



# morphy richards®



Registe-se online para os seus 2 anos de garantia. Consulte o verso deste livro de instruções para obter mais detalhes.  
(Somente clientes do Reino Unido e Irlanda)  
[www.morphyrichards.co.uk](http://www.morphyrichards.co.uk)



## Manual Instruções Máquina de Pão



Leia e guarde estas instruções



BM48327 MUK Rev1

Para as competições, sugestões de produtos, dicas e muito mais, junte-se a nós on-line nas nossas páginas de blog, Facebook e Twitter.



[www.homeofthehouseproud.com](http://www.homeofthehouseproud.com)



[www.facebook.com/morphyrichardsuk](http://www.facebook.com/morphyrichardsuk)



[www.twitter.com/LoveYourMorphy](http://www.twitter.com/LoveYourMorphy)

**Se existir algum problema ou reclamação, por favor ligue para nossa linha de apoio dedicada, baseada no Reino Unido, antes de devolver o produto ao revendedor onde foi adquirido.**



UK Helpline: 0844 871 0960  
Peças de substituição: 0844 873 0726  
Irlanda Helpline: 1800 409 119

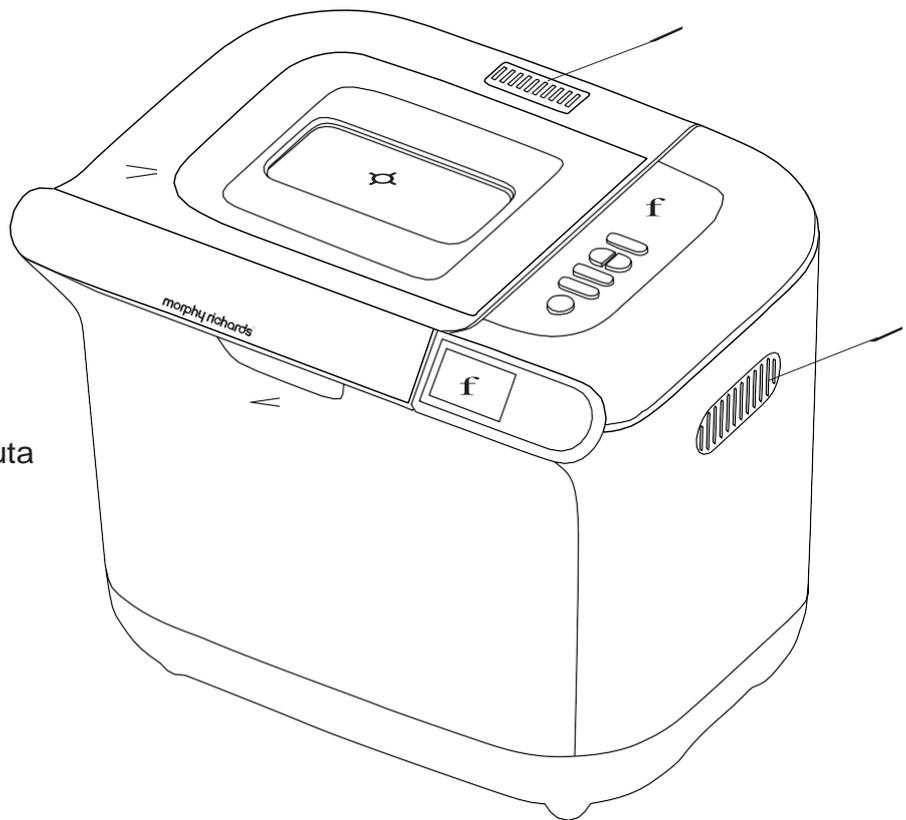


For details of other Morphy Richards products, plus replacement parts and accessories, please see our website:

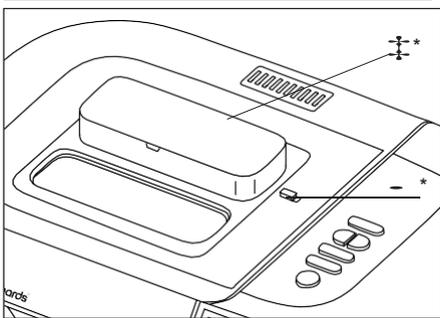
[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)



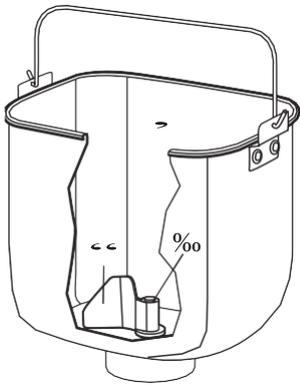
## Unidade Principal



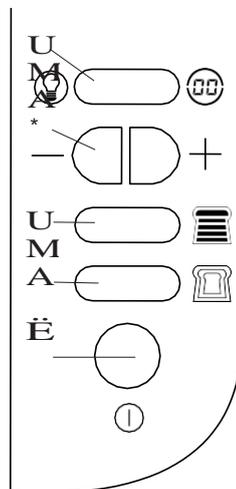
### Dispensador de frutos secos/fruta



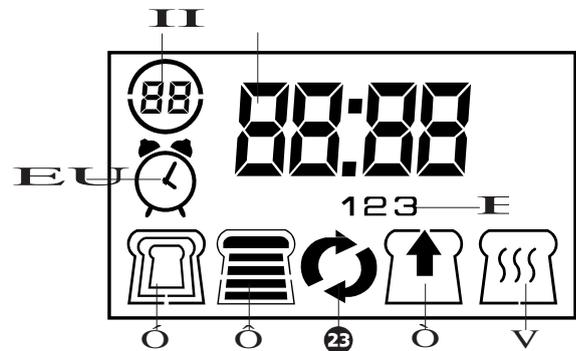
### Panela



### Painel (fi)



### Display LCD (fi)



## Características

Unidade principal

— Saídas de ar

⊠ Janela de visualização

◁ Pega da tampa

▷ Tampa

fi Painel - veja detalhes

fi Display LCD - ver mais informações

‡ Dispensador frutos secos/fruta \*

- Bloqueio Dispensador \*

Panela

— Panela

⊠ Lâmina de amassar

% Eixo rotativo

Painel

UMA Programas (e botão de luz \* )

