pó. Não se recomenda o uso de fermento fresco porque tem tendência a dar resultados mais variáveis do que o fermento em pó. Não use fermento fresco com o temporizador de adiamento. Se quiser usar fermento fresco, tome atenção ao seguinte:
6 g fermento fresco = 1 c. chá de fermento em pó
Misture o fermento fresco com 1 c. chá de açúcar e 2 c. sopa de água (quente).
Deixe descansar durante 5 minutos até espumar.
Em seguida deite os restantes ingredientes na forma.
Para obter os melhores resultados pode ser necessário ajustar a quantidade de fermento.
- Use as quantidades indicadas nas receitas; uma quantidade excessiva pode fazer com que o pão cresça demasiado e transborde da forma.
- Se abrir uma saqueta de fermento deve usá-la no prazo de 48 horas, salvo indicação em contrário do fabricante. Depois de utilizar, volte a fechar bem a saqueta. As saquetas que foram abertas e depois bem fechadas podem ser guardadas no congelador até serem necessárias.
- Use o fermento em pó antes de terminar o prazo de validade porque a sua potência vai deteriorando gradualmente com o tempo.
- Pode ser que encontre fermento em pó fabricado especialmente para ser utilizado em máquinas de fazer pão. Este fermento também dá bons resultados, embora possa ter de ajustar as quantidades recomendadas.

Adapte as Suas Receitas Pessoais

Depois de usar algumas das receitas deste livro, pode querer adaptar algumas das suas receitas favoritas, que anteriormente misturava e amassava à mão. Comece por seleccionar uma das receitas deste livro que seja semelhante à sua receita e use-a como guia.

Leia as directrizes seguintes, que o irão ajudar, e prepare-se para ter de ajustar a receita.

- Certifique-se de que usa as quantidades correctas para a máquina de fazer pão. Não exceda as quantidades máximas recomendadas. Se for necessário, reduza a receita para ter quantidades de farinha e líquido equivalentes às das receitas da máquina de fazer pão.
- Deite sempre o líquido na forma do pão em primeiro lugar. Separe o fermento do líquido adicionando-o depois da farinha.
- Substitua fermento fresco por fermento em pó de fácil mistura. Nota: 6 g de fermento fresco = 1 c. chá (5 ml) de fermento em pó.
- Use leite magro em pó e água em vez de leite fresco, se usar o programa do temporizador de adiamento.
- Se a sua receita convencional usar ovo, adicione o ovo como parte da medida total de líquido.
- Mantenha o fermento separado dos outros ingredientes na forma até se iniciar a mistura.
- Verifique a consistência da massa durante os primeiros minutos de mistura. As máquinas de fazer pão necessitam de uma massa ligeiramente mais macia e por isso pode ter necessidade de adicionar mais líquido. A massa deve ser suficientemente húmida para voltar gradualmente à sua forma.

Remover, Cortar e Conservar Pão

- Para obter os melhores resultados, retire imediatamente o pão da máquina e da sua forma assim que estiver cozido, embora a máquina de fazer pão mantenha o pão quente durante o máximo de 1 hora, se não estiver presente na altura.
- Retire a forma da máquina de fazer pão usando luvas de cozinha, mesmo que o faça durante o ciclo Manter Quente. Vire a forma do pão ao contrário e abane-a várias vezes para desprender o pão cozido. Se for difícil remover o pão cozido, experimente bater com o canto da forma numa tábua de madeira, ou rode a base do veio pela parte inferior da forma.
- A amassadeira deve permanecer dentro da forma do pão quando se retira o pão da forma, embora ocasionalmente possa ficar presa dentro do pão. Nesse caso, retire-a antes de cortar o pão com a ajuda de um utensílio de plástico resistente ao calor. Não use um utensílio de metal porque isto pode riscar o revestimento antiaderente da amassadeira.
- Deixe arrefecer o pão sobre uma rede para bolos durante pelo menos 30 minutos, para deixar escapar o vapor. É difícil cortar pão se este estiver ainda quente.

Conservação

O pão caseiro não contém conservantes e por isso deve ser consumido 2 a 3 dias após ser cozido. Se não o consumir imediatamente, enrole-o em papel de alumínio ou coloque-o num saco de plástico e vede.

- O pão estaladiço tipo francês amolece se o guardar e, portanto, é melhor não o tapar até o cortar.
- Se quiser conservar o seu pão durante alguns dias, guarde-o no congelador. Corte o pão antes de congelar para poder usar facilmente a quantidade que desejar.

Sugestões e Dicas Gerais

Os resultados conseguidos ao fazer pão dependem de vários factores, tais como a qualidade dos ingredientes, medidas correctas, temperatura e humidade. Para ajudar a garantir bons resultados, vale a pena considerar certas sugestões e dicas.

A máquina de fazer pão não é uma unidade selada e é afectada pela temperatura. Se o dia for muito quente, ou se a máquina for usada numa cozinha quente, é mais provável que o pão cresça mais do que se for fria. A temperatura ambiente óptima de uma sala é entre 20°C e 24°C.

- Em dias muito frios, deixe a água da torneira à temperatura ambiente durante 30 minutos antes de a utilizar. Trate igualmente os ingredientes que retirar do frigorífico.
- Use todos os ingredientes à temperatura ambiente, salvo se a receita indicar em contrário; por exemplo, para o ciclo rápido de 1 hora necessita de aquecer o líquido.
- Deite os ingredientes na forma do pão pela ordem sugerida na receita. Mantenha o fermento seco e separado de quaisquer outros líquidos adicionados à forma até iniciar a mistura.
- O factor mais crítico para o sucesso do seu pão é, provavelmente, a medição correcta. A maioria dos problemas é devida a medição incorrecta ou à omissão de um ingrediente. Use o copo e a colher de medida fornecidos.
- Use sempre ingredientes frescos, dentro do prazo de validade. Ingredientes que se estragam, como o leite, queijo, legumes e frutas frescas podem deteriorar-se, principalmente em condições quentes. Estes ingredientes devem ser usados em pães feitos imediatamente.
- Não acrescente gordura em excesso pois esta cria uma barreira entre o fermento e a farinha, reduzindo a acção do fermento, o que pode resultar num pão compacto e pesado.
- Corte a manteiga e outra gordura em pedaços pequenos antes de deitar na forma do pão.
- Substitua parte da água por sumo de fruta, por exemplo, sumo de laranja, maçã ou ananás, quando fizer pão com sabor a fruta.
- Os sucos de cozimento de legumes podem ser adicionados como parte do líquido. A água de cozer batatas contém amido, que é uma fonte de alimento adicional para o fermento, e que ajuda a produzir um pão bem levedado, mais macio e mais duradouro.
- Para dar sabor ao pão pode adicionar legumes como cenoura ralada, curgete ou puré de batata cozida. Terá de reduzir a quantidade de líquido da receita pois estes alimentos contêm água. Comece com menos água e verifique a massa quando começar a misturar e ajuste, se necessário.

Sugestões e Dicas Gerais

- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas porque pode danificar a máquina de fazer pão.
- Se o pão não crescer bem, experimente substituir a água da torneira por água engarrafada ou água fervida e arrefecida. Se a sua água da torneira tiver muito cloro e flúor, pode afectar a levedação do pão. A água dura também pode ter este efeito.
- Vale a pena verificar a massa após cerca de 5 minutos de amassadura contínua. Guarde uma espátula de borracha flexível junto da máquina para poder raspar as paredes da forma se algum dos ingredientes ficar pegado aos cantos. Não a coloque junto da amassadeira, nem bloqueie o movimento desta. Verifique também a massa para verificar se tem a consistência correcta. Se a massa for muito quebradiça, ou se a máquina parecer trabalhar com dificuldade, adicione mais uma pequena quantidade de água. Se a massa pegar às paredes da forma e não formar uma bola, adicione mais uma pequena quantidade de farinha.
- Não abra a tampa durante o ciclo de levedação ou de cozimento, porque isto pode fazer com que o pão vá abaixo.

