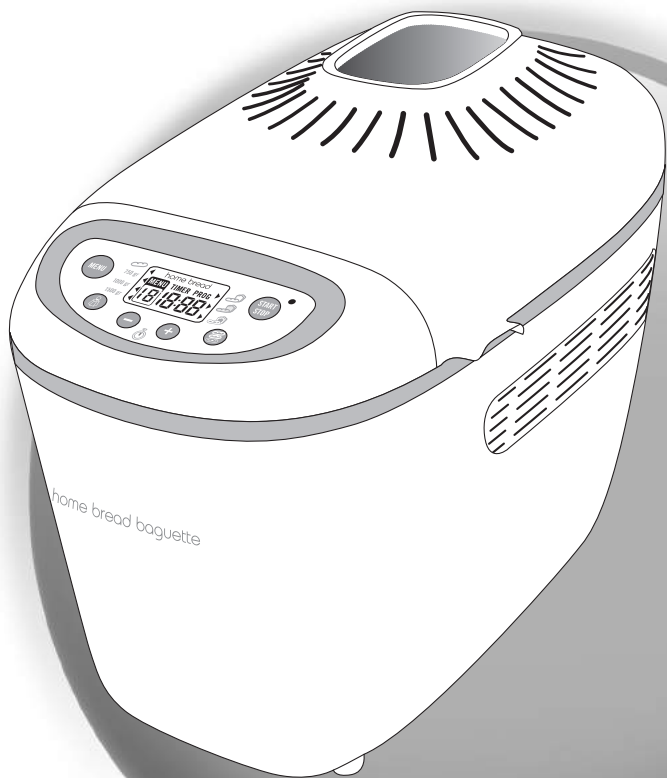


home bread baguette

● Français	1 - 24	● Slovensky	315 - 342
● Nederlands	25 - 48	● Bosanski	343 - 370
● Deutsch	49 - 72	● Bulgarian	371 - 398
● Italiano	73 - 96	● Hrvatski	399 - 426
● Español	97 - 120	● Română	427 - 454
● Português	121 - 144	● Srpski	455 - 482
● English	145 - 168	● Slovensko	483 - 510
● Русский	175 - 202	● Eesti	511 - 538
● Українська	203 - 230	● Latviešu	539 - 566
● ҚАЗАҚША	231 - 258	● Lietuvių	567 - 594
● Magyar	259 - 286	● Polski	595 - 622
● Český	287 - 314		

home bread baguette



FR

NL

DE

IT

ES

PT

EN

RU

UK

KK

HU

CS

SK

BS

BG

HR

RO

SR

SL

ET

LV

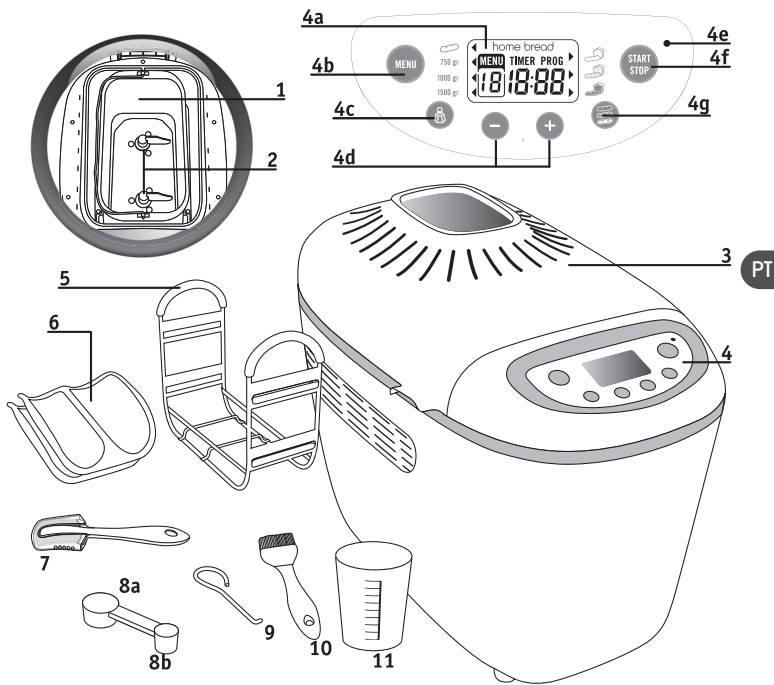
LT

PL

● PORTUGUÊS

página

1	DESCRIÇÃO	122
2	CONSELHOS DE SEGURANÇA	123
3	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	127
4	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	134
5	OS CICLOS	135
6	OS INGREDIENTES	136
7	CONSELHOS PRÁTICOS	137
8	PREPARAÇÃO E EXECUÇÃO DAS BAGUETES	138
9	GUIA PARA MELHORAR AS SUAS EXECUÇÕES	141
10	GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TÉCNICOS	144
11	GARANTIA	144
12	AMBIENTE	144
13	TABELA DE CICLOS	169



PT

1 DESCRIÇÃO

1. Cuba
2. Pás misturadoras
3. Tampa com janela
4. Painel de comandos
 - a. Ecrã de visualização
 - a1. Indicador de fabrico de baguetes
 - a2. Selecção de menu
 - a3. Indicador de peso
 - a4. Indicador de tostagem
 - a5. Programação diferida
 - a6. Temporizador
 - b. Selecção dos programas
 - c. Selecção do peso
 - d. Botões de regulação de arranque diferido e de regulação do tempo para o programa 12
 - e. Indicador luminoso de funcionamento
 - f. Botão ligar/desligar

- g. Selecção do nível de tostagem
5. Apoio de cozedura de baguetes
6. 2 placas antiaderentes para baguetes

Accessórios:

7. Utensílio de corte
8. a. Colher de sopa = cc
b. Colher de café = cc
9. "Gancho" para retirar as pás misturadoras
10. Pincel
11. Copo graduado



❷ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
 - em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - em quintas,
 - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
 - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua

segurança.

É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.

- 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.
- O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- **Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico no interior de sua casa e a uma altitude inferior a 4000 m.**
- Atenção: risco de ferimentos no caso de uma utilização incorreta do aparelho
- Atenção: a superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após a utilização
- Este aparelho não pode ser mergulhado na água.
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas.

Na cuba de pão:

- não exceda 1500 g de massa no total.
- não exceda 930 g de farinha e 15 g de fermento.

Nas placas para baguetes:

- Não cozer mais do que 450 g de massa de cada vez.
- Não ultrapassar 280 g de farinha e 6 gramas de fermento por cozedura.
- Utilize um pano ou uma esponja húmida para limpar as partes que estão em contacto com os alimentos.