E Temporizador de atraso - + controles

UMA Controle crosta

E Botão Tamanho Pão

E Botão

Iniciar / Parar

Display LCD

EU Número do programa

EU Tempo de ciclo

EU Indicador de atraso

EU Ascensão / Ciclo Amasso

Ó Tamanho do pão

Ô Controle crosta

23 Símbolo Amasso

Ò Símbolo Ascensão  
Símbolo Asse Ú

\* Apenas disponível no modelo 48325



## Índice

Características	2
Antes de começar	4
Guia de Início Rápido	4
Usando a sua máquina de fazer pão	6
Dicas e sugestões	8
Entender o cozimento	9
Usando os ingredientes certos	9
Misturas de pão	10
Temperaturas dos ingredientes	10
Manutenção e limpeza	10
Receitas	13
Método geral	13
Tempos de cozedura programa	21
Gráficos de conversão	22
Perguntas frequentes	23
Solução de problemas	24
Contate-nos	25
Saúde e segurança	26

## Receitas

Programa	
1 - Pães básicos	13
2 - Pães integrais	14
3 - Doce	15
4 - Sanduíche	15
5 - Pão francês	15
6 - Massas	16
7 - Compotas	17
8 - Misturas de pão	17
9 - Pães especiais	18
10 - Sem glúten	18
11 - Cozimento Rápido I	19
12 - Cozimento Rápido II	19
14 - Pizza	19
15 - Rápido	20
16 - Bolo	20
17 - Sobremesa	21



\* Apenas disponível no modelo 48325





## Antes de começar

Após ter tirado a sua máquina de fazer pão e remover todos os materiais de embalagem, remova qualquer poeira que possa ter sido acumulada na máquina de fazer pão durante a embalagem com um pano limpo e húmido. Lavar também a panela e o eixo rotativo, juntamente com a lâmina.

Uma vez seca, use algum óleo de cozinha, manteiga ou margarina para engordorar a panela. Coloque a panela de volta na máquina de fazer pão e vazia, use o programa Extra Bake durante cerca de 10 minutos. Para fazer isso, pressione o botão Programas 12, doze vezes até número de programa 13 aparecer no canto superior esquerdo do visor digital. Pressione o botão Start/Stop para iniciar o programa.

Após 10 minutos, pressione o botão Start/Stop para terminar. Retire a panela da máquina e limpe mais uma vez. Deixe a máquina de fazer pão esfriar cerca de 10 minutos e já estará pronta para ser usada.

## Guia de Início Rápido

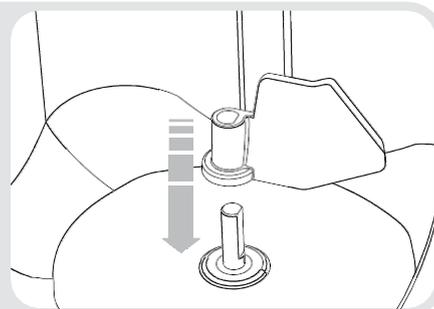
É altamente recomendável que leia este livro de instruções antes de utilizar a máquina de pão. E para poupar o seu tempo, criamos este Guia de Início Rápido que o ajuda a fazer um pão branco de 900g.

Siga estas instruções à letra e em cerca de 3 horas terá um delicioso pão branco caseiro pronto para comer. Lembre-se de voltar ao livro de instruções se tiver qualquer problema, pois maior parte das soluções encontram-se aqui:

### 1 Remover a panela

Levantar e virar a Panela**9**, em sentido anti-horário e retire-a da máquina de pão, desligada.

Insira a Lâmina de Amassar**10** no eixo rotativo**11** na Panela, mas não coloque a panela na máquina de pão.



### 2 Insira ingredientes

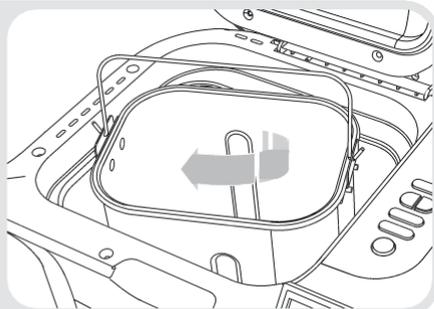
Em seguida, precisa medir os seus ingredientes. O passo fundamental e mais importante para resultados bem sucedidos é medir os ingredientes com precisão e, em seguida, adicioná-los à Panela na ordem exata indicada na receita. Vai encontrar uma série de instrumentos de medição que vieram com a máquina para ajudá-lo a medir com precisão os ingredientes!