KENWOOD

Rapid-Bake



Receitas

Branco Básico (Programa 1)

Côdea de Cor Média

500 g	3h 05 min
750 g	3h 05 min
1 kg	3h 10 min

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água na forma do pão.
- 3 Adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada na receita, com excepção do fermento.
- 4 Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 5 Coloque a forma do pão em ângulo com a traseira da máquina e trave a forma rodando-a para a frente. Baixe a pega.
- 6 Prima a tecla MENU uma vez para seleccionar o programa **1** BRANCO BÁSICO.
- 7 Selecciono o tamanho do pão e a cor que deseja para a côdea. Em seguida, prima a tecla Iniciar.
- 8 No fim do ciclo de cozedura, desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Retire a forma do pão segurando pela pega e rodando a forma para a traseira da máquina. Use sempre luvas de cozinha. Vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Pão Branco Básico			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Água	400 ml	315 ml	245 ml
Farinha de pão branco não branqueada	600 g	450 g	350 g
Leite magro em pó	2 c. sopa	5 c. chá	1 c. sopa
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá
Açúcar	4 c. chá	1 c. sopa	2 c. chá
Manteiga	25 g	25 g	15 g
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá

- c. chá = colher de 5 ml
- c. sopa = colher de 15 ml

Branco Básico (Programa 1)

Pão Branco Enriquecido com Ovo			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Ovo	2	1 mais 1 gema	1
Água	Ver a nota 1	Ver a nota 1	Ver a nota 1
Farinha de pão branco não branqueada	600 g	450 g	350 g
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá
Açúcar	1 c. sopa	1 c. sopa	2 c. chá
Manteiga	25 g	25 g	15 g
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá

1 Deite o ovo ou ovos no copo de medida e adicione água suficiente para obter:-

Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Líquido até	400 ml	300 ml	245 ml

2 Deite os ingredientes na forma pela ordem indicada na receita acima.

Pão de Tomate Seco ao Sol			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Água	375 ml	300 ml	230 ml
Azeite ou o óleo do frasco de tomates secos ao sol	11/2 c. sopa	1 c. sopa	2 c. chá
Farinha de pão branco não branqueada	525 g	400 g	300 g
Farinha de pão integral	75 g	50 g	50 g
Queijo parmesão finamente ralado	40 g	25 g	15 g
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá
Açúcar	3 c. chá	2 c. chá	1 ^{1/2} c. chá
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá
Tomates secos ao sol, bem escorridos	40 g	25 g	25 g

- 1 Deite a água e o óleo ou azeite na forma do pão.
- 2 Adicione os tomates secos ao sol quando a máquina emitir um som, ao fim de cerca de 17 minutos após o início do ciclo de amassadura.

Branco Básico (Programa 1)

Pão de Queijo Cheddar e Pimentão Picante			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Óleo de girassol	1 ^{1/2} c. sopa	1 c. sopa	2 c. chá
Pimentão picante vermelho com as sementes tiradas, cortado em bocados	3 – 4	2 – 3	1 – 2
Água	270 ml	215 ml	165 ml
Leite meio gordo	130 ml	100 ml	60 ml
Farinha de pão branco não branqueada	540 g	450 g	300 g
Farinha de pão integral	60 g	50 g	50 g
Queijo Cheddar curado ralado	80 g	65 g	50 g
Sal	11 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá
Açúcar	2 c. chá	1 c. chá	1 c. chá
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá

- 1 Deite o óleo e os pimentões picantes numa frigideira pequena e salteie sobre lume médio durante 3 a 4 minutos até amolecerem. Deixe arrefecer. Deite na forma juntamente com os líquidos.
- 2 Deite os ingredientes na forma pela ordem indicada na receita acima.

Variante

Reduza a quantidade de pimentão picante se desejar um sabor mais suave e acrescente cebolinhas picadas, se preferir. Use pimentões picantes do tipo Scotch Bonnet, para conseguir um sabor intenso.

Branco Básico (Programa 1)

Pão de Sementes Mistas			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Água	400 ml	300 ml	245 ml
Azeite	3 c. sopa	2 c. sopa	1 c. sopa
Farinha de pão branco não branqueada	600 g	450 g	350 g
Leite magro em pó	4 c. chá	1 c. sopa	2 c. chá
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá
Açúcar	2 c. chá	2 c. chá	1 ^{1/2} c. chá
Sementes de abóbora	3 c. chá	3 c. chá	2 c. chá
Sementes de girassol	3 c. chá	3 c. chá	2 c. chá
Sementes de papoila	3 c. chá	2 c. chá	2 c. chá
Sementes de sésamo levemente tostadas	3 c. chá	2 c. chá	2 c. chá
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá

- 1 Deite os ingredientes na forma pela ordem indicada na receita acima.

Pão Leve de Centeio e Ervas Mistas		
Tamanho do Pão	1Kg	750g
Ingredientes		
Soro de leite coalhado	145 ml	115 ml
Água	250 ml	200 ml
Sumo de limão	1 c. sopa	2 c. chá
Mel límpido	4 c. chá	3 c. chá
Farinha de centeio	150 g	115 g
Farinha de pão branco não branqueada	450 g	375 g
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá
Manteiga	25 g	25 g
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá
Funcho e tomilho frescos picados	1 c. sopa	2 c. chá
Salsa fresca picada	4 c. chá	3 c. chá
Cebolinho fresco cortado	4 c. chá	3 c. chá

- 1 Adicione as ervas frescas quando a máquina emitir um som, ao fim de cerca de 17 minutos após o início do ciclo de amassadura.

Branco Básico (Programa 1)

Pão de Farelo, Frutas e Nozes		
Tamanho do Pão	1Kg	750g
Ingredientes		
Água	400 ml	280 ml
Mel límpido	3 c. sopa	2 c. sopa
Farinha de pão branco não branqueada	600 g	450 g
Farelo de trigo	25 g	15 g
Leite magro em pó	1 c. sopa	1 c. sopa
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá
Manteiga	25 g	25 g
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá
Frutos de bagas e cerejas secos cortados finos	60 g	50 g
Avelãs descascadas, tostadas e picadas	50 g	40 g

- 1 Adicione os frutos de bagas, cerejas e avelãs quando a máquina emitir um som, ao fim de cerca de 17 minutos após o início do ciclo de amassadura.

Pão de Chocolate			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Ovo	1	1	1
Água	Ver a nota 1	Ver a nota 1	Ver a nota 1
Leite meio gordo	140 ml	100 ml	80 ml
Farinha de pão branco não branqueada	600 g	450 g	350 g
Cacau em pó	4 c. chá	1 c. sopa	2 c. chá
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá
Açúcar branco fino	50 g	40 g	25 g
Manteiga	25 g	25 g	15 g
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá
Chocolate simples tipo Continental (70% de cacau), cortado em pedaços grosseiros ou grânulos de chocolate simples.	100 g	75 g	50 g

- 1 Deite o ovo ou ovos no copo de medida e adicione água suficiente para obter:

Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Líquido até	300 ml	225 ml	185 ml

- 2 Adicione o chocolate quando a máquina emitir um som, ao fim de cerca de 17 minutos após o início do ciclo de amassadura.

Pão Escuro (Use o Programa 1)

Côdea de Cor Média

500 g **3h 05 min**

750 g **3h 05 min**

1 kg **3h 10 min**

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água na forma do pão.
- 3 Adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada na receita, com excepção do fermento.
- 4 Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 5 Coloque a forma do pão em ângulo com a traseira da máquina e trave a forma rodando-a para a frente. Baixe a pega.
- 6 Prima a tecla MENU uma vez para seleccionar o programa **1** BRANCO BÁSICO.
- 7 Seleccione o tamanho do pão e a cor que deseja para a côdea. Em seguida, prima a tecla Iniciar.
- 8 No fim do ciclo de cozedura, desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Retire a forma do pão segurando pela pega e rodando a forma para a traseira da máquina. Use sempre luvas de cozinha. Vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Pão Escuro			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Água	410 ml	325 ml	245 ml
Farinha de pão escuro	600 g	450 g	350 g
Leite magro em pó	2 c. sopa	4 c. chá	1 c. sopa
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá
Açúcar	5 c. chá	1 c. sopa	2 c. chá
Manteiga	25 g	25 g	15 g
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá

c. chá = colher de 5 ml

c. sopa = colher de 15 ml

Rápido Branco/Misturas de Pacote

(Programa 2)

750 g **2h 13 min**

1 kg **2h 15 min**

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água na forma do pão.
- 3 Adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada na receita, com excepção do fermento.
- 4 Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 5 Coloque a forma do pão em ângulo com a traseira da máquina e trave a forma rodando-a para a frente. Baixe a pega.
- 6 Prima a tecla MENU duas vezes para seleccionar o programa **2 RÁPIDO BRANCO**.
- 7 Selecciona o tamanho de pão que deseja. Em seguida, prima a tecla Iniciar.
- 8 No fim do ciclo de cozedura, desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Retire a forma do pão segurando pela pega e rodando a forma para a traseira da máquina. Use sempre luvas de cozinha. Vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Pão Rápido Branco			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Água	400 ml	315 ml	245 ml
Farinha de pão branco não branqueada	600 g	450 g	350 g
Leite magro em pó	2 c. sopa	5 c. chá	1 c. sopa
Sal	1 c. chá	1 c. chá	1 c. chá
Açúcar	4 c. chá	1 c. sopa	2 c. chá
Manteiga	25 g	25 g	15 g
Fermento em pó de fácil mistura	2 c. chá	2 c. chá	1 ^{1/2} c. chá

c. chá = colher de 5 ml

c. sopa = colher de 15 ml

Misturas de Pacote

As misturas de pão já preparadas podem ser misturadas e cozidas na máquina de fazer pão. Verifique que o peso total da mistura não excede a quantidade máxima adequada para a sua máquina.