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme com o modo de utilização indicado isenta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Utilize uma bancada de trabalho estável, ao abrigo de projecções de água e em caso algum num nicho de cozinha integrada.
- Certifique-se que a tensão de alimentação do aparelho é compatível com a sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- Ligue obrigatoriamente o aparelho a uma tomada com ligação à terra. O desrespeito desta obrigação pode provocar um choque eléctrico e causar lesões graves. Para sua segurança, é indispensável que a tomada de terra corresponda às normas que regulam as instalações eléctricas em vigor no seu país. Se a sua instalação não possuir uma tomada de ligação à terra, é imperativo que, antes de qualquer ligação, contrate uma entidade certificada para colocar a sua instalação eléctrica em conformidade.
- O seu aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e no interior de casa.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização e quando proceder à sua limpeza.
- Não utilize o aparelho se :
 - o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados,
 - o aparelho caiu ao chão e apresenta danos visíveis ou anomalias de funcionamento.
 Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de assistência).
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais asseguradas pelo cliente, deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha num recipiente com água ou outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ficar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, junto de uma fonte de calor ou num ângulo cortante.
- Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.
- **Não toque na janela durante e imediatamente após o funcionamento. A temperatura da janela pode ser elevada.**
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em bom estado, com uma tomada com ligação à terra e com um fio condutor cujo diâmetro seja pelo menos igual ao do fio fornecido com o produto.
- Não coloque o aparelho por cima de outros aparelhos.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não utilize o aparelho para cozer outras preparações para além do pão e doces.
- Nunca insira papel, cartão ou plástico no interior do aparelho e não coloque nada por cima.
- No caso de determinadas partes do aparelho se incendiarem, nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptadas ao seu aparelho.
- **No final do programa, utilize sempre luvas de cozinha para manusear a cuba ou as partes quentes do aparelho. Este torna-se muito quente no decorrer da sua utilização.**
- Nunca tape as grelhas de ventilação.
- Tome muito cuidado dado que pode libertar-se vapor quando abrir a tampa no final ou no decorrer do programa.
- O nível de potência acústica determinado neste produto é de 69 dBA.



Protecção do meio ambiente em primeiro lugar!

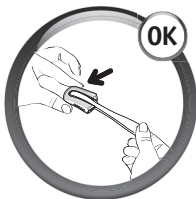
- ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

3 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



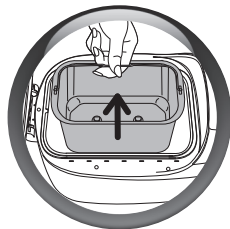
1. DESEMBALAGEM

- Desembale o aparelho, guarde a garantia, leia com atenção o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para futuras utilizações.
- Coloque o seu aparelho numa superfície estável. Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos tanto no interior como no exterior do aparelho.



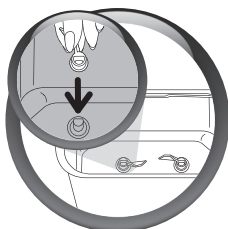
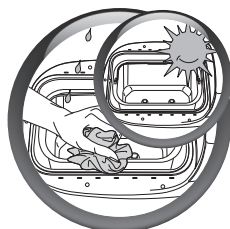
Aviso

- Cuidado! o utensílio de corte é muito afiado. Deve manuseá-lo com precaução.



2. ANTES DE UTILIZAR O SEU APARELHO

- Segure na pega e retire a cuba do pão na vertical.



3. LIMPEZA DA CUBA

- Limpe a cuba do aparelho com um pano húmido. Seque cuidadosamente. **Uma ligeira libertação de odor pode ocorrer aquando da primeira utilização.**



A amassadura apresenta melhores resultados se as varas forem colocadas frente a frente.

4. ARRANQUE

- Coloque a cuba.
- Pressione a cuba num dos lados e, em seguida, do outro, por forma a fixá-la no eixo e ficar bem presa de ambos os lados.

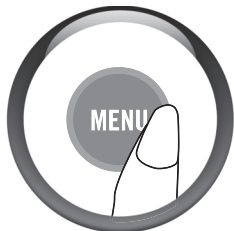
- Desenrole o cabo e ligue-o a uma tomada com ligação à terra.
- Após a emissão do sinal sonoro, o programa 1 é exibido no visor por defeito.






Para se familiarizar com a sua máquina de pão, sugerimos que experimente a receita de **PÃO BÁSICO** para o seu primeiro pão. Consulte a ficha « PROGRAMA DO PÃO BÁSICO » página 140.



3. SELECIONE UM PROGRAMA (VER AS CARACTERÍSTICAS NA TABELA DA PÁGINA SEGUINTE)

- Para cada programa, é exibida no visor uma regulação por defeito. Terá, pois, de seleccionar manualmente as regulações pretendidas.
- A selecção de um determinado programa desencadeia um conjunto de etapas, que se desenrolam automaticamente umas a seguir às outras.



- Prima o botão “**menu**” que lhe permite escolher um determinado número de programas diferentes. Para fazer desfilir os programas 1 a 16, prima sucessivamente o botão “**menu**”.
- O tempo correspondente ao programa seleccionado é exibido automaticamente.

ACESSÓRIOS	DESCUBRA OS PROGRAMAS PROPOSTOS NO MENU	
	1. Baguette	<p>O programa Baguette permite-lhe confeccionar as suas baguettes. Este programa desenrola-se em 2 tempos. 1º etapa > Amassadura e levedura da massa 2º etapa > Cozedura O ciclo de cozedura ocorre após a confeção das suas baguettes (para ajudá-lo na confeção das baguettes, encontrará um guia complementar de modelagem junto à sua máquina do pão).</p>
	2. Baguette Doce	<p>Para pães açucarados pequenos: miniaturas, pães de leite, brioches, etc...</p>
	3. Cozedura Baguette	<p>O programa 3 permite cozer as baguettes a partir de uma massa preparada de antemão. A máquina não deve ser deixada sem vigilância durante a utilização do programa 3. Para interromper o ciclo antes do fim, pare manualmente o programa premindo longamente a tecla .</p>
	4. Pão Básico	<p>O programa Pão Básico permite efectuar a maior parte das receitas de pão utilizando farinha de trigo.</p>
	5. Pão Francês	<p>O programa Pão Francês corresponde a uma receita de pão branco tradicional francês normalmente alveolado.</p>
	6. Pão Integral	<p>O programa 6 destina-se a ser seleccionado quando se utiliza farinha integral. Este programa é igualmente utilizado para a confeção de receitas com preparações de padaria.</p>
	7. Pão Doce	<p>O programa 7 adapta-se às receitas que contêm maior quantidade de matérias gordas e açúcar. Se utilizar preparações para brioche ou pão de leite prontas a usar, não exceda 1000 g de massa no total.</p>
	8. Pão Rápido	<p>O programa Pão Rápido é específico à receita do pão rápido. Para este programa, não estão disponíveis a regulação do peso e da cor. Para esta receita, a temperatura da água deve ser de 35°C, no máximo.</p>
	9. Pão Sem Glúten	<p>É aconselhável para os indivíduos com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, espelta, etc...). A cuba deve ser sempre bem limpa de forma a eliminar o risco de contaminação com outras farinhas. No caso de intolerância total ao glúten, certifique-se que o fermento utilizado também não contém glúten. A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal. É, pois, necessário fazer assentar a massa dos bordos no decorrer da amassadura com uma espátula de plástico mole. O pão sem glúten apresenta uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal. Para este programa, só está disponível o peso de 1000 g.</p>


