

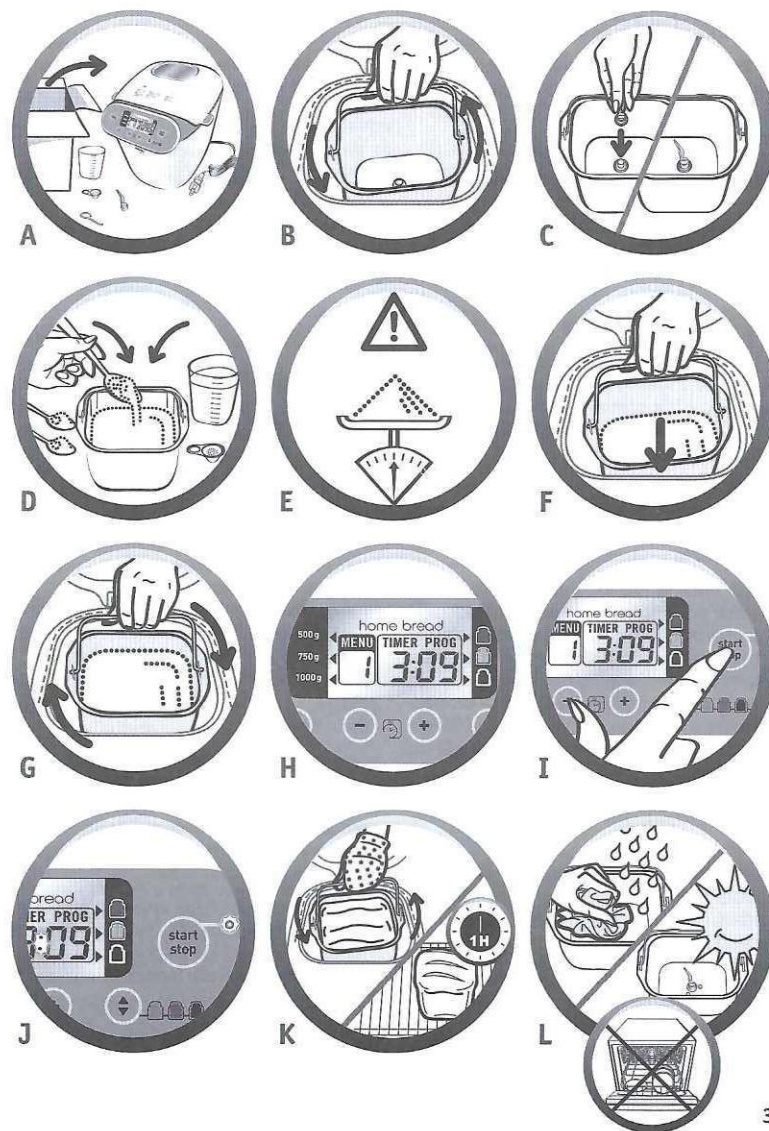
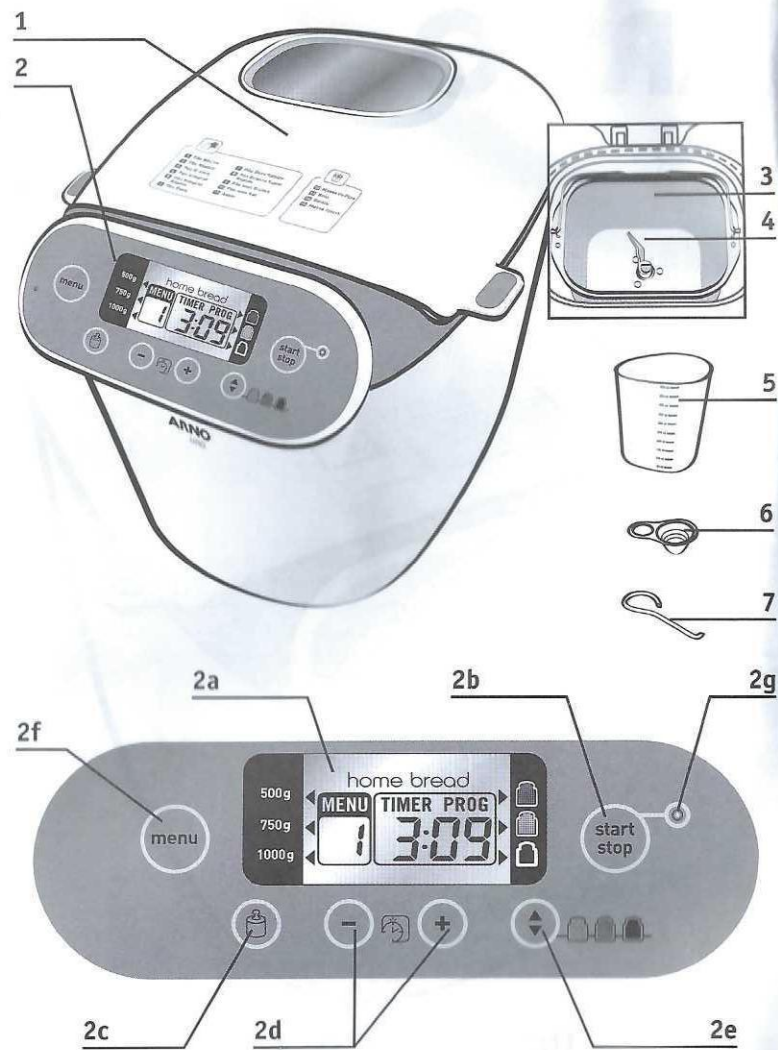
ARNO