O programa ② pode ser utilizado para a maioria das misturas de pacote de farinha branca e integral. Se o seu pão integral não crescer o suficiente, experimente usar o ciclo rápido integral na próxima vez.

Deite em primeiro lugar na forma a quantidade de água recomendada pelo fabricante e em seguida adicione a mistura de pão.

O temporizador de adiamento não é recomendado para estas misturas de pacote, porque não pode separar o fermento do líquido.

Ciclo Integral (Programa 3)

Côdea de Cor Média

750 g 4h 10 min

1 kg 4h 15 min

Nota: O programa integral começa com um período de pré-aquecimento de 30 minutos. Durante este tempo a amassadeira não trabalha.

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água na forma do pão.
- 3 Adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada na receita, com excepção do fermento.
- 4 Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 5 Coloque a forma do pão em ângulo com a traseira da máquina e trave a forma rodando-a para a frente. Baixe a pega.
- 6 Prima a tecla MENU 3 vezes para seleccionar o programa **3** INTEGRAL.
- 7 Selecciona o tamanho do pão e a cor que deseja para a côdea. Em seguida, prima a tecla Iniciar.
- 8 No fim do ciclo de cozedura, desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Retire a forma do pão segurando pela pega e rodando a forma para a traseira da máquina. Use sempre luvas de cozinha. Vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Pão 100% Integral		
Tamanho do Pão	1Kg	750g
Ingredientes		
Água	420 ml	360 ml
Farinha de pão integral	600 g	500 g
Leite magro em pó	2 c. sopa	2 c. sopa
Sal	2 c. chá	1 ^{1/2} c. chá
Açúcar	2 c. sopa	5 c. chá
Manteiga	25 g	25 g
Fermento em pó de fácil mistura	1 c. chá	1 c. chá

c. chá = colher de 5 ml

c. sopa = colher de 15 ml

Ciclo Integral (Programa 3)

Pão Integral		
Tamanho do Pão	1Kg	750g
Ingredientes		
Ovo	2	1 mais 1 gema de ovo
Água	Ver a nota 1	Ver a nota 1
Sumo de limão	1 c. sopa	1 c. sopa
Mel	2 c. sopa	2 c. sopa
Farinha de pão integral	540 g	450 g
Farinha de pão branco não branqueada	60 g	50 g
Sal	2 c. chá	2 c. chá
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá

1 Deite o ovo ou ovos no copo de medida e adicione água suficiente para obter:

Tamanho do Pão	1Kg	750g
Líquido até	380ml	310ml

2 Deite na forma do pão juntamente com o mel e sumo de limão.

Ciclo Rápido Integral (Programa 4)

750 g 2h 45 min

1 kg 2h 48 min

Nota: O programa integral começa com um período de pré-aquecimento de 5 minutos. Durante este tempo a amassadeira não trabalha.

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água na forma do pão.
- 3 Adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada na receita, com excepção do fermento.
- 4 Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 5 Coloque a forma do pão em ângulo com a traseira da máquina e trave a forma rodando-a para a frente. Baixe a pega.
- 6 Prima a tecla MENU 4 vezes para seleccionar o programa 4 RÁPIDO INTEGRAL.
- 7 Seleccione o tamanho de pão que deseja. Em seguida, prima a tecla Iniciar.
- 8 No fim do ciclo de cozedura, desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Retire a forma do pão segurando pela pega e rodando a forma para a traseira da máquina. Retire a forma do pão usando luvas de cozinha e em seguida vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Integral Leve			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Água	380 ml	310 ml	250 ml
Sumo de limão	1 c. sopa	1 c. sopa	2 c. chá
Farinha de pão integral	500 g	425 g	350 g
Farinha de pão branco não branqueada	100 g	75 g	50 g
Leite magro em pó	2 c. sopa	4 c. chá	1 c. sopa
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá
Açúcar	1 c. sopa	2 c. chá	2 c. chá
Manteiga	25 g	25 g	15 g
Fermento em pó de fácil mistura	2 c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá

Ciclo Rápido Integral (Programa 4)

Pão Tipo Multi-Cereais			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Água	380 ml	310 ml	250 ml
Sumo de limão	4 c. chá	1 c. sopa	2 c. chá
Farinha de pão tipo multi-cereais	540 g	450 g	350 g
Farinha de pão branco não branqueada	60 g	50 g	50 g
Leite magro em pó	2 c. sopa	4 c. chá	1 c. sopa
Sal	2 c. chá	2 c. chá	11/2 c. chá
Açúcar mascavado	2 c. chá	1 c. chá	1 c. chá
Manteiga	25 g	25 g	15 g
Fermento em pó de fácil mistura	2 c. chá	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá

Sem Glúten (Programa 5)

As receitas seguintes, que usam misturas para pão e farinhas isentas de glúten, foram experimentadas e testadas na Máquina de Fazer Pão BM300. Cozer pão sem glúten é diferente de cozer pão normal usando farinha de trigo e, portanto, deve ler e seguir as diretrizes abaixo: -

- É importante evitar contaminação com farinhas que contêm glúten, principalmente se o pão sem glúten for necessário por razões de saúde. Pode valer a pena comprar outra forma de pão, se também for utilizar a máquina para fazer pão normal. Caso contrário, tome cuidado para que a forma, utensílios e outro equipamento sejam cuidadosamente lavados entre duas utilizações.
- Para obter os melhores resultados, pese todos os ingredientes incluindo a água.
- As misturas sem glúten formam uma massa/mistura de bolo espessa em vez da bola de massa que é produzida durante o processo tradicional de cozedura. É importante raspar durante a fase de amassadura para assegurar que se misturam completamente todos os ingredientes.
- A maioria das misturas isentas de glúten é fornecida com fermento isento de glúten. Se usar outras marcas de fermento, é importante informar-se junto do fabricante para ter a certeza de que não contém glúten.
- As misturas isentas de glúten como Glutafin, Trufree e Juvela podem ser obtidas por meio de receita na sua farmácia e também são vendidas nalgumas lojas de produtos dietéticos.
- Na maioria das misturas a lista de ingredientes inclui goma de xantano ou goma de guar. Estas são pós cremosos que dão resistência à estrutura e ajudam o pão a levedar e a manter a sua textura. A goma de guar tem alto teor em fibra e pode ter um efeito laxante em pessoas com um sistema digestivo sensível.
- Retire da máquina a forma do pão imediatamente depois de completado o ciclo de cozedura. Não use a função Manter Quente. Deixe o pão na forma durante aproximadamente 5 minutos antes de o retirar e deixar arrefecer na rede para bolos.
- O pão sem glúten tem normalmente uma textura pesada e ligeiramente densa e uma còdea de cor mais pálida, por comparação com o pão normal. Os resultados podem variar dependendo das misturas de pacote ou farinhas sem glúten usadas.
- O pão deve ser guardado em local fresco e seco e consumido no prazo de 2 dias, ou cortado em fatias e guardado no congelador.
- Não use o temporizador de adiamento quando fizer pão sem glúten, porque alguns ingredientes não se conservam por muito tempo e podem estragar o pão.

Sem Glúten (Programa 5)

Receitas de Misturas de Pão Sem Glúten

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água na forma do pão e em seguida adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada em cada receita.
- 3 Introduza a forma do pão na máquina de fazer pão e trave a forma. Prima a tecla MENU 5 vezes para seleccionar o programa **5 SEM GLÚTEN**. Em seguida, prima a tecla "Iniciar".
- 4 Depois de misturar durante 5 minutos, raspe a massa com uma espátula de plástico para assegurar que se misturam completamente todos os ingredientes.
- 5 No fim do ciclo de cozedura, desligue e retire a forma do pão usando luvas de cozinha. Vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Pão Branco Básico – Misturas			
Ingredients	Mistura de Pão Glutafin	Mistura Sem Glúten Juvela	Trufree Bread Pão Trufree *
Água	400 ml	400 ml	400 ml
Óleo de girassol	3 c. sopa	2 c. sopa	3 c. sopa
Mistura de pão sem glúten	500 g	500 g	500 g
Fermento em pó de fácil mistura	2 c. chá	2 c. chá	2 c. chá

* Mistura sem trigo e sem glúten.

Nota: Se puder usar leite, pode adicionar 4 c. chá de leite magro em pó para dar uma cor mais escura à cõdea.