ACESSÓRIOS		
	10. Pão Sem Sal	A redução do consumo do sal permite diminuir os riscos cardiovasculares.
	11. Pão Rico Em Ómega 3	Este pão é rico em ácido gordo Ómega 3 contribuindo para uma receita equilibrada e completa do plano nutritivo. Os ácidos gordos Ómega 3 contribuem para o funcionamento adequado do sistema cardiovascular.
	12. Cozedura Pão	<p>O programa Cozedura Pão permite apenas cozer, durante 10 a 70 minutos, regulável por fases de 10 minutos para a obtenção de um tom dourado claro, médio ou escuro.</p> <p>Pode ser seleccionado isoladamente ou utilizado:</p> <p>a) em associação com o programa massas levedadas,</p> <p>b) para reaquecer ou tornar estaladiços pães já cozidos e arrefecidos,</p> <p>c) para terminar a cozedura no caso de uma falha de corrente prolongada durante um ciclo de pão.</p> <p>Este programa não permite cozer baguettes. A máquina de fazer pão não pode ser deixada sem vigilância no decorrer da utilização do programa 12. Para interromper o ciclo antes do fim do mesmo, interrompa manualmente o programa premindo longamente o botão .</p>
	13. Massas Levedadas	O programa Massas Levedadas não coze. Corresponde a um programa para amassar e levedar, válido para todas as massas levedadas. Como exemplo: a massa para pizza.
	14. Bolo	Permite a confecção de artigos de pastelaria com fermento químico. Para este programa, só está disponível o peso de 1000 g.
	15. Doce	O programa Doce coze automaticamente o doce de fruta na cuba. Deve retirar o caroço das frutas e cortá-las em pedaços grandes.
	16. Massa	O programa 16 serve apenas para amassar. Destina-se às massas não levedadas. Por exemplo: massa.



6. SELECCIONE O PESO DO PÃO


- O peso do pão regula-se por defeito para 1500 g. O peso é fornecido a título indicativo.
- Certas receitas não permitem fazer um pão de 750 g.
- **Consulte as receitas para mais amplas informações.**
- **Os programas 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 não possuem a regulação do peso.**

Para os programas 1 e 2, pode seleccionar dois pesos:

- cerca de 400 g para 1 cozedura (4 baguetes), **a luz piloto acende perante o peso de 750 g.**
- cerca de 800 g para 2 cozeduras (8 baguetes), **a luz piloto acende perante o peso de 1500 g.**
- Prima o botão  para regular o peso escolhido para 750 g, 1000 g ou 1500 g. O indicador luminoso acende-se à frente da regulação escolhida.




7. SELECCIONE O NÍVEL DE TOSTAGEM DO PÃO

- A tostagem do pão está ajustada por defeito para o nível médio.
- Os programas 13, 15, 16, não possuem a regulação de tostagem. Existem 3 possibilidades FRACO/MÉDIO/FORTE.
- Caso pretenda modificar a regulação por defeito, prima o botão  até o indicador luminoso se acender à frente da regulação escolhida.



8. INICIE UM PROGRAMA

- Para iniciar o programa seleccionado, prima o botão . O programa inicia-se. O tempo correspondente ao programa é exibido. As etapas sucessivas desenrolam-se automaticamente umas após as outras.

9. UTILIZE O PROGRAMA DIFERIDO

• **Pode programar o aparelho, até 15 horas antes, para ter a sua preparação pronta à hora escolhida.**

O programa de arranque diferido não está disponível para os programas 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.

Esta etapa ocorre após ter seleccionado o programa, o nível de tostagem e o peso.

A duração do programa é exibida. Calcule a diferença de tempo entre o momento em que inicia o programa e a hora a que deseja que a sua preparação esteja pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa. Com a ajuda dos botões **+** e **-**, visualize o tempo encontrado (**+** para cima e **-** para baixo). Os toques curtos permitem uma apresentação por períodos de 10 mn. Com um toque longo, a apresentação é contínua por períodos de 10 mn.

Exemplo 1: são 20h00 e pretende que o seu pão fique pronto no dia seguinte às 7h00 da manhã. Programe 11h00 com a ajuda dos botões **+** e **-**. Pressione o botão **START**. É emitido um sinal sonoro.

A palavra **PROG** aparece e os 2 pontos **■** do temporizador piscam. A contagem decrescente tem início. A luz piloto de funcionamento acende. No decorrer de um programa em modo de arranque diferido, nenhum aviso sonoro será emitido.

Se cometer um erro ou pretender modificar a regulação da hora, pressione longamente o botão **START** até este emitir um sinal sonoro. É exibido o tempo predefinido.

Repita a operação.

Exemplo 2: No caso do programa 1 para baguetes: são 8h00 e pretende as baguetes prontas para as 19h00. Programe 11h00 com a ajuda dos botões **+** e **-**. Pressione o botão **START** (Iniciar/Parar). É emitido um sinal sonoro. A palavra **PROG** aparece e os 2 pontos do temporizador piscam. A contagem decrescente tem início. A luz piloto de funcionamento acende. Se cometer um erro ou pretender modificar a regulação da hora, pressione longamente o botão **START** até este emitir um sinal sonoro. É exibido o tempo predefinido.

Repita a operação.

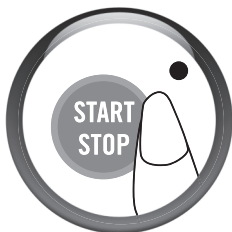
ATENÇÃO: deve contar com a moldagem das baguetes 47 min. antes do fim da cozedura (ou seja, às 18h13) ou, no caso de 2 cozeduras, 2X47 min., antes do fim do programa (ou seja, às 17h26).