Certifique-se de usar água morna (21-28°C) e quando adicionar fermento de levedura que não entre em contacto com a água.

water (360ml)	1½ cup
Leite desnatado powder	4
colheres de sopa de girassol	
oil	4 colheres de sopa
sugar	3 colheres de sopa
Salt	2 colher de chá
pão branco forte flour	4 copo
	500g

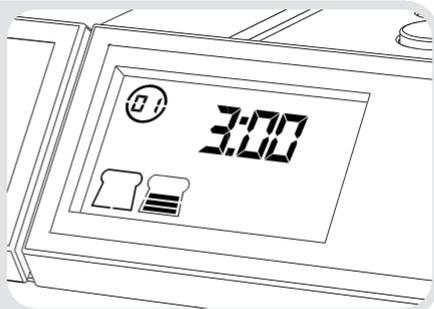
### 3 Recoloque a Panela

Uma vez que todos os seus ingredientes estão na Panela, insira-a firmemente na máquina de fazer pão, rodando em sentido horário para travá-lo no lugar. Em seguida, feche a Tampa**4**.



### 4 Ligue a máquina de pão

Ligue a máquina. Na máquina de pão irá como predefinição aparecer no visor o programa 1 - peso: 900g e a 3ª configuração de crosta. Este processo demorará 3 horas.

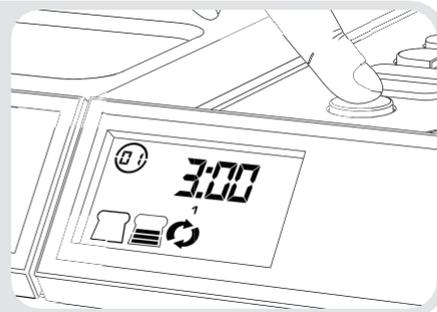




## 5 Pressione Start

Feche a tampa da máquina de pão e pressione o botão Start<sup>16</sup> no painel. A máquina de pão vai começar a amassar os ingredientes.

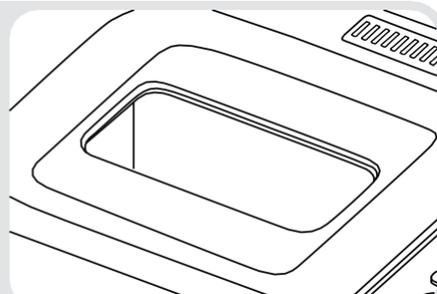
5



## 6 Exibição do progresso

Para verificar o progresso do pão colocamos uma Janela de visualização<sup>2</sup> na parte superior da tampa. Não abra a tampa durante o funcionamento, que irá alterar o resultado desejado.

6

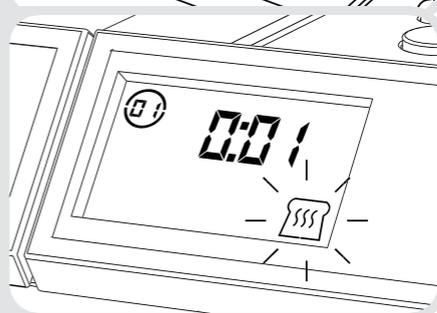


## 7 Função manter quente

Quando o pão terminar de cozer a máquina de pão emite um sinal sonoro durante 3 segundos \* e, em seguida, entrará automaticamente no modo de manter quente por 60 minutos. No visor LCD começará uma contagem decrescente e o ícone de pão aparecerá a piscar.

7

O pão está pronto neste momento e pode ser removido, não há necessidade de utilizar ou manter o pão na máquina. Remova-o e simplesmente desligue a máquina de pão.



## 8 Retire o pão

Remova o pão da máquina de pão levantando a tampa, levante a alça da Panela e vire-a no sentido anti-horário para desbloquear a panela da máquina de pão. Certifique-se que usa luvas de forno, porque a Panela vai estar muito quente.

8

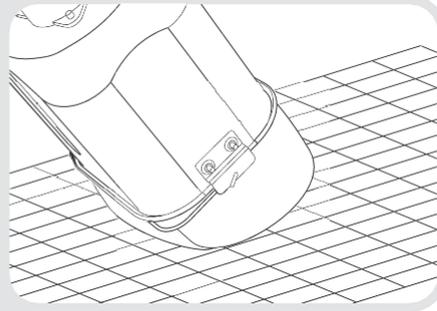


## 9 Arrefecimento

Deixe o pão esfriar na panela por 15 minutos, em seguida, vire a Panela de cabeça para baixo e passe o pão para um rack para arrefecer.

9

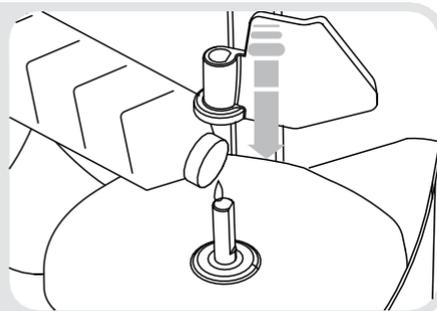
A Lâmina de Amassar<sup>10</sup>, às vezes, fica no pão quando é removido da Panela. Uma vez que o pão tiver arrefecido remova a lâmina com um utensílio de madeira ou de plástico.



## 10 Limpar

Depois de ter removido a Lâmina de Amassar, limpe a Panela<sup>9</sup> e o Eixo Rotativo<sup>11</sup>. Após a limpeza aplique um pouco de óleo de girassol no eixo de rotação antes de recolocar a Lâmina de Amassar e estará pronta para uma próxima utilização.

10





## Utilizar a máquina de pão

Nas páginas seguintes encontra-se uma introdução à sua máquina de pão. Vamos mostrar-lhe informações detalhadas sobre cada uma das etapas envolvidas com a programação da sua máquina de pão incluindo a seleção do programa, seleção do tamanho do pão e medir os ingredientes. Este guia irá abranger todas as principais características e benefícios da sua máquina de pão incluindo os vários programas de cozimento.