Mistura Juvela Harvest/Mistura de Fibra		
Ingredientes	Mistura Harvest	Mistura de Fibra
Água	400 ml	450 ml
Óleo de girassol	2 c. sopa	2 c. sopa
Mistura de pão sem glúten	500 g	500 g
Fermento em pó de fácil mistura	2 c. chá	2 c. chá

Sem Glúten (Programa 5)

Receitas de Misturas de Pão Sem Glúten

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água na forma do pão e em seguida adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada em cada receita.
- 3 Introduza a forma do pão na máquina de fazer pão e trave a forma. Prima a tecla MENU 5 vezes para seleccionar o programa **5 SEM GLÚTEN**. Em seguida, prima a tecla "Iniciar".
- 4 Depois de misturar durante 5 minutos, raspe a massa com uma espátula de plástico para assegurar que se misturam completamente todos os ingredientes.
- 5 No fim do ciclo de cozedura, desligue e retire a forma do pão usando luvas de cozinha. Vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Pão Branco Básico – Misturas	
Ingredients	Quantity
Água	410 ml
Ovos	160 g
Óleo de girassol (ou outro óleo vegetal)	45 ml
Vinagre de cidra	5 ml
Farinha de arroz branco	330 g
Farinha de tapioca	85 g
Farinha de batata	85 g
Goma de xantano	2 c. chá
Sal	1 c. chá
Açúcar	25 g
Fermento	1 ^{1/2} c. chá

Pão Básico Sem Glúten 2

Ingredientes	Quantidade
Água	410 ml
Ovos	160 g
Óleo de girassol (ou outro óleo vegetal)	45 ml
Vinagre de cidra	5 ml
Farinha de arroz branco	260 g
Farinha de arroz integral	65 g
Farinha de grão-de-bico	65 g
Farinha Maizena ou farinha de batata	110 g
Goma de xantano	2 c. chá
Sal	1 c. chá
Açúcar	25 g
Fermento	1½ c. chá

Nota: Ambas as receitas produzem um pão com o topo achatado e uma textura ligeiramente aberta e arejada.

Variantes para ambas as receitas

Pão Multi-cereais

Adicionar com os outros ingredientes

Sementes de abóbora	3 c. chá
Sementes de girassol	3 c. chá
Sementes de papoila	2 c. chá
Sementes de sésamo	2 c. chá

Pão de Frutas

Deixe amassar a mistura durante 10 minutos e em seguida adicione

Sultanas	40 g
Uvas-passas	40 g
Passas de Corinto	40 g

Doce Especial (Programa 6)

Côdea de Cor Média

750 g **3h 20 min**

1 kg **3h 35 min**

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água na forma do pão.
- 3 Adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada na receita, com exceção do fermento.
- 4 Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 5 Coloque a forma do pão em ângulo com a traseira da máquina e trave a forma rodando-a para a frente. Baixe a pega.
- 6 Prima a tecla MENU 6 vezes para seleccionar o programa **6 DOCE**.
- 7 Selecciona o tamanho do pão e a cor que deseja para a côdea. Em seguida, prima a tecla Iniciar.
- 8 No fim do ciclo de cozedura, desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Retire a forma do pão segurando pela pega e rodando a forma para a traseira da máquina. Use sempre luvas de cozinha. Vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Pão de Uva-dos-Montes, Amêndoa e Noz Pecã			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Água	235 ml	170 ml	140 ml
Iogurte natural simples	180 ml	140 ml	115 ml
Farinha de pão branco não branqueada	540 g	425 g	350 g
Amêndoa moída	60 g	50 g	40 g
Sal	1 c. chá	1 c. chá	^{1/2} c. chá
Açúcar branco fino	50 g	40 g	25 g
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	11/2 c. chá	1 c. chá
Noz pecã picada grosseiramente	50 g	40g	25 g
Uvas-dos-montes secas cortadas em pedaços	25 g	25 g	15 g

- 1 Deite a noz pecã e as uvas-dos-montes na forma quando a máquina emitir um som, ao fim de cerca de 17 minutos após o início do ciclo de amassadura.

Nota: Para obter os melhores resultados, use o programa para côdea CLARA para o pão de 500 g.

c. chá = colher de 5 ml

c. sopa = colher de 15 ml

Speciality Sweet (Program 6)

Doce Especial (Programa 6)		
Tamanho do Pão	750g	500g
Ingredientes		
Água	150 ml	100 ml
Ovo	1	1
Maça de cor verde, ralada	75 g	50 g
Farinha de pão branco não branqueada	450 g	350 g
Papas de aveia	25 g	25 g
Farinha de aveia grosseira	50 g	40 g
Especiarias mistas moídas	1½ c. chá	1 c. chá
Açúcar branco fino	40 g	25 g
Sal	1 c. chá	1 c. chá
Manteiga	40g	25 g
Fermento em pó de fácil mistura	1½ c. chá	1 c. chá
Sultanas ou uvas-passas cortadas em pedaços	40 g	25 g

- 1 Deite as sultanas ou uvas-passas na forma quando a máquina emitir um som, ao fim de cerca de 17 minutos após o início do ciclo de amassadura.

Pão Maltado de Alperce e Sultanas			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Água	315 ml	255 ml	200 ml
Extracto de malte	3 c. sopa	2 c. sopa	5 c. chá
Farinha de pão branco não branqueada	550 g	450 g	350 g
Leite magro em pó	5 c. chá	4 c. chá	1 c. sopa
Especiarias mistas	1 c. chá	½ c. chá	½ c. chá
Açúcar branco fino	25 g	25 g	25 g
Sal	1 c. chá	1 c. chá	½ c. chá
Manteiga, cortada em pedaços	40 g	40 g	25 g
Fermento em pó de fácil mistura	2 c. chá	1½ c. chá	1c. chá
Sultanas	60 g	50 g	40 g
Alperces secos não demolidos cortados em pedaços	60 g	50 g	40 g
Para a Cobertura			
Açúcar branco fino	3 c. chá	3 c. chá	2 c. chá
Leite	3 c. chá	3 c. chá	2 c. chá

- 1 Deite as sultanas e alperces na forma quando a máquina emitir um som, ao fim de cerca de 17 minutos após o início do ciclo de amassadura.
- 2 Prepare a cobertura dissolvendo o açúcar branco fino no leite e pincele a cõeia enquanto quente com esta mistura.

Doce Especial (Programa 6)

Pão de Nozes e Citrinos			
Tamanho do Pão	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Iogurte de limão	200 ml	170 ml	135 ml
Sumo de laranja	150 ml	115 ml	100 ml
Farinha de pão branco não branqueada	550 g	450 g	350 g
Açúcar branco fino	40 g	25 g	15 g
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 c. chá	1 c. chá
Manteiga	40 g	40 g	25 g
Fermento em pó de fácil mistura	2 c. chá	1½ c. chá	1 c. chá
Nozes picadas	50 g	40 g	25 g
Raspa de limão ralada	2 c. chá	2 c. chá	1 c. chá
Raspa de laranja ralada	2 c. chá	2 c. chá	1 c. chá

- 1 Deite as nozes, raspa de laranja e raspa de limão na forma quando a máquina emitir um som, ao fim de cerca de 17 minutos após o início do ciclo de amassadura.

Francês Especial (Programa 7)

750 g **3h 45 min**

1 kg **3h 50 min**

Método

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água na forma do pão.
- 3 Adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada na receita, com excepção do fermento.
- 4 Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 5 Coloque a forma do pão em ângulo com a traseira da máquina e trave a forma rodando-a para a frente. Baixe a pega.
- 6 Prima a tecla MENU 7 vezes para seleccionar o programa **7 FRANCÊS**.
- 7 Seleccione o tamanho de pão que deseja. Em seguida, prima a tecla Iniciar.
- 8 No fim do ciclo de cozedura, desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Retire a forma do pão segurando pela pega e rodando a forma para a traseira da máquina. Use sempre luvas de cozinha. Vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Pão Francês		
Tamanho do Pão	1Kg	750g
Ingredientes		
Água	400 ml	310 ml
Farinha de pão branco não branqueada	540 g	400 g
Farinha simples fina francesa	60 g	50 g
Sal	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá
Açúcar	2 c. chá	2 c. chá
Fermento em pó de fácil mistura	1 ^{1/2} c. chá	1 ^{1/2} c. chá

Nota: Pode usar farinha simples super fina em vez de farinha francesa.

Bolos/Pão Rápido (Programa 8)

Este programa é único porque mistura e coze bolos e pães sem fermento. Este programa não inclui um período de levedação e portanto não deve ser usado para pães doces e bolos à base de fermento. Use o ciclo doce 6 para pães doces e bolos com fermento (ver as páginas 39 a 41).