Para saber o tempo de cozedura dos outros programas de baguetes, consulte a tabela de tempos de cozedura na pág. 169.

O tempo de moldagem para os programas de baguetes não está incluído no cálculo do tempo de início diferido.

Alguns ingredientes são perecíveis. Não utilize o programa de arranque diferido para receitas que contenham: leite fresco, ovos, iogurtes, queijo, fruta fresca.

No caso de arranque diferido, o modo "silêncio" é activado automaticamente.



10. PARE UM PROGRAMA

- No fim do ciclo, o programa pára automaticamente; aparece 0:00. São emitidos vários sinais sonoros e o indicador luminoso de funcionamento começa a piscar.
- Para parar o programa em curso ou cancelar a programação diferida, prima durante 5 segundos o botão



11. DESENFORME O SEU PÃO

(Esta etapa não diz respeito aos « bagueette »)

- No final do ciclo de cozedura, desligue a máquina do pão.
- Segure na pega e retire a cuba do pão na vertical. Utilize sempre luvas isoladoras de cozinha porque a pega da cuba está quente, tal como o interior da tampa.

- Retire o pão da cuba e coloque-o durante 1 h sobre uma grelha para arrefecer.

- Pode acontecer que as pás misturadoras fiquem no pão quando se tenta desenformá-lo. Neste caso, utilize o acessório "gancho" da seguinte forma:

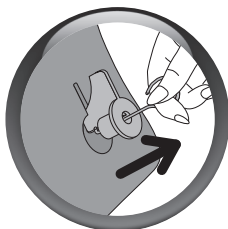
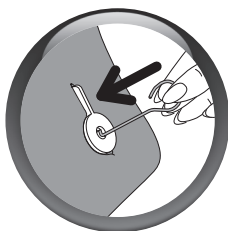
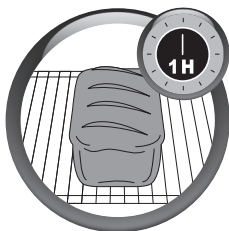
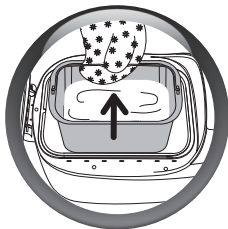
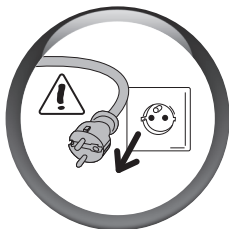
- > uma vez desenformado o pão, coloque-o ainda quente de lado e mantenha-o nesta posição com a mão (equipada com uma luva de cozinha, por forma a evitar queimaduras),

- > insira o gancho no eixo da pá misturadora e puxe com cuidado de modo a retirar a pá misturadora,

- > repita a operação com a outra pá misturadora,

- > retire o pão e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.

- Por forma a manter as qualidades antiaderentes da cuba, nunca utilize objectos metálicos para desenformar o pão.

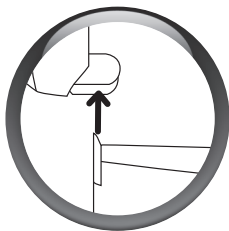
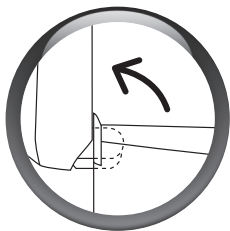


4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO



- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer tampa aberta.
- Retire a tampa, caso necessite virar o aparelho.
- Limpe o exterior e o interior do aparelho com uma esponja húmida. Seque cuidadosamente.
- Lave a cuba, a pá misturadora, o suporte para cozedura e as placas antiaderentes com água quente e detergente para a loiça.
- Se deixar a pá misturadora na cuba, deixe-a mergulhada em água entre 5 a 10 minutos.

PT



- Se necessário, desmonte a tampa e lave-a com água quente.



- Não lave qualquer peça na máquina da loiça.
- Não utilize produtos domésticos, esfregões abrasivos nem álcool. Use um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o corpo do aparelho nem a tampa dentro de água.
- Não arrume o suporte para cozedura nem as placas antiaderentes na cuba de forma a não riscar o seu revestimento.

5 OS CICLOS

• O quadro nas páginas 169 - 173 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.	>	REPOUSAR Permite à massa distender-se de modo a melhorar a qualidade do processo anterior (amassar).	>	LEVEDAR Período de tempo no decorrer do qual o fermento actua de forma a que o pão cresça e desenvolva o seu aroma.	>	COZER Transforma a massa em miolo e permite que a cõdea fique dourada e estaladiça.	>	MANTER QUENTE Permite manter o pão quente depois da cozedura. É, no entanto, aconselhável retirar o pão do molde logo que a cozedura chegue ao fim.
---	---	--	---	---	---	---	---	---

Amassar:



No decorrer deste ciclo, e para os programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, tem sempre a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, bacon, etc... Um sinal sonoro indica-lhe em que momento deve intervir.

Durante o progresso dos programas referidos acima, pressione 1 vez o botão MENU para conhecer o tempo que resta antes do sinal sonoro de « adição de ingredientes ».

Para os programas de 1 a 2, carregue 2 vezes no botão MENU para saber o tempo que resta antes da moldagem das baguetes.

Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação (páginas 169 - 173) e a coluna "extra". Esta coluna indica o tempo a ser exibido no ecrã do aparelho quando for emitido o sinal sonoro. Para saber com maior precisão ao fim de quanto tempo é que o sinal sonoro é emitido, basta subtrair o tempo da coluna "extra" ao tempo total da cozedura.

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

Manter quente: para os programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, pode deixar a preparação no aparelho. A função Manter Quente com a duração de uma hora activa-se automaticamente no final da cozedura. O visor continua a exibir 0:00 no decorrer do período da função Manter Quente. É emitido um sinal sonoro a intervalos regulares.

O indicador luminoso de funcionamento está a piscar.

No fim do ciclo, o aparelho pára automaticamente após a emissão de vários sinais sonoros.

6 OS INGREDIENTES

As matérias gordas e os óleos: as matérias gordas deixam o pão mais macio e mais saboroso. Conservar-se-á igualmente melhor e durante mais tempo. Demasiada gordura abranda a fermentação. Se utilizar manteiga, assegure-se de que está fria e corte-a em cubos para a repartir de forma homogênea na preparação. Não incorpore a manteiga quente. Evite que a gordura entre em contacto com o fermento, uma vez que a gordura poderá impedir a veidração do fermento.