UNO

PT
ES



INSTRUÇÕES DE USO
INSTRUCCIONES DE USO



■ DESCRIÇÃO

- 1 - tampa com janela de observação
2 - painel de comandos
a - tela de visualização
b - botão ligar/desligar
c - seleção do peso
d - botões para a programação automática e o tempo do programa 11
e - seleção do nível de tostagem
f - seleção dos programas
g - indicador luminoso de funcionamento

PT

- 3 - cuba do pão
4 - pá misturadora
5 - copo graduado
6 - Colher dosadora dupla (café/sopa)
7 - acessório "gancho" para retirar a pá misturadora

■ CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controle à distância separado.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças para garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a sua instalação elétrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- O aparelho não pode ser usado para uso comercial e/ou profissional. Esse produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não foi concebido para ser usado nos seguintes casos, que não estão cobertos pela garantia:
 - em cozinhas reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial,
 - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se:
 - o cabo de alimentação ou o plugue se encontrarem de alguma forma danificados,
 - o aparelho caiu ao chão e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de assistência).
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou o plugue num recipiente com água ou outro tipo de líquido.

- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contato com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- Não toque na janela durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode estar alta.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não utilize o aparelho para cozinhar outras preparações além de pães e doces.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano úmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças adaptadas ao seu aparelho.
- No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a cuba ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado com o vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- Quando estiver no programa nº 14, preste atenção à saída de vapor ao abrir a tampa.
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas. Não exceda 1000 g de massa no total. Não exceda 620 g de farinha e 10 g de fermento.
- O nível de ruído emitido neste produto corresponde a 60 Db's.

CONSELHOS PRÁTICOS

Preparação

- 1 Leia com atenção o manual de instruções : não se faz pão nesta máquina como se faz o pão à mão!
- 2 Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente, (salvo indicação contrária), tendo de ser pesados com precisão. **Meça os líquidos com o copo graduado fornecido com o produto. Utilize a colher dosadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa.** Medições incorretas trarão maus resultados.
- 3 Utilize os ingredientes antes da validade expirar e guarde-os num local fresco e seco.
- 4 A precisão na medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo a farinha deve ser sempre pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize sempre fermento biológico em sachês. Salvo indicação contrária, nas receitas, nunca utilize fermento químico. Depois de abrir o sachê de fermento, é necessário utilizá-lo em até 48 horas.
- 5 Para agilizar o preparo, aconselha-se que todos os ingredientes sejam colocados na cuba logo no início do preparo evitando a abertura da tampa durante o processo. Respeite com exatidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contato com os líquidos, nem com o sal.**

Ordem geral a respeitar :

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

Utilização

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho - A.
- Limpe os elementos e o aparelho com um pano úmido.