- Use sempre este programa para pães e bolos sem fermento. Os outros programas dão maus resultados.
- Use manteiga ou margarina à temperatura ambiente, cortada em pedaços pequenos, ou derreta antes de a deitar na máquina de fazer pão para assegurar uma mistura homogénea.
- Use farinha simples e levedantes como fermento em pó, bicarbonato de soda e cremor tártaro.
- Depois de misturar durante 5 minutos, raspe as paredes da forma com uma espátula de plástico para remover a farinha residual das paredes da forma. Não toque na amassadeira, nem bloqueie o seu movimento. Não desligue a máquina de fazer pão nem retire a forma da máquina para raspar as paredes da forma.
- Deixe arrefecer o bolo ou o pão dentro da forma durante 5 minutos antes de o tirar da forma. Passe uma espátula plástica de bordo liso em redor do bolo antes de o retirar, para facilitar este processo.
- Deixe arrefecer o bolo ou pão sobre uma rede para bolos antes de o cortar. É vantajoso cobrir bolos húmidos, como os de gengibre, e guardá-los durante 24 horas antes de os consumir.
- A máquina de fazer pão coze o bolo ou pão neste ciclo durante 1½ horas, para acomodar todos os tipos de pães rápidos. Alguns bolos podem necessitar de menos tempo e por isso pode verificá-los ao fim de 1¼ horas, tal como se estivesse a cozer o bolo num forno convencional. Se estiver cozido, desligue a máquina e retire a forma do pão. Vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Bolos/Pão Rápido (Programa 8)

Tempo: 1h 30 min

- 1 Siga as instruções de cada receita individual.
- 2 Introduza a forma do pão na máquina de fazer pão e trave-a
- 3 Seleccione o programa **8** Bolos/Pão Rápido.
- 4 Ao fim de 6 minutos, abra a tampa e com uma espátula de plástico raspe as paredes da forma para remover quaisquer pedaços de farinha seca.

Teabread de Banana e Canela (Bolo Típico para o Chá)	
Ingredientes	Grande
Manteiga	115 g
Golden syrup	200 g
Açúcar mascavado	50 g
Farinha branca simples	280 g
Fermento em pó	2 c. chá
Bicarbonato de soda	1 c. chá
Canela moída	½ c. chá
Bananas maduras descascadas	200 g
Ovos	2
Crème fraîche	85 g
Leite	60 ml

- 1 Deite a manteiga, golden syrup e açúcar numa panela pequena e aqueça em lume brando até derreter, mexendo ocasionalmente. Deixe arrefecer ligeiramente e em seguida deite na forma do pão.
- 2 Esmague as bananas e deite na forma do pão juntamente com os ovos, crème fraîche e leite.
- 3 Peneire a farinha com o fermento, bicarbonato de soda e canela. Em seguida deite na forma.

Variante:

Para um Teabread de Banana, Tâmaras e Nozes adicione 40 g de tâmaras cortadas em pedaços e 40 g de nozes picadas, depois de raspar ao fim de 6 minutos.

Bolos/Pão Rápido (Programa 8)

Pão de Doce de Laranja Inglês	
Ingredientes	Grande
Manteiga	115 g
Golden syrup	150 g
Açúcar granulado	75 g
Doce de laranja inglês	75 g
Leite	175 ml
Ovo	1
Farinha branca simples	280 g
Fermento em pó	2 c. chá
Bicarbonato de soda	1 c. chá
Sal	1 pitada

- 1 Deite a manteiga, golden syrup, açúcar e doce de laranja inglês numa panela pequena e aqueça em lume brando até derreter, mexendo ocasionalmente. Deixe arrefecer ligeiramente e em seguida deite na forma do pão.
- 2 Junte o leite e o ovo.
- 3 Peneire a farinha com o fermento e bicarbonato de soda e sal e deite na forma.

Variante:

Cubra o bolo com uma cobertura depois de cozido e arrefecido. Misture 140 g de queijo mole gordo ou queijo mascarpone, 40 g de açúcar de confeitado passado pela peneira e 15 ml (1 c. sopa) de frutas cristalizadas picadas ou doce de laranja inglês. Espalhe por cima do bolo.

Bolos/Pão Rápido (Programa 8)

Bolo de Gengibre	
Ingredientes	Grande
Manteiga	115 g
Golden syrup	125 g
Melaço parcialmente refinado	50 g
Açúcar mascavado	125 g
Leite	180 ml
Ovo, batido levemente	1
Farinha simples	280 g
Gengibre moído	2 c. chá
Fermento em pó	2 c. chá
Bicarbonato de soda	1 c. chá

- 1 Deite a manteiga, golden syrup, melaço e açúcar numa panela pequena e aqueça em lume brando até derreter, mexendo ocasionalmente. Deixe arrefecer ligeiramente e em seguida deite na forma do pão.
- 2 Deite o leite e o ovo na forma do pão.
- 3 Peneire a farinha com o gengibre, fermento e bicarbonato de soda e deite na forma.

Nota: O bolo de gengibre conserva-se melhor num recipiente hermético durante 24 horas antes de o consumir, para dar tempo a que adquira uma consistência pegajosa.

Teabread das Caraíbas (Bolo Típico para o Chá)	
Ingredientes	Grande
Manteiga, derretida	50 g
Leite	170 ml
Ovos, batidos levemente	2
Farinha simples	280 g
Fermento em pó	1 c. sopa
Sal	1 pitada
Açúcar branco fino	115 g
Coco desidratado	25 g
Frutos tropicais secos, picados grosseiramente e prontos a consumir	75 g

- 1 Deite a manteiga derretida, leite e ovos na forma do pão.
- 2 Peneire a farinha com o fermento e sal. Junte o açúcar branco fino, coco desidratado e frutos tropicais. Deite todos os ingredientes na forma.

Ciclo de Compota (Programa 9)

Tempo: 1h 20 min

- O ciclo de compota começa com um período de pré-aquecimento de 15 minutos.
Durante este tempo a amassadeira não trabalha.
- Durante o ciclo de compota a amassadeira mistura os ingredientes.
- Para obter os melhores resultados, use sempre fruta fresca madura e corte a fruta grande em metades ou quartos.
- Use açúcar próprio para compota enriquecido com pectina para gelificar bem.
- Se utilizar frutas com baixo teor de pectina é preferível adicionar 5 a 10 ml (1 a 2 c. chá) de sumo de limão.
- Use sempre luvas de cozinha para tirar a forma do pão pois estará muito quente.
- Deve estar presente durante todo o processo de cozedura para ter a certeza de que a compota não ferve demais e transborda e, se necessário, para mexer a compota ocasionalmente.
- Transfira a compota para um frasco limpo e esterilizado, vede o frasco e identifique com uma etiqueta.

Compota de Alperce	
Ingredientes	Quantidade final: 350 g de compota
Alperces frescos maduros	250 g
Sumo de limão	2 c. chá
Água	1 c. sopa
Açúcar de compota enriquecido com pectina	250 g
Manteiga	15 g

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira. Corte ao meio e descaroce os alperces. Corte cada metade em quatro pedaços e deite na forma do pão. Adicione os restantes ingredientes.
- 2 Introduza a forma do pão na máquina de fazer pão e trave a forma. Feche a tampa e seleccione o programa **9** COMPOTA do MENU.
- 3 Deixe misturar durante 15 minutos e, se necessário, raspe as paredes da forma com uma colher de madeira para remover qualquer pedaço de açúcar. Tome cuidado porque a forma está quente.
- 4 No fim do ciclo, desligue e retire a forma do pão usando luvas de cozinha. Com cuidado, deite a compota num frasco esterilizado, vede e identifique com etiqueta.

Variante:

Pode substituir os alperces por ameixas.

Ciclo de Compota (Programa 9)

Compota de Frutos de Verão	
Ingredientes	Quantidade final: 450 g de compota
Morangos	115 g
Framboesas	115 g
Groselhas vermelhas	75 g
Sumo de limão	1 c. chá
Açúcar de compota enriquecido com pectina	300 g
Manteiga	15 g

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira. Corte os morangos ao meio, se forem grandes, e deite na forma juntamente com as framboesas e groselhas. Adicione os restantes ingredientes.
- 2 Introduza a forma do pão na máquina de fazer pão e trave a forma. Feche a tampa e seleccione o programa **9** COMPOTA do MENU.
- 3 No fim do ciclo, desligue e retire a forma do pão usando luvas de cozinha. Com cuidado, deite a compota num frasco esterilizado, vede e identifique com etiqueta.

Ciclo de Massa de Pão (Programa 11)

Tempo: 1h 20 min

Este programa permite-lhe misturar, amassar e levedar a massa sem a máquina cozer a massa, o que é essencial quando se quer fazer pães grandes e pequenos moldados à mão. Depois de moldada a massa, basta deixar a massa levedar uma última vez e depois cozer num forno convencional.