### 1. Seleção do Programa

Sua máquina de fazer pão tem uma série de programas para a criação de uma variedade de diferentes pães, massas e até mesmo compota. Está abaixo um pequeno resumo de cada programa. Para selecionar o programa que deseja basta pressionar o botão "Programa"<sup>12</sup> até que o número do programa desejado apareça no canto superior esquerdo do display<sup>17</sup>. Vai ser exibido o tempo de cozedura no Display LCD<sup>6</sup> em horas e minutos com este em contagem decrescente depois de começar a funcionar. O tempo necessário de funcionamento vai mudar consoante a opção que escolha.

#### 1 Básico branco e castanho (2:51 - 3:00)

Para o pão branco e castanho. Também para pães com sabor a ervas e passas que podem ser adicionadas, bem como misturas sem glúten.

#### 2 Pão Integral (3:32 - 3:40)

Para o cozimento de pão contendo quantidades significativas de trigo integral. Esta configuração tem mais tempo de pré-aquecimento para permitir que o grão possa absorver a água e expanda. Não é aconselhável usar o temporizador de atraso, que pode resultar num pão mal cozido.

#### 3 Pão doce (2:35 - 2:45)

Para o cozimento do tipo doce de pão dá uma crosta reluzente do que na configuração básica. A crosta reluzente é produzida pela caramelização do açúcar.

#### 4 Sanduíche (2:55 - 3:00)

Este programa coze pão de textura leve, mas com uma crosta mais suave e grossa.

#### 5 Francês (3:30 - 3:50)

Para o cozimento de pão de peso leve, como pão francês, que tem uma crosta mais reluzente e textura leve.

#### 6 Massa (1:30)

Esta definição só faz a massa e não vai assar o pão. Pode retirar a massa e moldá-la para fazer pães, pizza, etc. Qualquer massa pode ser preparada com esta definição. Não exceder 1kg de ingredientes combinados.

#### 7 Compota (1:20)

Use esta configuração para fazer compotas de frutas frescas e marmelada. Não aumente a quantidade nem permita a receita ao ferver transborde sobre a Panela para a câmara de cozimento. Caso isto aconteça, pare a máquina imediatamente. Retire a panela com cuidado, deixe esfriar um pouco e limpe completamente.

#### 8 misturas de pão (2:30)

Para a preparação de um pão de 450g, usando um pacote de mistura de pão pré-comprado. Estas misturas geralmente vêm em duas variedades: 'Adicione água' e 'Adicione farinha e água'.

#### 9 Especialidade (2:50)

O pão cozido nesta definição é geralmente menor e com uma textura mais húmida e densa. Estes pães não usam farinha de pão.

#### 10 Sem glúten (2:35)

Ao usar esta configuração, pode criar pão sem glúten (levedura fermentada).

#### 11 Cozimento rápido I (1:25)

Para a preparação de um pão branco 680g num período de tempo reduzido. Pães feitos nesta definição podem ser mais pequenos e a textura ser mais húmida. Para melhores resultados, use a configuração crosta muito escura.

#### 12 Cozimento rápido II (1:25)

Para a preparação de um pão branco 900g num período de tempo reduzido. Pães feitos nesta definição podem ser mais pequenos e a textura ser mais húmida. Para melhores resultados, use a configuração crosta muito escura.

#### 13 Cozimento Extra (1:00)

Esta configuração é exclusivamente de cozimento e só pode ser usado para aumentar o tempo de cozimento em definições seleccionadas. É especialmente útil para ajudar nas compotas 'set' e marmelada. Quando começou o tempo predefinido é de 1 hora (1:00) mínimo e faz a contagem regressiva em intervalos de 10 minutos. Vai ter que mudar manualmente esta definição premindo o botão Start/Stop, quando tiver concluído o processo de Cozimento Extra. É aconselhável que verifique o estado do pão ou compota após 10 minutos e em intervalos de 10 minutos. Pressionando o Controlo de temporizador + **13** aumenta o tempo em incrementos de 10 minutos. Ao seleccionar Cozimento Extra logo após outro programa, se a mensagem H:HH é exibido, abra a tampa, retire a panela e deixe esfriar por 10 minutos. Quando fresco, substitua a Panela e seu conteúdo, defina o programa e pressione Start.

#### 14 Massa de Pizza\* (0:50)

Esta configuração pode ser usada para misturar a massa de pizza lisa ou com sabor, bem como pasta de massa fresca. Uma vez que o programa está completo, a massa pode ser removida da máquina e moldada em bases de pizza para ser cozido no forno.

#### 15 Rápido\* (1:40)

Para o pão branco que é necessário num tempo mais curto. Pão cozido sobre esta definição é geralmente menor, com uma textura densa.

#### 16 Bolos\* (1:10)

A máquina de fazer pão Morphy Richards também pode ser usada para confeccionar uma selecção de bolos. O processo é tão simples como fazer pão; basta seguir as receitas fornecidas nas páginas 22 e 24.

Alternativamente, você também pode usar a máquina para fazer bolos a partir de uma mistura de bolo onde tudo que você precisa fazer é adicionar água. Neste caso, deve assegurar-se que a mistura é combinada com a água antes de o adicionar à máquina.

#### 17 Sobremesa\* (2:50)

Esta configuração permite que você faça outras sobremesas, bem como bolos. O processo é novamente fácil e simples; basta seguir cuidadosamente as receitas na página 25.

\* Disponível apenas em 43825 modelo





## 2. Seleccionar o tamanho do pão

- Existem 3 tamanhos diferentes de pão que podem ser selecionados, dependendo do programa que usa. Os ícones de tamanho de pão são:

	Pão de 450g (programas selecionados)
	Pão de 680g
	Pão de 900g

- Para selecionar o tamanho do pão, pressione o botão "Tamanho do Pão" **15** até o tamanho correto do pão aparece no canto inferior esquerdo do visor **21**.