UTILIZAÇÃO RÁPIDA

- Desenrole o cabo e ligue o plugue à tomada.
- Antes da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira liberação de cheiro.
- Retire a cuba levantando a alça e fazendo-a rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio. Em seguida, coloque a pá misturadora - B - C.
- Adicione os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Certifique-se que todos os ingredientes são pesados com exatidão - D - E.
- Introduza a cuba do pão. Segurando a cuba pela alça, coloque-a ligeiramente de lado sobre o eixo e vire-a no sentido dos ponteiros do relógio por forma a encaixá-la - F - G.
- Feche a tampa. Ligue o plugue à tomada e

ligue a máquina de pão. Depois do sinal sonoro, o programa 1 é exibido no visor automaticamente, ou seja, 1000 g com nível de tostagem médio - H.

- Pressione o botão . Os 2 pontos  do temporizador piscam. O indicador de funcionamento acende-se - I - J.
- No final do ciclo de cozimento, desligue a máquina de pão. Retire a cuba do pão. Utilize sempre luvas isolantes porque tanto a alça da cuba como o interior da tampa estão quentes. Retire o pão da cuba e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para esfriar - K.

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

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

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

Para cada programa, é exibido no visor uma regulação automática. Para alterá-lo, é preciso selecionar manualmente.

Seleção de um programa

A seleção de um determinado programa desencadeia um conjunto de etapas, que se desenrolam automaticamente uma seguida da outra.

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

1. **Pão básico.** O programa Pão básico permite efetuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.
2. **Pão rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão básico mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
3. **Pão branco.** O programa Pão branco corresponde a uma receita de pão de trigo tradicional francês.
4. **Pão integral.** O programa Pão integral destina-se a ser selecionado quando se usa farinha para pão integral.
5. **Pão integral rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão integral mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.
6. **Pão doce.** O programa Pão doce adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Se utilizar preparações para brioche ou pão de leite prontas, não exceda 750 g de massa no total.
7. **Pão doce rápido.** Este programa é equivalente ao programa de Pão doce mas em versão rápida. O miolo do pão obtido pode ser um pouco menos arejado.

8. **Pão branco super rápido.** O programa 8 é específico à receita do Pão super rápido. Os pães realizados a partir de um programa rápido têm uma textura mais densa que os pães dos outros programas.

9. **Pão sem glúten.** É aconselhável para os indivíduos com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, etc...). Consulte as recomendações apresentadas na embalagem. A cuba deve ser sempre bem limpa para eliminar o risco de contaminação com outras farinhas. No caso de intolerância total ao glúten, certifique-se que o fermento utilizado também não contém glúten. A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal. É necessário assentar a massa das bordas, no decorrer do cozimento, com uma espátula de plástico. O pão sem glúten apresenta uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal. Só é possível selecionar o peso de 1000 g neste programa.

10. **Pão sem sal.** O pão é um dos alimentos que fornece a maior quantidade de dose diária recomendada de sal. A redução do consumo do sal permite diminuir os riscos cardiovasculares.

11. **Assar.** O programa Assar permite cozinhar, durante 10 até 70 minutos, regulável por fases de 10 minutos. Pode ser selecionado isoladamente ou utilizado:

- a) em associação com o programa Massa de pizza,
- b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e frios,
- c) para terminar o cozimento no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.

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

Para interromper o ciclo antes do fim do mesmo, cancele manualmente o programa

pressionando longamente o botão .

12. **Massa de Pizza.** Programa para massas que não assam na máquina (somente fora dela). Corresponde a um programa para amassar e levedar que é válido para todas as massas levedadas. Exemplo: a massa para pizza.

13. **Bolo.** Permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico. Só é possível selecionar o peso de 1000 g neste programa.

14. **Geléia.** O programa Geléia cozinha automaticamente o doce de fruta na cuba.

15. **Massa fresca.** Este programa serve apenas para amassar. Destina-se às massas não levedadas. Por exemplo: massas para macarrão, tortas, empadas, biscoitos (que não precisam de fermento).

Seleção do peso do pão

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

OS CICLOS

O quadro (páginas 28-29) indica-lhe a composição dos diferentes ciclos de acordo com o programa escolhido.

Amassar

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

No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir. Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (página 28-29) e a coluna "extra". Esta coluna indica o tempo a ser exibido na tela do aparelho quando o sinal sonoro soar. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna "extra" ao tempo total de cozimento.