O ciclo de massa de pão é ideal para fazer pães de formatos diferentes, pizzas, pãezinhos, croissants, doughnuts, palitos de pão, pãezinhos redondos e pastéis.

A receita de pãezinhos da página 50 dá-lhe a informação necessária para moldar várias formas. Também pode usar esta receita para fazer palitos de pão. Se preferir, use 250 ml de água e 50 ml de azeite em vez da água, ovo e manteiga. Adicione o azeite juntamente com a água.

Moldar Palitos de Pão

- 1** Divida a massa a meio e estenda cada metade até formar um rectângulo com cerca de 1 cm de espessura. Corte em tiras de 7 cm de comprimento e 2 cm de largura.
- 2** Sobre uma superfície levemente polvilhada com farinha role estas tiras de massa usando a palma das mãos, para fazer rolinhos longos e finos. Se desejar, pode levantar cada um destes rolos e esticar levemente a massa. Se necessário, deixe descansar a massa durante alguns segundos enquanto molda a massa.
- 3** Passe sobre sementes de papoila ou sésamo, sal marinho ou queijo parmesão ralado, como desejar.
- 4** Coloque em tabuleiro levemente untado com óleo, bem separados uns dos outros.
- 5** Pincele levemente com azeite, cubra e deixe levedar em local quente durante 10 a 15 minutos.
- 6** Coza em forno pré-aquecido a 200°C/Gás 6 durante 15 a 20 minutos, ou até dourar, virando uma vez. Transfira para uma rede para bolos para arrefecer.

Ciclo de Massa de Pão (Programa 11)

Pãezinhos	
Ingredientes	Quantidade: 12
Água	240 ml
Ovo	1
Farinha de pão branco não branqueada	450 g
Sal	1 c. chá
Açúcar	2 c. chá
Manteiga	25 g
Fermento em pó de fácil mistura	1½ c. chá
Para a cobertura:	
Gema de ovo batida com 15 ml (1 c. sopa) de água	1
Sementes de sésamo e de papoila para polvilhar, opcional	

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água na forma do pão.
- 3 Adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada na receita, com exceção do fermento. Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 4 Coloque a forma do pão na máquina de fazer pão e trave a forma. Prima a tecla MENU e selecione o programa 11 MASSA DE PÃO. Prima a tecla Iniciar. Unte levemente com óleo dois tabuleiros de ir ao forno.
- 5 No fim do ciclo, tire a massa para uma superfície levemente polvilhada com farinha. Cuidadosamente, sove a massa e divida em 12 pedaços iguais. Molde pãezinhos redondos ou com um dos formatos seguintes:-
 - Para pãezinhos caseiros, corte um terço da massa e dê às duas partes um formato redondo. Coloque o pedaço pequeno sobre o pedaço grande e com o dedo coberto de farinha faça um buraco através do centro.
 - Para fazer um nó, forme um rolo grande com cada pedaço de massa e faça um nó com a massa.
 - Para fazer tranças, divida cada pedaço de massa em três e role cada pedaço formando uma “salsicha” comprida. Una as três pontas numa só e faça a trança. Dobre as extremidades sob o pão para “fechar” a massa.
- 6 Coloque os pães moldados em tabuleiros, separando-os bem. Cubra com película transparente untada com óleo e deixe levedar em local quente durante 20 a 30 minutos, ou até atingirem o dobro do tamanho. Entretanto, aqueça o forno a 220°C/Gás 7.
- 7 Pincele com ovo e polvilhe com sementes de sésamo ou papoila, se desejar. Coza no forno durante 15 a 18 minutos, ou até dourarem.

Transfira para uma rede para bolos para arrefecer.

Ciclo de Massa de Pão (Programa 11)

Piza		
Ingredientes	Prepara 2 x 30 cm	Prepara 1 x 30 cm
Água	250 ml	140 ml
Azeite	1 c. sopa	1 c. sopa
Farinha de pão branco não branqueada	450 g	225 g
Sal	1½ chá	1 chá
Açúcar	1 c. chá	½ c. chá
Fermento em pó de fácil mistura	1 c. chá	½ c. chá
Para a cobertura:		
Massa de tomate seco ao sol	8 c. sopa	4 c. sopa
Orégão seco	2 c. chá	1 c. chá
Queijo mozzarella, às fatias	280 g	140 g
Tomates frescos cortados aos pedaços	8	4
Pimento amarelo, sem sementes e cortado em tiras finas	1	½
Pimento verde, sem sementes e cortado em tiras finas	1	½
Cogumelos cortados às fatias	100 g	50 g
Queijo dolcellate cortado em pedaços pequenos	100 g	50 g
Presunto de Parma, cortado em bocados	100 g	50 g
Queijo parmesão ralado na altura	50 g	25 g
Folhas de manjerição fresco	12	6
Sal e pimenta moídos na altura		
Azeite	2 c. sopa	1 c. sopa

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água e o azeite na forma do pão. Adicione a farinha, sal e açúcar.
- 3 Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 4 Coloque a forma do pão na máquina de fazer pão e trave a forma. Seleccione o programa **11 MASSA DE PÃO do MENU**. Prima a tecla Iniciar. Unte levemente com óleo uma forma de piza ou tabuleiro de ir ao forno.
- 5 No fim do ciclo, tire a massa para uma superfície levemente polvilhada com farinha. Cuidadosamente, sove a massa. Estenda formando um círculo de 30 cm e coloque na forma de piza ou tabuleiro de ir ao forno já preparados.
- 6 Aqueça o forno a 220°C/Gás 7. Espalhe a massa de tomate sobre a base da piza. Polvilhe com orégão e dois terços do queijo mozzarella.
- 7 Espalhe o tomate, pimentos, cogumelos, queijo dolcellate, presunto de Parma, o restante queijo mozzarella e parmesão e as folhas de manjerição. Tempere com sal e pimenta e regue com um fio de azeite.
- 8 Coza no forno durante 18 a 20 minutos ou até dourar e sirva imediatamente.

Ciclo de Massa de Pão (Programa 11)

Croissant		
Ingredientes	Quantidade: 18	Quantidade: 12
Leite meio gordo	230 ml	150 ml
Ovo	1	1
Farinha de pão branco não branqueada	500 g	350 g
Sal	1½ chá	1 c. chá
Açúcar	4 c. chá	1 c. sopa
Manteiga	25 g + 250 g amolecida	25 g + 175 g amolecida
Fermento em pó de fácil mistura	1½ c. chá	1½ c. chá
Para a cobertura:		
Gema de ovo	2	1
Leite	2 c. sopa	1 c. sopa

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite o leite na forma do pão. Adicione o ovo. Polvilhe a farinha sobre estes ingredientes verificando que cobre todos os líquidos.
- 3 Adicione o sal, açúcar e 25 g de manteiga. Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 4 Coloque a forma do pão na máquina de fazer pão e trave a forma. Seleccione o programa **① MASSA DE PÃO**. Prima a tecla Iniciar. Entretanto, faça um bloco espesso de 2 cm com a manteiga amolecida.
- 5 No fim do ciclo, tire a massa para uma superfície levemente polvilhada com farinha e sove cuidadosamente a massa. Estenda formando um rectângulo comprido, com o dobro do comprimento do bloco de manteiga e um pouco mais largo do que este. Coloque a manteiga sobre uma metade do rectângulo, dobre a massa sobre ela e cerre bem as bordas da massa de modo a encerrar completamente a manteiga.
- 6 Estenda formando um rectângulo com 2 cm de espessura e um comprimento igual ao dobro da largura. Dobre para cima o terço inferior e para baixo o terço superior. Enrole em película transparente e refrigere durante 20 minutos. Volte a estender, dobrar, e refrigerar mais duas vezes, virando a massa 90° de cada vez.
- 7 Estenda a massa formando um rectângulo de 30 x 52 cm. Corte ao meio ao longo do comprimento e em seguida corte transversalmente cada metade formando triângulos iguais com uma base de 15 cm, descartando-se dos pedaços excedentes em cada extremidade.
- 8 Estenda levemente cada triângulo a partir da base de 15 cm em direcção à ponta e dobre esta sob o triângulo. Dê à massa o formato curvo de uma lua crescente. Coloque-os bem separados em dois tabuleiros de ir ao forno.
- 9 Cubra com película transparente levemente untada com óleo e deixe levedar em local quente durante cerca de 30 minutos ou até atingir o dobro do tamanho. Entretanto, aqueça o forno a 200°C/Gás 6.
- 10 Misture a gema de ovo com o leite e pincele sobre os croissants. Coza no forno durante 15 a 20 minutos até ficarem estaladiços e dourados. Transfira para uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Variante:

Para croissant com chocolate, coloque um quadrado pequeno de chocolate ou 10 ml (2 c. chá) de chocolate ralado na extremidade larga da massa antes de a moldar, verificando que fica dentro da massa depois de enrolar o croissant.