Ovos: os ovos enriquecem a massa, melhoram a cor do pão e favorecem o bom desenvolvimento do miolo do pão. As receitas prevêem a adição de um ovo médio de 50 g, se os ovos forem maiores, retirar líquido; se os ovos forem mais pequenos, é necessário adicionar um pouco mais de líquido.

Leite: pode utilizar leite fresco (frio, salvo indicação em contrário na receita) ou leite em pó. O leite também tem um efeito emulsionante que permite obter alvéolos mais regulares e, por conseguinte, um miolo de pão com melhor aspecto.

Água: a água reidrata e activa o fermento. Esta hidrata igualmente o amido da farinha e permite a formação do miolo do pão. Pode-se substituir a água, em parte ou totalmente, por leite ou outros líquidos. Temperatura: ver o parágrafo sobre a « preparação das receitas » (página 137).

Farinhas: o peso da farinha varia sensivelmente em função do tipo de farinha utilizado. Consoante a qualidade da farinha, os resultados da cozedura do pão podem variar igualmente. Conserve a farinha num recipiente hermético, pois a farinha reagirá de acordo com a flutuação das condições climáticas, absorvendo a humidade ou, pelo contrário, perdendo a humidade. De preferência, utilize uma farinha dita "de força", "panificável" ou "de padaria", ao invés de uma farinha normal. A adição de aveia, farelo, gérmem de trigo, centeio ou ainda grãos inteiros à massa do pão, proporcionar-lhe-á um pão mais pesado e menos fermentado.

Recomenda-se a utilização de uma farinha tipo 55, salvo indicação contrária nas receitas. Em caso de utilização de misturas de farinhas especiais para pão, brioche ou pão-de-leite, não ultrapasse 1000 g de massa no total. Siga as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações. A peneiração da farinha também influencia os resultados: quanto mais "integral" for a farinha (ou seja, contenha uma parte da casca do grão de trigo), menos a massa fermentará e mais compacto será o pão.

Açúcar: privilegie o açúcar branco, amarelo ou o mel. Não utilize açúcar em cubos. O açúcar nutre o fermento, dá um sabor bom ao pão e melhora a tostagem da côdea.

Sal: dá sabor aos alimentos e permite regular a actividade do fermento. O sal não deve entrar em contacto com o fermento. Graças ao sal, a massa é firme, compacta e não leveda demasiado rápido. O sal também melhora a estrutura da massa.

Fermento: o fermento de padaria existe em várias formas: fresco em pequenos cubos, seco activo para reidratar, seco instantâneo. O fermento é vendido em grandes superfícies (secção de panificação ou de frescos), mas também pode comprar o fermento fresco na sua padaria habitual. Sob a forma fresca ou seca instantânea, o fermento deve ser directamente incorporado na cuba da máquina juntamente com os outros ingredientes. Contudo, esmigalhe o fermento fresco com os dedos para facilitar a sua dispersão. Apenas o fermento seco activo (em pequenas esférolas) deve ser misturado com um pouco de água morna antes de ser utilizado. Seleccionar uma temperatura próxima de 35°C, abaixo disso o fermento será menos eficaz, acima disso corre o risco de perder a sua actividade. Respeite as doses recomendadas e multiplique as quantidades se utilizar fermento fresco (ver o quadro de equivalências a seguir).

Equivalências quantidade/peso entre fermento seco e 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, pepitas de chocolate, etc.): pode personalizar as suas receitas com todos os aditivos adicionais que desejar tendo o cuidado de:

- > respeitar o sinal sonoro para a adição de ingredientes, nomeadamente dos mais frágeis,
- > as sementes mais sólidas (como o linho ou o sésamo) podem ser incorporadas ao início da amassadura para facilitar a utilização da máquina (por exemplo, em arranque diferido).
- > congelar as pepitas de chocolate para uma melhor solidez da mesma durante a amassadura.
- > escorrer bem os ingredientes muito húmidos ou com muita gordura (p. ex., azeitonas, bacon), secá-los em papel absorvente e enfarinhá-los ligeiramente para uma melhor incorporação e homogeneidade,
- > não os incorporar em quantidades demasiado grandes, correndo o risco de perturbar o bom desenvolvimento da massa; respeite as quantidades indicadas nas receitas,
- > não deixar cair os aditivos fora da cuba.

7 CONSELHOS PRÁTICOS

1. PREPARAÇÃO DAS RECEITAS

- Todos os ingredientes utilizados têm de estar à temperatura ambiente (salvo indicação em contrário), tendo de ser pesados com precisão.

Meça os líquidos com o copo graduado fornecido com o produto. Utilize a colher doseadora dupla fornecida para medir, de um lado, as colheres de café e, do outro, as colheres de sopa. Medições incorrectas traduzir-se-ão em maus resultados.

- Respeite a ordem de preparação

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

- A precisão na medição da quantidade de farinha é importante. Por este motivo a farinha deve ser sempre pesada com a ajuda de uma balança de cozinha. Utilize sempre fermento de padeiro activo desidratado em saqueta. Salvo indicação em contrário, nas receitas, nunca utilize fermento químico. Depois de abrir uma saqueta de fermento, é necessário utilizá-lo no espaço de 48 horas.
- Para evitar perturbar a levedura das preparações, aconselhamo-lo a colocar todos os ingredientes na cuba logo no início da preparação e evitar abrir a tampa durante a mesma (salvo indicação em contrário). Respeite com exactidão a ordem dos ingredientes bem como as quantidades indicadas nas receitas.

Primeiro os líquidos, depois os sólidos. **O fermento não pode entrar em contacto com os líquidos nem com o sal.**

- **A preparação do pão é extremamente sensível às condições de temperatura e de humidade.** No caso de muito calor, é aconselhável utilizar líquidos mais frescos do que o costume. Da mesma forma, no caso de frio, é possível que seja necessário aquecer a água ou o leite (sem nunca exceder 35°C). Para um resultado ideal, recomendamos que respeite uma temperatura global de 60°C (temperatura da água + temperatura da farinha + temperatura ambiente). Exemplo: se a temperatura ambiente de sua casa for 19°C, assegure-se de que a temperatura da farinha é de 19°C e a temperatura da água é de 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).

- **Por vezes, é útil verificar a consistência da massa a meio do processo de amassar:** ela tem de formar uma bola homogénea que se descole bem das paredes.

> se sobrar farinha não incorporada, isso significa que é necessário deitar um pouco mais de água, > caso contrário, talvez seja necessário adicionar um pouco de farinha.

É necessário corrigir com extremo cuidado (1 colher de sopa no máximo de cada vez) e aguardar até verificar se a massa melhorou ou não antes de intervir de novo.