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

Seleção do nível de tostagem

O nível de tostagem, automaticamente, estará no MÉDIO. Os programas 12, 14, 15 não possuem a regulação da tostagem. São possíveis três escolhas: CLARA / MÉDIA / ESCURA. Caso pretenda modificar a regulação automática, pressione o botão  até que o indicador visual se acenda à frente da regulação escolhida.

Ligar / Desligar

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

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

Repouso

Permite que a massa se espalhe na cuba, de modo a melhorar a qualidade do pão.

Levedar

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

Cozinhar / Assar

Transforma a massa em miolo e permite que a superfície do pão fique dourada e estaladiça.

Função manter quente

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

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

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

PROGRAMAÇÃO AUTOMÁTICA

Possibilita programar a máquina de pão para funcionar na hora escolhida, com um máximo de 15 horas de antecedência. A programação automática não pode ser utilizada para os programas 8, 11, 12, 13, 14, 15. Esta etapa ocorre depois de ter selecionado o programa, o nível de tostagem e o peso. O tempo do programa é exibido no visor. Calcule o período de tempo entre o momento inicial do programa e a hora em que pretende que a preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa. Com a ajuda dos botões $\oplus$ e $\ominus$, visualize o tempo encontrado ($\oplus$ para cima e $\ominus$ para baixo). As pressões curtas permitem acrescentar 10 minutos + bip curto. Com uma pressão longa, o acréscimo é contínuo em incrementos de 10 minutos.

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

Caso cometa um erro ou deseje modificar a regulação da hora, aperte longamente o botão M até que a máquina emita um sinal sonoro. O tempo automaticamente é exibido no visor. Repita a operação.

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

Conselhos práticos

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

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

Para desenformar o pão : pode acontecer que a pá misturadora fique presa no pão quando se tenta desenformá-lo. Neste caso, utilize o acessório "gancho" da seguinte forma :

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



OS INGREDIENTES

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

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

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

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

Farinhas : o peso da farinha varia consideravelmente em função do tipo de farinha utilizada. Dependendo da qualidade da farinha, os resultados do cozimento do pão podem também variar. Conserve a farinha num recipiente hermético dado que ela reage às flutuações das condições climáticas absorvendo umidade ou,

pelo contrário, perdendo-a. Utilize preferencialmente uma farinha "forte", "panificável" ou "de padeiro" em vez de uma farinha normal.

A adição de aveia, farelo, gérmen de trigo, centeio ou, até mesmo, grãos inteiros à massa do pão assegura-lhe um pão menor e mais pesado. **Recomendamos a utilização de uma farinha T55, salvo indicação contrária nas receitas. No caso de utilização de preparações prontas para pão, brioche e pão-de-leite, não ultrapasse os 750 g de massa no total.**

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

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

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

Fermento : o fermento do pão existe sob várias formas: fresco em pequenos cubos, seco ativo para reidratar ou seco instantâneo. O fermento encontra-se à venda em supermercados, mas também pode ser encontrado em padarias. Na forma fresca ou seca instantânea, o fermento deve ser diretamente incorporado na cuba da sua máquina com os outros ingredientes. No entanto, pense em desfazer o fermento fresco entre os dedos por forma a facilitar a sua dispersão. Apenas o fermento seco ativo (em pe-

quenas esferas) deve ser misturado com água morna antes de ser utilizado. Escolha uma temperatura próxima dos 35°C, abaixo desta temperatura o fermento será menos eficaz, acima corre o risco de perder à sua eficácia. Certifique-se que respeita as doses prescritas e pense em multiplicar as quantidades caso utilize fermento fresco (ver quadro de equivalências abaixo).

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

Fermento seco (em c.c.)

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

Fermento fresco (em g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Os aditivos (frutos secos, azeitonas, etc) : personalize as suas receitas com todos os in-

gredientes adicionais que desejar, tomando as seguintes precauções:

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho.
- Limpe os elementos, o corpo do aparelho e o interior da cuba com um pano úmido. Seque com cuidado -L.
- Lave a cuba e a pá misturadora com água quente. Se deixar a pá misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.
- Se necessário, limpe a tampa com água quente e uma esponja.
- Não lave nenhuma das peças na máquina de lavar louça.
- Não utilize produtos de limpeza domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e úmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.