Ciclo de Massa de Pão (Programa 11)

Pão Naan (Indiano)		
Ingredientes	Quantidade: 6	Quantidade: 3
Água	180 ml	90 ml
Iogurte natural	6 c. sopa	3 c. sopa
Manteiga ou ghee derretida, ou azeite	2 c. sopa	1 c. sopa
Farinha de pão branco não branqueada	450 g	225 g
Sal	1½ chá	1 c. chá
Açúcar	2 c. chá	1 c. chá
Manteiga	25 g	25 g
Fermento em pó de fácil mistura	1½ chá	1 c. chá
Manteiga ou ghee derretida, para pincelar	6 c. sopa	3 c. sopa

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e instale a amassadeira.
- 2 Deite a água, iogurte, manteiga ou ghee derretida ou azeite na forma do pão. Em seguida, adicione o resto dos ingredientes com excepção do fermento.
- 3 Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 4 Coloque a forma do pão na máquina de fazer pão e trave a forma. Selecione o programa **11** MASSA DE PÃO do MENU. Prima a tecla Iniciar.
- 5 Imediatamente antes de terminar o ciclo coloque no forno 3 tabuleiros e aqueça o forno no máximo. No fim do ciclo, tire a massa para uma superfície levemente polvilhada com farinha. Cuidadosamente, sove a massa, divida em 3 pedaços iguais e molde 3 bolas.
- 6 Estenda em formato oval de cerca de 25 cm de comprimento e 13 cm de largura. Aqueça o grelhador. Coloque o pão naan nos tabuleiros pré-aquecidos e deixe cozer no forno durante 4 a 5 minutos até empolar. Retire do forno e coloque sob o grelhador já aquecido até ficar com cor ligeiramente mais tostada e empolada.
- 7 Pincele com manteiga ou ghee derretida e sirva quente.

Variantes

Adicione 5 ml (1 c. chá) de coentros e 5 ml (1 c. chá) de cominhos à farinha para obter um pão naan picante. Para fazer pão naan integral, substitua 50% da farinha de pão branco pela farinha integral.

Se desejar, acrescente um dente de alho esmagado e/ou pimenta preta moída para o tornar menos doce. A pimenta preta também pode ser usada para polvilhar no fim, depois de pincelar com a manteiga ou ghee derretida.

Ciclo Expresso (Programa 12)

- A sua máquina de fazer pão tem um ciclo de pão extra rápido que amassa, leveda e cozinha um pão delicioso em apenas 1 hora. Para ajudar a garantir os melhores resultados possíveis, siga as directrizes abaixo.
- Use líquido tépido para acelerar o processo de levedação (temperatura óptima 32 a 35°C). A água fria resulta num pão mais pequeno; se usar água quente matará o fermento. Para obter os melhores resultados meça a temperatura da água com um termómetro, ou misture 90 ml de água a ferver com 310 ml de água fria.
- Neste ciclo as receitas de pão devem conter pelo menos 65% de farinha de pão branco. Os pães 100% integrais ou outros pães com grãos inteiros darão maus resultados porque não há tempo suficiente para a massa levedar.
- Nos pães que usam este ciclo o nível de sal é reduzido porque o sal retarda a actividade do fermento. Contudo, não o elimine completamente porque é um ingrediente importante para o sabor e textura do pão. Use 5 ml (1 c. chá) de sal por 600 g de farinha.
- As quantidades de fermento são maiores neste ciclo para ajudar a garantir uma levedação rápida. Use 15 a 20 ml (3 a 4 c. chá) de fermento em pó de fácil mistura e acção rápida.
- Se quiser fazer vários pães em sucessão neste ciclo rápido, deixe a tampa aberta e a máquina desligada durante 30 minutos entre dois pães. Isto fará com que o sensor de temperatura da máquina funcione rigorosamente, o que é essencial num ciclo de pão curto.
- Os pães feitos com este ciclo não crescem tanto como os que são feitos nos outros programas, a còdea é mais mole e são um pouco mais densos, o que é normal.

Ciclo Expresso (Programa 12)

Para 1 pão grande

Tempo: 59 min

- 1 Retire a forma do pão da máquina de fazer pão e verifique que a amassadeira está instalada.
- 2 Deite os líquidos quentes (32 a 35°C) dentro da forma do pão.
- 3 Adicione o resto dos ingredientes pela ordem indicada nas receitas, com excepção do fermento.
- 4 Abra uma cavidade no centro da farinha, mas sem atingir o líquido, e adicione o fermento.
- 5 Coloque a forma do pão em ângulo com a traseira da máquina e trave a forma rodando-a para a frente. Baixe a pega.
- 6 Prima a tecla MENU 12 vezes para seleccionar o programa **12** EXPRESSO. Em seguida, prima a tecla Iniciar.
- 7 No fim do ciclo de cozedura, desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Retire a forma do pão segurando pela pega e rodando a forma para a traseira da máquina. Use sempre luvas de cozinha. Vire a forma sobre uma rede para bolos e deixe arrefecer.

Branco Básico	
Ingredientes	Grande
Água, tépida	400 ml
Farinha de pão branco não branqueada	600 g
Leite magro em pó	2 c. sopa
Sal	1 c. chá
Açúcar	5 c. chá
Manteiga	25 g
Fermento em pó de mistura fácil	4 c. chá

Branco Rústico	
Ingredientes	Grande
Leite meio gordo, tépido	230 ml
Água, tépida	180 ml
Farinha de pão branco não branqueada	450 g
Farinha de pão integral	150 g
Sal	1 c. chá
Açúcar	5 c. chá
Manteiga	25 g
Fermento em pó de mistura fácil	4 c. chá

Ciclo Expresso (Programa 12)

Pão de Nozes

Ingredientes	Grande
Soro de leite coalhado, tépido	200 ml
Água, tépida	120 ml
Farinha de pão branco não branqueada	340 g
Farinha de pão integral	110 g
Nozes picadas	50 g
Sal	1 c. chá
Açúcar	3 c. chá
Manteiga	25 g
Fermento em pó de mistura fácil	2½ c. chá

Pão de Cenoura e Coentros

Ingredientes	Grande
Cenoura finamente ralada, à temperatura ambiente	235 g
Água, tépida	280 ml
Óleo de girassol	2 c. sopa
Coentro fresco picado	4 c. chá
Farinha de pão branco não branqueada	600 g
Coentro moído	2 c. chá
Sal	1 c. chá
Açúcar	5 c. chá
Fermento em pó de mistura fácil	4 c. chá

- 1 Deite a cenoura, coentro e óleo na forma do pão juntamente com os líquidos quentes. Adicione o coentro moído juntamente com a farinha. Siga as instruções da página 55.

Pão de Cebola Caramelizada

Ingredientes	Grande
Manteiga	50 g
Cebola grande, picada	1
Leite meio gordo, tépido	350 ml
Farinha de pão branco não branqueada	530 g
Farinha de pão integral	70 g
Sal	1 c. chá
Açúcar	4 c. chá
Pimenta preta moída na altura	1 c. chá
Fermento em pó de mistura fácil	4 c. chá

- 1 Derreta a manteiga numa frigideira e salteie a cebola em lume brando, até dourar. Retire do lume. Misture o leite. Siga as instruções da página 55.