- **Um erro corrente consiste em pensar que a adição do fermento fará o pão crescer ainda mais.** Verdade é que fermento a mais fragiliza a estrutura da massa, levando-a a crescer demasiado e a baixar no momento da cozedura. Para conferir o estado da massa imediatamente antes da cozedura, verifique a consistência da massa com a ponta dos dedos: a massa tem de oferecer uma ligeira resistência e a marca dos dedos tem de se esbater pouco a pouco.

- Ao trabalhar a massa, não deve fazê-lo durante muito tempo, dado o risco de não obter o resultado esperado após a cozedura.

2. UTILIZAÇÃO DA SUA MÁQUINA DE PÃO

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

- **Caso accione dois programas,** aguarde 1 h antes de iniciar uma segunda preparação. Caso contrário, o código de erro E01 aparece. (excepto para os programas 1 e 12).

- Para o programa baguette após as etapas de amassadura e levedura da massa, deve utilizar a massa na hora que se segue aos sinais sonoros. Posteriormente, a máquina reinicializa-se e o programa baguette perde-se.

8 PREPARAÇÃO E EXECUÇÃO DAS BAGUETES

Para esta receita, é necessário ter à sua disposição a totalidade dos acessórios concebidos para esta função: 1 suporte de cozedura para baguettes (5), 2 placas antiaderentes para a cozedura das baguettes (6), 1 utensílio de corte (7) e 1 pincel (10).

1. AMASSADURA E FERMENTAÇÃO DA MASSA



- Ligue a máquina do pão.
- Após o sinal sonoro, o programa 1 é exibido por defeito.
- Selecione o nível de tostagem.
- Desaconselhamos cozer apenas um nível, o resultado seria demasiado cozido.
- Caso opte pela cozedura de 2 doses: aconselhamos moldar os pães e reservar metade no frigorífico para a segunda cozedura.
- Prima o botão **START/STOP**. O indicador de funcionamento acende-se e os 2 pontos do temporizador piscam. Inicia-se o ciclo de amassadura da massa, a que se segue a sua levedura.

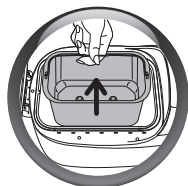
Observações:

- Durante a etapa de amassadura, é normal que determinados pontos não fiquem devidamente misturados.
- Quando a preparação chega ao fim, a máquina do pão passa para o estado de vigília. Vários sinais sonoros indicam que a amassadura e a levedura da massa chegaram ao fim e o indicador de funcionamento pisca. O indicador luminoso de moldagem das baguettes acende.

A massa deve ser utilizada na hora que se segue aos sinais sonoros. Posteriormente, a máquina reinicializa-se e o programa baguette perde-se. Neste caso, recomendamos-lhe a utilização do programa 3 apenas para a cozedura das baguettes.

2. EXEMPLO DE PREPARAÇÃO E COZEDURA DE BAGUETES

Para obter ajuda na realização das etapas, consulte o livro de receitas fornecido. Apresentamos algumas dicas de padeiro, mas após vários testes irá adquirir a sua própria maneira de moldar a massa.



- Retire a cuba da máquina.
- Polvilhe ligeiramente a sua bancada de trabalho com farinha.
- Retire a massa da cuba e coloque-a na bancada de trabalho.
- Forme uma bola com a massa e com a ajuda de uma faca divida-a em 4 porções.
- Obtém 4 porções de igual peso que irá moldar em baguettes.

Para obter baguettes mais arejadas, deixe repousar as porções 10 minutos antes de as moldar.

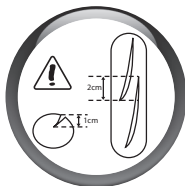
O comprimento obtido para a baguete deve corresponder ao tamanho da placa antiaderente (cerca de 18 cm).

Pode variar os sabores ornamentando os seus pães. Para isso, basta-lhe humedecer as porções e depois rolá-las por cima de sementes de sésamo ou de papoila.




- Após a preparação das baguetes, disponha-as sobre as placas antiaderentes.

O lado de união das baguetes deve ficar para baixo.



- Para um resultado óptimo, faça cortes diagonais na parte de cima das baguetes com a ajuda de uma faca de serrilha ou com a lâmina fornecida para obter uma abertura de 1 cm.

Pode variar as apresentações das suas baguetes e fazer cortes com uma tesoura a todo o comprimento da baguete.

- Com o pincel de cozinha fornecido, humedeça generosamente a parte de cima das baguetes, evitando a acumulação de água sobre as placas antiaderentes.
- Coloque as 2 placas antiaderentes contendo as baguetes sobre o suporte para baguetes fornecido.
- Instale o suporte para baguetes na máquina do pão, no lugar da cuba.
- Pressione novamente o botão  para reiniciar o programa e iniciar a cozedura das suas baguetes.

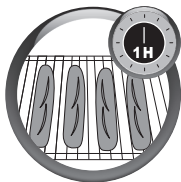
• No final do ciclo de cozedura, tem 2 opções:


quando da cozedura de 4 baguetes

- Desligue a máquina do pão. Retire o suporte para baguetes.
- Utilize sempre luvas de cozinha porque o suporte está muito quente.
- Retire as baguetes das placas antiaderentes e deixe-as arrefecer sobre uma grelha.

quando da cozedura de 8 baguetes (2x4)

- Retire o suporte para baguetes. • Utilize sempre luvas de cozinha porque o suporte está muito quente.



- Retire as baguetes das placas antiaderentes e deixe-as arrefecer sobre uma grelha.
- Retire as outras 4 baguetes do frigorífico (que anteriormente humedeceu e fez cortes).
- Posicione-as sobre as placas sem se queimar.
- Volte a colocar o suporte na máquina e pressione novamente o botão .
- No final da cozedura, pode desligar a máquina.
- Retire as baguetes das placas antiaderentes e deixe-as arrefecer sobre uma grelha.



PÃO SIMPLES (PROGRAMA 4)


cc > Colher de café
cs > Colher de sopa

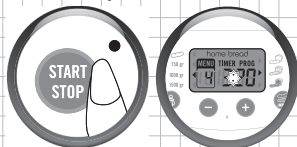
- Alourar > Médio
- Peso unitário > 1 000 g

Ingredientes

Óleo > 2 cs
Água > 325 ml
Sal > 2 cc
Açúcar > 2 cs
Leite em pó > 2,5 cs
Farinha T55 > 600 g
Fermento de padeiro desidratado > 1,5 cc

1 Para começar a preparar a sua receita, consulte as fases 1 a 7 do parágrafo "utilização".

2 Em seguida, inicie o programa PÃO SIMPLES, pressione o botão . O indicador de funcionamento acende. Os dois pontos do regulador piscam. O ciclo começa.