Nota: Somente os tamanhos de pão disponíveis para o programa selecionado irão aparecer. Continue a pressionar o botão até chegar ao tamanho desejado.

## 3. Escolha da côdea

Você pode escolher entre 5 definições de côdea diferentes.

	Branca
	Leve
	Média
	Escura
	Muito escura

- Pressione o botão 'Controlo da Côdea' **14** até o símbolo para a côdea desejada seja exibida.

## 4. Medir os ingredientes

O passo fundamental e mais importante ao usar a sua máquina de pão é medir os seus ingredientes com precisão. É extremamente importante para medir cada ingrediente líquido e seco corretamente. Não use colheres de chá ou colheres normais de cozinha. Os ingredientes também devem ser adicionados na Panela na ordem em que são dadas em cada receita. Os ingredientes líquidos e secos devem ser medidos como se segue:

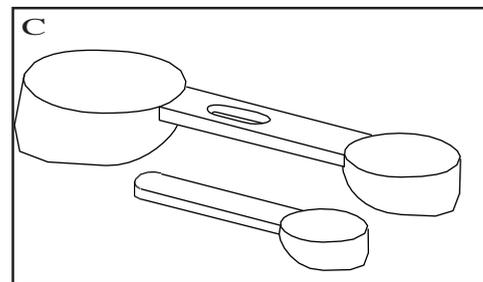
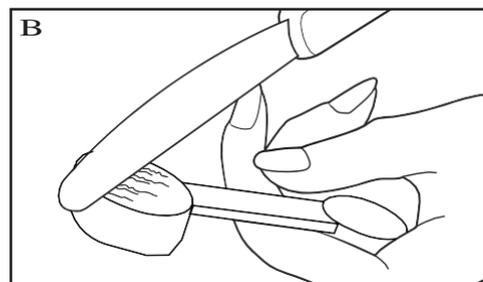
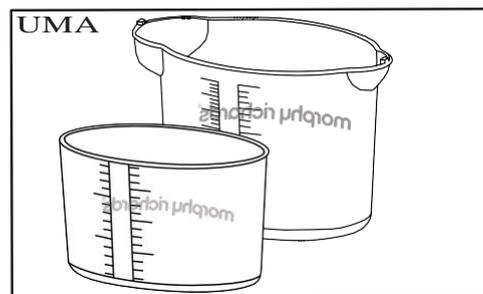
### Copo de medição

O copo está marcado em variadas escalas de 'medição de volume'. As receitas deste livro usam o volume 'copo' que é baseado no copo 'americano' de 235ml.

Deve usar um conjunto de boa qualidade de escalas precisas, preferimos usar a medida 'copo' para a consistência e precisão.

### Medições de líquidos

Usar o copo fornecido **A 26**. Ao ler quantidades, o copo de medição deve ser colocado sobre uma superfície plana horizontal e visualizado ao nível dos olhos. A linha de nível do líquido deve ser alinhado com o sinal de medição.



### Medições de secos

Medições secas devem ser feitas utilizando o copo de medição fornecido **A 27** ou utilizando um conjunto de balanças.

Medições a seco devem ser feitas colocando gentilmente os ingredientes no copo, e uma vez cheio nivelar com uma faca **B**.

Quando se medem pequenas quantidades de ingredientes secos ou líquidos existem duas colheres dupla (uma para ingredientes secos e uma para líquidos) e uma colher simples (utilizados principalmente para ingredientes secos) **C**.

A máquina de fazer pão coze pães e massas deliciosas, mas requer um seguimento rigoroso das receitas.

- Adicionar sempre ingredientes na ordem em que estão listados na receita.
- Por favor, note que os copos de medição são baseados no padrão americano.
- A medição precisa de ingredientes é vital. Não use quantidades maiores.





## 5. Utilizar o temporizador

- Depois de ter escolhido o programa, tamanho do pão e configuração da cõdea, pode cozer o pão imediatamente ou atrasar o tempo de cozimento de pão para terminar em 12 horas de tempo. Vá à seção 'Cozimento do Pão' para cozer o pão imediatamente.
- NOTA: O temporizador não pode ser usado com os programas de Cozimento Rápido, massa de pão e compota.
- NOTA: Não use esta função com receitas que utilizam ingredientes perecíveis como ovos, leite fresco, creme de leite ou queijo.
- Pressione os botões 'Temporizador + ou -' **13** para atrasar o horário de término do pão.  
Um único toque no '+' irá adicionar 10 minutos ao tempo ou pressione e segure o botão '+' para se deslocar mais rapidamente através do tempo. O botão '-' só se torna ativo depois do '+' ser pressionado.
- O símbolo Delay **19** aparece no visor consoante as atualizações do ciclo de tempo. O tempo total mostrado no visor irá incluir o tempo de cozedura e atraso. Por exemplo, se um pão leva 3 horas a cozer e escolheu ter atrasado o início do cozimento por 5 horas, o visor mostrará uma contagem regressiva a partir de 8 horas com o Indicador de Delay **19**. Quando o programa de cozer o pão começa, o símbolo Indicador Delay vai desaparecer, já que o atraso terminou.

## 6. Encher o dispensador com frutos secos\*

- Se selecionou uma receita que utiliza o dispensador de frutos secos, deve preenchê-lo agora. O dispensador deve ser preenchido com um copo cheio de ingredientes secos utilizando o copo de medição fornecido. Certifique-se que não sobrecarrega o dispensador, porque poderá causar a paragem do funcionamento do mesmo.
- Se encher o dispensador com frutos secos, verifique se os frutos estão separados antes de serem adicionados. Se não os separar corretamente pode causar a paragem do funcionamento do dispensador ou os frutos não ficarem bem distribuídos no pão. Idealmente, os frutos devem ser polvilhados com farinha antes de serem adicionados ao dispensador para impedir que se colem uns aos outros.