AS RECEITAS

Respeite sempre a ordem dos ingredientes indicados em cada uma das receitas. Conforme a receita escolhida e o programa correspondente, poderá consultar o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (páginas 28-29) e seguir a composição dos diferentes ciclos.

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

PROG. 1 - PAO BÁSICO PROG. 2 - PAO RÁPIDO

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

PROG. 4 - PAO INTEGRAL PROG. 5 - PAO INTEGRAL RÁPIDO

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

PROG. 8 - PAO BRANCO SUPER RÁPIDO

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

PROG. 3 - PAO BRANCO

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

PROG. 6 - PAO DOCE PROG. 7 - PAO DOCE RÁPIDO

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

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

* 1 ovo médio = 50 g

PROG. 9 - PAO SEM GLÚTEN

1000 g
Utilize apenas farinha pronta para o uso.
Nunca exceda os 1000 g de massa.

PROG. 10 - PÃO SEM SAL

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

PROG. 13 - BOLO

BOLO DE LIMÃO	1000 g
1. Ovos batidos*	200 g
2. Açúcar	260 g
3. Sal	1 pitada
4. Manteiga, derretida e fria	90 g
5. Raspa de limão	de 1/2 limão
6. Sumo de limão	de 1/2 limão
7. Farinha T55	430 g
8. Fermento químico	3 1/2 c.c.
Com a ajuda de um batedor, misturar os ovos com o açúcar e o sal durante 5 minutos até esbranquiçar. Coloque a preparação na cuba da máquina. Junte o sumo e a raspa de limão. Junte a farinha e o fermento previamente misturados. Coloque a farinha num monte, no centro da cuba.	

* 1 ovo médio = 50 g

PROG. 15 - MASSA FRESCA

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

* 1 ovo médio = 50 g

PROG. 12 - MASSA DE PIZZA

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

PROG. 14 - GELÉIA

COMPOTAS E DOCES DE FRUTA
Corte ou pique as frutas conforme o gosto antes de colocá-las na máquina de pão.

1. Morango, pêssago, entre outras	580 g
2. Açúcar	360 g
3. Sumo de limão	de 1 limão
4. Pectina	30 g
1. Laranja	500 g
2. Açúcar	400 g
3. Pectina	50 g

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	Pão levantado demais	Pão decresceu depois de ter levedado demais	Pão não suficientemente levedado	Casca não suficientemente dourada	Lados tostados mas pão não suficientemente cozido	Lados e parte de baixo enfarinhados
O botão  foi acionado durante o cozimento.						
Falta farinha.						
Farinha demais.						
Falta fermento.						
Fermento demais.						
Falta água.						
Água demais.						
Falta açúcar.						
Farinha de má qualidade.						
Os ingredientes não estão nas proporções certas (grande quantidade).						
Água quente demais.						
Água fria demais.						
Programa inadequado.						

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	CAUSAS - SOLUÇÕES
A pá misturadora fica presa na cuba.	Deixe-a mergulhada em água antes de retirar.
Depois de pressionar  , não acontece nada.	- E00 aparece piscando na tela, o aparelho emite um sinal sonoro: a máquina está quente demais. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos - E01 aparece piscando na tela, o aparelho emite um sinal sonoro: a máquina está fria demais. Aguarde até a máquina voltar à temperatura ambiente. - HHH ou EEE aparece piscando na tela, o aparelho emite um sinal sonoro: problema, a máquina deve ser reparada por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado. - Foi programado um início automático.
Depois de pressionar  , o motor roda mas o pão não é amassado.	- A cuba não foi colocada corretamente. - Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada. Nos dois casos mencionados acima, pare o aparelho manualmente pressionando insistentemente no botão . Comece a receita desde o início.
Depois de um início automático, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu.	- Esqueceu-se de pressionar  depois da programação. - O fermento entrou em contato com o sal e/ou a água. - Ausência da pá misturadora.
Cheiro de queimado.	- Uma parte dos ingredientes caiu fora da cuba: deixe a máquina esfriar e limpe o seu interior com um pano úmido e sem produto de limpeza. - A preparação transbordou: por grande quantidade de ingredientes, normalmente líquido. Respeite as proporções das receitas.