3 No fim do ciclo, consulte a fase 11.

IMPORTANTE: Seguindo o mesmo princípio, pode preparar outras receitas de pão tradicional: Pão Francês, Pão Integral, Pão Doce, Pão Rápido, Pão sem Glúten, Pão sem Sal, bastando para isso que seleccione o programa correspondente no botão de menu.

PT



BAGUETE (PROGRAMA 1)

Para preparar 4 baguetes com cerca de 100 g

cc > Colher de café
cs > Colher de sopa

- Alourar > Médio

Ingredientes

Água > 170 ml
Sal > 1 cc
Farinha T55 > 280 g
Fermento de padeiro desidratado > 1 cc








Para preparar esta receita, consulte o parágrafo 8 "Preparação e execução das baguetes".



Para um interior ainda mais macio das suas baguetes, junte 1 cs de óleo à sua receita. Se pretender dar mais cor aos seus 4 pães, junte 2 cc de açúcar aos seus ingredientes.

9 GUIA PARA MELHORAR AS SUAS EXECUÇÕES

1. PARA OS PÃES




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

2. . PARA AS BAGUETES

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
A porção de massa não tem um formato constante.	O formato de rectângulo inicial não é regular ou não tem uma espessura constante.	Se necessário, alisar com o rolo da massa.
A massa está pegajosa, é difícil moldar os pãezinhos.	A preparação tem muita água.	Diminuir a quantidade de água.
	A água incorporada na receita estava demasiado quente.	Enfarinhar ligeiramente as mãos, mas não a massa nem a bancada de trabalho, se possível, e continuar a moldar os pãezinhos.
A massa "rasga-se".	A farinha não tem glúten.	Escolher uma farinha para pastelaria (Tipo 45).
	A massa não tem elasticidade.	Deixar repousar 10 mn antes de ir ao forno.
	As formas são irregulares.	Pesar as porções para terem todas o mesmo tamanho.
A massa é compacta/ a massa está dura para moldar.	É necessário um pouco de água na receita.	Verificar a receita ou adicionar água se a farinha for demasiado absorvente.
	A preparação tem muita farinha.	Moldar grosseiramente e deixar repousar antes da moldagem final. Adicionar um pouco de água ao início da amassadura.
	Massa demasiado trabalhada.	Deixar repousar 10 mn antes de ir ao forno. Enfarinhar o menos possível a bancada de trabalho. Moldar trabalhando a massa o menos possível. Proceder à confeção em 2 etapas com 5 min. de repouso a meio.
Os pãezinhos tocam uns nos outros e não estão bem cozidos.	Disposição incorrecta sobre as placas.	Optimizar o espaço sobre as placas para colocar as porções.
	Massa demasiado líquida.	Dosear bem os líquidos.
		Receitas criadas para ovos de 50 g. Se os ovos forem demasiado grandes, diminuir a quantidade de água.
Os pãezinhos pegam à placa e ficam queimados.	Tostagem demasiado forte.	Escolher um nível de tostagem mais baixo. Evitar que o líquido de tostagem escorra na placa.
	Humedeceu muito as porções de massa.	Retirar o excesso de água colocada com o pincel.
	As placas do suporte agarram muito.	Olear ligeiramente as placas do suporte antes de colocar as porções de massa.
Os pãezinhos não estão suficientemente dourados.	Esqueceu-se de pincelar as porções de massa com água antes de as enfornar.	Tenha atenção a isso na sua próxima preparação.
	Enfarinhou muito os pãezinhos aquando da moldagem dos mesmos.	Pincelar bem com água antes de os enfornar.
	A temperatura ambiente é elevada (+ de 30°C).	Utilizar água mais fria (entre 10 e 15°C) e/ou um pouco menos de fermento.

Não consegue obter o resultado esperado? Este quadro ajuda-o a orientar-se.	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
Os pãezinhos não cresceram o suficiente.	Esqueceu-se de colocar o fermento na receita / fermento insuficiente.	Seguir as indicações da receita.
	O fermento não devia estar dentro do prazo de validade.	Verifique a DLUI (Data Limite de Utilização Ideal).
	A sua receita não tinha água suficiente.	Verificar a receita ou adicionar água se a farinha for demasiado absorvente.
	Os pãezinhos foram demasiado esmagados e comprimidos aquando da moldagem dos mesmos. Massa demasiado trabalhada.	Manipular a massa o menos possível durante a moldagem.
Os pãezinhos estão muito grandes.	Demasiado fermento.	Colocar menos fermento.
	Cresceram demasiado.	Achatar ligeiramente os pãezinhos depois de colocados sobre as placas.
Os cortes feitos na porção de massa não são fundos.	A massa está pegajosa: deitou muita água na receita.	Reinicie a etapa de moldagem dos pãezinhos enfarinhando ligeiramente as mãos, mas não enfarinhe a massa nem a bancada de trabalho, se possível.
	A lâmina não está suficientemente afiada.	Utilize a lâmina fornecida ou uma faca de serrilha.
	Os cortes são muito superficiais.	Fazer cortes mais vincados, sem hesitação.
Os cortes têm tendência a voltar a fechar ou não se abrem durante a cozedura.	A massa estava muito pegajosa: deitou muita água na receita.	Verificar a receita ou adicionar farinha se esta não absorver bem a água.
	A superfície da porção de massa não foi suficientemente estendida durante a moldagem.	Reiniciar estendendo mais a massa no momento de a enrolar em redor do polegar.
A massa rasga-se de lado durante a cozedura.	A profundidade do corte feito na porção de massa não é suficiente.	Consultar a forma ideal dos cortes na página 139.

10 GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS TÉCNICAS

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
As pás misturadoras ficam presas na taça.	• Deixe-a embebida em água antes de a retirar.
As pás misturadoras ficam presas no pão.	• Utilizar o acessório para desenformar o pão (página 133).
Depois de premir  não acontece nada.	• A máquina está demasiado quente. Aguardar 1 hora entre 2 ciclos (código de erro E01). • Foi programado um arranque diferido.
Depois de premir  , o motor roda mas o pão não é amassado.	• A cuba não ficou totalmente inserida. • Ausência da pá misturadora ou pá misturadora mal colocada.
Depois de um início diferido, o pão não cresceu o suficiente ou nada aconteceu.	• Esqueceu-se de premir depois  da programação. • O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água. • Ausência da pá misturadora.
Cheira a queimado.	• Uma parte dos ingredientes caiu para o lado da cuba: Desligue a máquina. Deixe-a arrefecer e limpe o interior com uma esponja húmida e sem detergente. • A preparação transbordou: quantidade excessiva de ingredientes, nomeadamente líquido. Respeite as proporções das receitas.