\* Aplica-se apenas ao modelo 48325.

## 7. Cozer o Pão

- Para cozer o pão pressione o botão 'Start/Stop' **16** e a máquina de pão vai começar a cozer o pão.
- Durante o processo de cozimento vários ícones aparecerão no display, que o informam da fase de cozimento do programa atual.
- Os números indicados no **20** relacionam-se com a 1ª, 2ª ou 3ª fase de 'Amassar' e 'Ascensão'. Cada pão segue o mesmo processo de fase 1 de amassar, 1 de ascensão; 2 de amassar, 2 de ascensão e, por último, uma terceira de ascensão.
- **23** é o símbolo que mostra no LCD para 'amassar' e **24** é o símbolo que mostra no LCD para 'ascender'. O número '1', '2' ou '3' aparecem em conformidade.
- Quando o pão terminar de cozer o aparelho emite um sinal sonoro durante 3 segundos e a máquina de pão entra automaticamente no modo 'Manter quente' (**25** pisca) durante 60 minutos. Esses minutos aparecem no visor LCD.
- O botão 'Start / Stop' **16** pode ser pressionado a qualquer momento durante a função de manter quente para terminá-lo de modo a que o pão possa ser removido.

## 9. Sinal sonoro

### 8. Função de Pausa

- Pressione o botão 'Start' **16** durante ou até ao final do 1º amassar para interromper o programa durante 5 minutos.

O sinal sonoro soa:

- Ao pressionar qualquer botão
- Durante o segundo ciclo de 'Amassar' de certos programas para indicar que os cereais, frutas, nozes ou outros ingredientes podem ser adicionados. (No modelo 48325 as frutas e nozes são adicionados automaticamente.)
- Quando o programa terminar.
- Quando a função manter quente acabar.

### 10. Luz Interna \*

- O símbolo da luz é no mesmo botão que o botão 'Light/Programme Selection' **12.10**.
- Pode pressionar este botão durante qualquer parte do processo de cozimento e a luz interna irá permanecer ligada por 20 segundos. A luz do visor LCD desliga-se automaticamente após 20 segundos para conservar energia quando em modo de espera, manter quente e atrasar o modo de tempo. Para voltar a iluminar a luz do visor para ver o progresso, pressione este botão. **10**.

## Dicas e sugestões

- Coloque todos os ingredientes da receita para o Painel de modo que o fermento não toque em qualquer líquido.
- Se estiver a utilizar a máquina na configuração de Massa (programa 6), após o ciclo estar completo, remova a massa da máquina de pão, cubra com uma fina camada de óleo de girassol e depois com papel vegetal e uma toalha de chá seca. A massa deve, em seguida, ser deixada numa zona livre de correntes de ar, durante cerca de 30 minutos ou até que tenha aproximadamente o dobro do tamanho.
- A humidade pode causar problemas, portanto, humidade e altas altitudes requerem ajustes. Em situações de alta humidade, adicionar uma colher de sopa extra de farinha, se a consistência não estiver certa. Para altitudes elevadas, diminuir a quantidade de fermento em cerca de 1/4 colher de chá, e diminuir o açúcar e/ou água ou leite ligeiramente.
- A configuração de Massa é excelente para a mistura, esmagamento e isolantes (permitindo a massa crescer) de massas mais ricas, como a massa de croissant. Utilize a máquina de fazer pão para preparar a dita massa, e tudo que precisa de fazer é formá-la e cozê-la de acordo com a sua receita.
- Quando as receitas requerem uma 'superfície levemente enfarinhada,' use cerca de 1 a 2 colheres de sopa de farinha na superfície. Pode querer também passar levemente farinha nos dedos ou no rolo para uma manipulação da massa mais fácil.
- Quando você deixa a massa em 'descanso' e 'ascensão' de acordo com uma receita, coloque-a numa área sem correntes de ar. Se a massa ganhar o dobro do tamanho, pode não produzir um produto tenro.
- Se a massa estiver a recuar quando passa o rolo, deixe-a descansar coberta por alguns minutos antes de passar o rolo novamente.
- Massa pode ser envolvida em plástico e armazenada num congelador para uso posterior. Quando for utilizar a massa, descongele-a antes de usar.
- Após 5 minutos de amassar, abra a tampa e verifique a consistência da massa. A massa deve formar uma bola suave





e suave. Se estiver muito seca, adicione algo líquido. Se estiver muito molhada, adicione farinha (1/2 a 1 colher de sopa de cada vez).

- Visto que pão caseiro não tem conservantes, tende a secar e tornar-se velho mais rápido do que os pães feitos comercialmente.
- Não abra a tampa enquanto a máquina de pão está a

operar porque vai afetar a qualidade do pão, especialmente sua capacidade de ascender corretamente. Abra apenas a tampa quando a receita pede para adicionar ingredientes adicionais (ver receitas.)

\* Disponível apenas em 43825 modelo



## Misturas de pão

Siga as informações para a mistura de no pacote. Algumas marcas de misturas de pão recomendam o uso da configuração básica do programa. Nosso programa de mistura de pão (8) foi especialmente desenvolvido para alcançar os melhores resultados da mistura de pão de pacote.

Existem 2 tipos de misturas de pão disponível atualmente.