GUIA DE IDENTIFICAÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir indicam-se alguns problemas típicos que podem ocorrer quando fizer pão na sua máquina de fazer pão. Analise os problemas, a sua causa possível e a acção correctiva que deve tomar para assegurar sucesso ao fazer o seu pão.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TAMANHO E FORMA DO PÃO		
1. O pão não cresce o suficiente.	- Os pães integrais serão mais baixos do que os pães brancos porque a farinha integral tem menos proteína que forma glúten. - Líquido insuficiente. - Açúcar omitido ou quantidade adicionada insuficiente. - Usado o tipo de farinha incorrecto. - Usado o tipo de fermento incorrecto - Fermento adicionado insuficiente ou muito antigo. - Seleccionado o ciclo de pão rápido. - Fermento e açúcar ficaram em contacto um com o outro antes de iniciar o ciclo de amassadura.	- Situação normal, sem solução. - Aumente o líquido 15 ml/3 c. chá. - Reúna os ingredientes como indicado na receita. - Pode ter usado farinha branca simples em vez de farinha de pão especial (para pão), que tem maior teor de glúten. - Não use farinha para uso geral. - Para os melhores resultados, use só fermento de “fácil mistura” e acção rápida. - Meça a quantidade recomendada e verifique o prazo de validade na embalagem. - Este ciclo produz pães mais baixos. Isto é normal. - Verifique que permanecem separados quando os deitar na forma.
2. Pães achatados, sem crescerem.	- Fermento omitido - Fermento muito antigo. - Líquido muito quente. - Adicionado demasiado sal. - Se está a usar o temporizador, o fermento ficou molhado antes de iniciar o processo de fazer pão.	- Reúna os ingredientes como indicado na receita. - Verifique o prazo de validade. - Use líquido à temperatura correcta para o programa que está a utilizar. - Use a quantidade recomendada. - Coloque os ingredientes secos nos cantos da forma e abra uma cavidade no centro dos ingredientes secos para o fermento, para o proteger dos líquidos.
3. Parte superior entufada – como a de um cogumelo.	- Fermento demasiado. - Açúcar demasiado. - Farinha demasiada. - Sal insuficiente. - Clima quente e húmido.	- Reduza o fermento 1/4 c. chá. - Reduza o açúcar 1 c. chá. - Reduza a farinha 6 a 9 c. chá. - Use a quantidade de sal recomendada na receita. - Reduza o líquido 15 ml/3 c. chá e o fermento 1/4 c. chá.
4. Parte superior e lados cederam.	- Líquido demasiado. - Fermento demasiado. - Clima muito húmido e quente pode ter provocado o crescimento demasiado rápido da massa.	- Reduza o líquido 15 ml/3 c. chá na próxima vez, ou adicione um pouco mais de farinha. - Use a quantidade recomendada na receita ou experimente um ciclo mais rápido na próxima vez. - Arrefeça a água ou adicione o leite directamente do frigorífico.

GUIA DE IDENTIFICAÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
5. Parte superior irregular e nodosa – não lisa.	- Líquido insuficiente. - Farinha demasiada. - O topo dos pães pode não ter uma forma perfeita, mas isto não prejudica o sabor maravilhoso do pão	- Aumente o líquido 15 ml/3 c. chá. - Meça a farinha rigorosamente. - Verifique que a massa é feita nas melhores condições possíveis. Ver o guia de sugestões e dicas (pág. 20 e 21).
6. O pão foi abaixo durante o cozimento.	- Máquina colocada numa corrente de ar, ou pode ter batido nela ou abanado violentamente durante a levedação. - Capacidade da forma do pão excedida. - Sal insuficiente ou omitido (o sal ajuda a impedir a levedação excessiva da massa). - Demasiado fermento. - Clima quente e húmido.	- Reposicione a máquina de fazer pão. - Não use mais ingredientes do que os recomendados para um pão grande. - Use a quantidade de sal recomendada na receita. - Meça o fermento rigorosamente.. - Reduza o líquido 15 ml/3 c. chá e reduza o fermento 1/4 c. chá.
7. Pães irregulares, mais pequenos numa das extremidades.	Massa demasiado seca, sem poder crescer uniformemente na forma.	Aumente o líquido 15 ml/3 c. chá.
TEXTURA DO PÃO		
8. Textura pesada e densa.	- Farinha demasiada. - Fermento insuficiente. - Açúcar insuficiente.	- Meça rigorosamente (ver a pág. 4). - Meça a quantidade correcta de fermento recomendada. - Meça rigorosamente (ver a pág. 4).
9. Textura aberta, grosseira e com vazios.	- Sal omitido. - Fermento demasiado. - Líquido demasiado.	- Reúna os ingredientes como indicado na receita. - Meça a quantidade correcta de fermento recomendada. - Reduza o líquido 15 ml/3 c. chá.
10. Centro do pão cru ou insuficientemente cozido.	- Líquido demasiado. - Corte de corrente durante a operação. - Quantidades demasiado grandes.	- Reduza o líquido 15 ml/3 c. chá. - Se ocorrer corte de corrente durante a operação, a máquina de fazer pão permanece desligada quando a corrente for restaurada. Terá de remover o pão da forma e começar novamente com ingredientes frescos. - Reduza as quantidades até ao valor máximo permitido.
11. Difícil cortar o pão, por ser muito pegajoso.	- Cortado enquanto muito quente. - Não usou uma faca adequada.	- Deixe arrefecer o pão numa rede para bolos durante pelo menos 30 minutos para deixar sair o vapor, antes de cortar o pão. - Use uma boa faca para pão.

GUIA DE IDENTIFICAÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSIVEL	SOLUÇÃO
COR E ESPESSURA DA CÔDEA		
12. Côdea demasiado escura/muito grossa.	• Usado o programa côdea ESCURA.	• Use o programa côdea CLARA na próxima vez.
13. Pão queimado.	• Mau funcionamento da máquina de fazer pão.	• Consulte a secção “Manutenção e Assistência ao Cliente” (pág. 61).
14. Côdea demasiado clara.	• O pão não cozeu o suficiente. • No milk powder or fresh milk in recipe.	• Prolongue o tempo de cozedura. • Adicione 15 ml/3 c. chá de leite magro em pó ou substitua 50% da água por leite para promover uma cor mais tostada.
PAN PROBLEMS		
15. Não consegue tirar a amassadeira.	• Tem de deitar água na forma do pão e deixar a amassadeira mergulhada na água durante algum tempo antes de a poder retirar.	• Siga as instruções de limpeza após utilização. Pode ser necessário rodar a amassadeira ligeiramente depois de a ter deixado mergulhada na água para a poder soltar.
16. Pão agarrado à forma/é difícil tirá-lo.	• Pode acontecer ao fim de muito uso.	• Limpe levemente o interior da forma do pão com óleo vegetal. • Consulte a secção “Manutenção e Assistência ao Cliente” (pág. 61).
CARACTERÍSTICAS MECÂNICAS DA MÁQUINA		
17. Máquina de fazer pão não funciona /Amassadeira não se movimenta.	• Máquina de fazer pão não está ligada. • Forma colocada incorrectamente. • Seleccionado o temporizador de adiamento. • Seleccionado o programa Integral.	• Verifique que o interruptor LIGAR/DESLIGAR está na posição LIGAR (ver a pág. 4). • Verifique que a forma está travada em posição. • A máquina de fazer pão não arranca enquanto a contagem decrescente não atingir a hora de início do programa. • Atraso de 5 a 30 minutos no início dos programas 3, 4, 9.
18. Ingredientes não misturados.	• Não pôs a máquina de fazer pão a funcionar. • Esqueceu-se de colocar a amassadeira na forma.	• Depois de programar o painel de comando, prima a tecla Iniciar para ligar a máquina. • Antes de adicionar os ingredientes, verifique sempre que a amassadeira está instalada no veio do fundo da forma.

GUIA DE IDENTIFICAÇÃO E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
19. Cheiro a queimado durante a operação.	• Ingredientes transbordaram para dentro do forno. • Capacidade da forma do pão excedida.	• Tenha cuidado para não derramar os ingredientes quando os deitar na forma. Os ingredientes podem ficar queimados na unidade de aquecimento e libertar fumos. • Não use mais ingredientes do que os recomendados na receita e meça sempre rigorosamente os ingredientes (ver a pág. 4).
20. Máquina desligada por engano ou corte de corrente durante a utilização. Como recuperar o pão?	• Se a máquina estiver no ciclo de amassadura, descarte-se dos ingredientes e comece novamente. • Se a máquina estiver no ciclo de levedação, retire a massa da forma do pão, molde-a e coloque-a numa forma de pão de 23 x 12,5 cm, cubra e deixe levedar até atingir o dobro do tamanho. Use o programa 10 Apenas Cozedura, ou coza em forno convencional pré-aquecido a 200°C/Gás 6 durante 30 a 35 minutos ou até conseguir uma cor castanho dourada. • Se a máquina estiver no ciclo de cozedura, use o programa 10 Apenas Cozedura, ou coza em forno convencional pré-aquecido a 200°C/Gás 6 e retire a prateleira superior do forno. Com cuidado, retire a forma da máquina e coloque-a na prateleira inferior do forno. Coza no forno até adquirir uma cor castanho dourada.	
21. Aparece E:01 no visor e não consegue ligar a máquina.	• Câmara do forno demasiado quente.	• Retire a ficha e deixe arrefecer durante 30 minutos.
22. Aparece E:02, E:03, E:04, E:05 no visor e a máquina não funciona..	• Mau funcionamento da máquina de fazer pão. E:02 ou E:03 = erro do sensor de temperatura E:04, E:05 ou E:08 = erro do controlo do aquecedor	• Consulte a secção "Manutenção e Assistência ao Cliente" (pág. 61).

MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

Se o cabo estiver danificado, por razões de segurança ele deve ser substituído pela Kenwood ou por um técnico de reparações autorizado pela Kenwood.

Se necessitar de auxílio para:

- Utilizar a sua máquina
- Manutenção ou reparação

Contacte o estabelecimento comercial onde comprou a sua máquina de fazer pão.