11 GARANTIA

- Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico. Uma utilização inadequada ou não conforme ao manual de instruções liberta a marca de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o aparelho pela primeira vez: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.

12 MEIO AMBIENTE

- Nos termos da regulamentação em vigor, qualquer aparelho não utilizado deve ser tornado definitivamente inutilizável: desligue e corte o cabo de alimentação antes de se desfazer do seu aparelho.

13 TABLEAUX DES CYCLES - TABEL MET CYCLI - ZYKLUSTABELLE - TABELLA DEI CICLI - CUADRO DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - CYCLES TABLE

- 1 FAIBLE • NIEDRIG • LAAG • DEBOLE • LIGERO • FRACO • LOW
- 2 MOYEN • GEMIDDELD • MITTEL • MEDIO • MEDIO • MÉDIO • MEDIUM
- 3 FORT • DONKER • DUNKEL • FORTE • FUERTE • FORTE • HIGH

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

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

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

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

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

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

Note: the total time does not include the time to keep warm.

750* = 1 cuisson (400 g) (voir page 11) 1500*** = 2 cuissons (800 g) (voir page 11)

750* = 1 ongeveer (400 g) (zie pagina 35) 1500*** = 2 ongeveer (800 g) (zie pagina 35)

750* = 1 etwa (400 g) (siehe Seite 59) 1500*** = 2 etwa (800 g) (siehe Seite 59)



750* = 1 circa (400 g) (consultare pagina 83) 1500*** = 2 circa (800 g) (consultare pagina 83)

750* = 1 cerca (400 g) (consulte la página 107) 1500*** = 2 cerca (800 g) (consulte la página 107)



750* = 1 cerca (400 g) (ver página 131) 1500*** = 2 cerca (800 g) (ver página 131)

750* = 1 baking (400 g) (see page 155) 1500*** = 2 baking (800 g) (see page 155)

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	FAÇONNAGE	CUISSON 1ère FOURNEE (h)	CUISSON 2ème FOURNEE (h)	TEMPS AFFICHE AU BIP (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGSTIJD	VORMEN	BAKKEN 1e LADING (u)	BAKKEN 2e LADING (u)	TIJD GETOOND BIJ PIEPTOON	WARMHOUDEN (u)
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGS-GRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VOR-BEREITUNGSZEIT	FORMEN	BACKEN DER 1. PORTION (Std.)	BACKEN DER 2. PORTION (Std.)	WÄHREND DER SIGNALTONE ANGEZEIGTE ZEIT	WARMHALTEN (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	FORMA	COTTURA 1ª INFORNATA (h)	COTTURA 2ª INFORNATA (h)	TEMPO VISUALIZZATO AL BIP	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	MOLDEADO	COCCIÓN de primera HORNADA (h)	COCCIÓN de segunda HORNADA (h)	TIEMPO MOSTRADO AL SONAR EL PITIDO	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	PREPARAÇÃO	COZEDURA 1.ª FORNADA (h)	COZEDURA 2.ª FORNADA (h)	TEMPO MOSTRADO NO SINAL SONORO	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	SHAPING	BAKING 1st BATCH (hours)	BAKING 2nd BATCH (hours)	TIME DISPLAYED ON BEEPING (h)	KEEP WARM (hours)
1	750*	1	02:02	01:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	
2	750*	1	02:02	1:05		00:57	-	01:39	01:00
	1500**		02:59				00:57	02:36	
	750*		02:07				-	01:44	
	1500**		03:09				01:02	02:46	
	750*		02:12				-	01:49	
	1500**		03:19				01:07	02:56	

A	B	C	D	E	K	J	L
FR	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTALE TIJD (u)	BEREIDINGSTIJD	BAKKEN (h)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (h)
DE	GEWICHT (g)	BRÄUNUNGSGRAD	ZEIT TOTAL (Std.)	VORBEREITUNGSZEIT	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	TIEMPO DE PREPARACIÓN	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	TEMPO	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARATION TIME	BAKING (h)	KEEP WARM (hours)	EXTRA (h)
3	-		0:10 ▼ 0:40	-	-	0:10 ▼ 0:40	-
	750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g		02:52 02:57 03:02 02:52 02:57 03:02 02:52 02:57 03:02	01:57	00:55 01:00 01:05 00:55 01:00 01:05 00:55 01:00 01:05	01:00	02:22 02:27 02:32 02:22 02:27 02:32 02:22 02:27 02:32
5	750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g		03:00 03:05 03:10 03:00 03:05 03:10 03:00 03:05 03:10	02:00	01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10	01:00	02:37 02:42 02:47 02:37 02:42 02:47 02:37 02:42 02:47
	750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g 750 g 1000 g 1500 g		03:05 03:10 03:15 03:05 03:10 03:15 03:05 03:10 03:15	02:05	01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10 01:00 01:05 01:10	01:00	02:42 02:47 02:52 02:42 02:47 02:52 02:42 02:47 02:52

A	B	C	D	E	K	J	L
7	750 g		03:14	02:29	00:45	01:00	02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
	750 g		03:14		00:45		02:50
	1000 g		03:19		00:50		02:55
	1500 g		03:24		00:55		03:00
8	750 g		01:28	00:43	00:45	01:00	01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
	750 g		01:28		00:45		01:12
	1000 g		01:33		00:50		01:17
	1500 g		01:38		00:55		01:22
9	1000 g		02:11	01:11	01:00	01:00	-
	750 g		03:00	01:55	01:05	01:00	02:37
1000 g	03:05		01:10		02:42		
1500 g	03:10		01:15		02:47		
750 g	03:00		01:05		02:37		
1000 g	03:05		01:10		02:42		
1500 g	03:10		01:15		02:47		
750 g	03:00		01:05		02:37		
1000 g	03:05		01:10		02:42		
1500 g	03:10		01:15		02:47		
11	750 g		03:10	02:10	01:00	01:00	02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47
	750 g		03:10		01:00		02:37
	1000 g		03:15		01:05		02:42
	1500 g		03:20		01:10		02:47

A	B	C	D	E	K	J	L
12	750 g		0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	/	/
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
	1000 g						
	1500 g						
	750 g						
1000 g							
1500 g							
13	/	/	01:15	01:15	-	/	/
14	1000 g		02:08	00:25	01:43	01:00	01:45
15	/	/	01:30	-	01:30	/	/
16	/	/	00:15	00:15	-	/	/