### 1 Apenas necessita de adição de água.

Estas misturas são completas e têm todos os ingredientes necessários fornecidos, mesmo o fermento. Só precisa de adicionar a água.

- **IMPORTANTE:** Siga as instruções da embalagem porque algumas misturas contêm mais do que a quantidade normal de fermento, que poderá causar o transbordo na Panela. Use ,no máximo, 3 chávenas da mistura.
- Estas misturas são mais propensas a fazer o pão crescer e entrar em colapso quando o clima é quente e húmido. Uma vez que estas misturas são completas, não podemos aconselhar como ajustar, como acontece com as nossas próprias receitas. Coza na parte mais fresca do dia, use água entre os 21-28°C.

### 2 Necessita de adição de farinha e água

Estas misturas têm os ingredientes necessários em saquetas separadas. Lembre-se que é necessária farinha de pão branco forte. Um pacote desta mistura vai produzir um pão de 700g.

## Temperaturas dos ingredientes

Todos os ingredientes, incluindo a máquina e a panela, em especial líquidos (água ou leite), devem estar à temperatura ambiente 21°C. Se os ingredientes estiverem muito frios, abaixo dos 10°C, o fermento não ativará. Líquidos quentes, acima dos 40°C, podem anular o efeito do fermento.

## Cuidados e Limpeza

### 1 Cuidado: Para evitar um choque eléctrico, desligue a unidade antes de limpar.

2 Espere que a máquina de pão arrefeça.

- **IMPORTANTE:** Não mergulhe ou salpique tanto o corpo como a tampa em qualquer líquido, com o risco de causar danos no equipamento e/ou apanhar um choque elétrico.

3 Exterior: Limpe a tampa<sup>4</sup> e o corpo exterior da unidade com um pano húmido ou uma esponja ligeiramente humedecida.

4 Interior: Use um pano húmido ou esponja para limpar o interior da máquina de pão.

5 Panela: Limpe a Panela<sup>9</sup> com água quente, sabão não é necessário. Evite arranhar a superfície antiaderente. Seque a Panela completamente antes de a colocar de voltano equipamento.

6 O dispensador de frutos secos<sup>8</sup> (Apenas disponível no modelo 48325): O distribuidor é removido ao deslizar a patilha de bloqueio para a direita e levantando o dispensador para fora. O dispensador deve ser limpo com água morna e sabão com um pano macio ou uma esponja. Ele deve ser cuidadosamente enxáguado e seco antes de o devolver ao seu estado inicial.

Para substituir o distribuidor, assegure-se de que o lado esquerdo é encaixado em primeiro lugar. O lado direito pode então ser empurrado para baixo para travar o dispensador na sua posição.

- Não lave a Panela<sup>9</sup>, o copo de medição, colher ou a Lâmina de Amassar<sup>10</sup> na máquina de lavar.
- Não molhe a Panela por longos períodos, pois poderá interferir com o funcionamento do eixo de transmissão.
- Se a Lâmina de Amassar ficar presa na Panela, despeje água quente sobre a Panela e deixe de molho por 30 minutos. Isso permitirá que remova a Lâmina de Amassar com mais facilidade.
- Certifique-se de que o aparelho está completamente fria antes de a guardar.

Não use esponjas de lã de aço durante a limpeza.

- Cuidado especial para o acabamento antiaderente. Evite danificar o revestimento antiaderente. Não use utensílios metálicos, tais como espátulas, facas ou garfos. O revestimento pode mudar de cor após o uso prolongado, que é causado pela humidade e vapor, mas não afetará o desempenho da unidade ou a qualidade do seu pão.
- O buraco no centro da Lâmina de Amassar deve ser limpo, e em seguida, deve ser adicionada uma gota de óleo de cozinha. Isto irá evitar a aderência da Lâmina de Amassar.
- Manter todas as saídas de ar e aberturas livres de poeira.
- Certifique-se de secar todas as partes antes de armazenar, incluindo toda a humidade da janela de visualização. Feche a tampa e não guarde nada em cima da tampa.



# **morphyrichards®**

## **Receitas da Máquina de Pão**







## **Método das receitas**

---

As receitas deste livrete foram exaustivamente testadas para garantir os melhores resultados. Receitas foram criadas por economistas domésticos especificamente para esta máquina e pode não produzir resultados aceitáveis noutras máquinas semelhantes.

- Adicionar sempre os ingredientes na ordem em que estão listados na receita.
- A medição precisa dos ingredientes é vital. Não use quantidades maiores.
- Todas as seguintes receitas usam o mesmo método geral:

- 1 Use 21-28°C água morna.
- 2 Ingredientes medidos na Panela.
- 3 Insira a Panela firmemente no aparelho, feche a tampa.
- 4 Seleccione a configuração de pão apropriada.
- 5 Pressione o botão Start.
- 6 Quando o pão estiver pronto, retire a Panela da unidade usando luvas de forno.
- 7 Retire o pão da Panela, (e a Lâmina de Amassar do pão, se necessário).
- 8 Permita que o pão esfrie, antes de o cortar.

Este método é modificado por notas, se for o caso, no final de cada receita. *Estas receitas foram desenvolvidas utilizando marcas líderes de farinha e fermento de ação rápida.*

## **Pão básico (prog. 1)**

---





## Pão Branco básico

	1 lb (450g)	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água (180ml)	3/4 copo	1 1/8 copo (270 ml)	1 1/2 copo (360ml)
Leite em pó desnatado	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Açúcar de sopa	1 1/4 colheres	2 1/4 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha de pão branco forte (288g)	2 copos	3 copos (432g)	4 copos (576g)
Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá	1 1/4 colher de chá

## Grão macio 50% pão branco

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água (ml)	1 1/8 copo (270 ml)	1 1/2 copo (360ml)
Leite em pó desnatado	2 1/2 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa
Açúcar	2 1/4 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 1/4 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha pão branco forte e grão suave	1 1/2 copo (216g)	2 copos (288g)
Farinha de pão branco forte	1 1/2 copo (216g)	2 copos (288g)
Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1 colher de chá

## Pão de ervas italiano

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1 1/8 copo (270 ml)	1 1/2 copo (360ml)
Leite em pó desnatado	2 1/2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Girassol óleo	2 1/2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	2 1/4 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa
Sal	1 1/2 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha de pão branco forte	3 copos (432g)	4 copo (576g)
Oregão seco	1 1/2 colher de chá	2 colheres de chá
Manjericão seco	1 1/2 colher de chá	2 colheres de chá

## Pão macio

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Água	1 1/8 copo (270 ml)	1 1/2 copo (360ml)
Leite em pó desnatado	2 1/2 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa
Açúcar	2 1/4 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 1/4 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha de pão branco forte	3 copos (432g)	4 copos (576g)
Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1 colher de chá

## Pão castanho

	1 lb (450g)	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	3/4 copo (180ml)	1 copo (240 ml)	1 1/3 copo (320ml)
Leite em pó desnatado	1 1/2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	1 1/2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	2 1/2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	3 1/2 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha pão branco forte	2 copos (312g)	3 copos (468g)	4 copos (624g)
Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá	1 1/4 colher de chá

## Pão de cebola e queijo

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1 copo (240 ml)	1 1/4 copo (300 ml)
Leite em pó desnatado	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa
Açúcar	1 Colher de Sopa	2 colheres de sopa
Sal	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Grânulos de cebola	1 1/2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Queijo cheddar maduro ralado	1 copo (115g)	1 1/2 copo (170g)
Farinha de pão branco forte	3 copos (432g)	4 copos (576g)
Fermento de ação rápida	1 1/2 colher de chá	1 3/4 colher de chá



**Pão sem açúcar**

	1 lb (450g)	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água morna (45°C)	3/4 copo (180ml)	1 1/8 copo (270 ml)	1 1/2 copo (360ml)
Leite em pó desnatado	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Adoçante	1 1/4 colheres de sopa	2 1/4 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha de pão branco forte	2 copos (288g)	3 copos (432g)	4 copos (576g)
Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá	

**Pão com uva passa**

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1 1/4 cup (300 ml)	1 1/2 cup (360ml)
Leite em pó desnatado	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Açúcar	1 Colher de Sopa	2 colheres de sopa
Sal	1 1/2 colher de chá	2 colheres de chá
Canela	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Farinha de pão branco forte	3 copo (432g)	4 copo (576g)
Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá
Uva passa†	5/8 cup (94g)	3/4 cup (113g)

† Coloque no dispensador de frutas e nozes ou adicione quando o sinal sonoro soar, se o seu modelo não tem um dispensador de frutas e nozes.

**Pão integral (prog.2)****Pão integral**

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1 1/8 copo (270ml)	1 5/8 copo (390ml)
Leite em pó desnatado	1 1/2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar mascavo	2 1/2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa
Sal	1 1/4 colher de chá	1 1/2 colher de chá
Farinha de pão integral forte	3 copo (396g)	4 copo (528g)
levedura ação rápida	3/4 colher de chá	3/4 colher de chá
Comprimido vitamina C (esmagado)	1x100mg	1x100mg

**Pão com sementes de trigo integral**

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1 1/8 copo (270ml)	1 5/8 copo (390ml)
Leite em pó desnatado	1 1/2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de	3 colheres de

**Açúcar e pão sem sal**

	1 lb (450g)	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água morna (45°C)	3/4 copo (180ml)	1 1/8 copo (270 ml)	1 1/2 copo (360ml)
Leite em pó desnatado	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	4 colheres de sopa
farinha de pão branco forte	2 copo (288g)	3 copo (432g)	4 copo (576g)
levedura ação rápida	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá	1 1/4 colher de chá

Este pão pode ter outros aromas adicionados. Adicionar 1/2 colher de chá de sua escolha de temperos (ervas misturadas pimenta preta etc.)

**Pão de tomate seco**

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1 copo (240 ml)	1 1/3 copo (320ml)
Leite em pó desnatado	2 1/2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 1/4 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	2 1/4 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 1/4 colher de chá	1 1/2 colher de chá
Mix de ervas secas	1 1/2 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha de pão branco forte	3 copos (432g)	4 copos (576g)
Fermento de ação rápida	1 1/4 colher de chá	1 1/2 colher de chá
Tomates secos ao sol, picados	3/8 copo (38g)	1/2 copo (50g)

**Pão de celeiro**

	1 1/2 eub (680g)	2 lb (907g)
Água	1 copo (240 ml)	1 1/2 cup (360ml)
Leite em pó desnatado	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar castanho suave	2 1/2 colheres de sopa	5 colheres de sopa
Sal	1 1/4 colher de chá	2 colheres de chá
Farinha de pão integral maltada celeiro	3 copo (450g)	4 copo (600g)
Fermento de ação rápida	3/4 colher de chá	3/4 colher de chá
Comprimido vitamina C**	1 x 100mg	1 x 100mg

\*\* Opcional: Ao adicionar um comprimido de vitamina C, o aumento do pão pode ser melhorado. Esmague o comprimido entre 2 colheres de chá e adicionar.

**Celeiro 50% de brancos**

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1 copo (240ml)	1 1/2 copo (360ml)
Leite em pó desnatado	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de	3 colheres de



	sopa	sopa
Açúcar mascavo	2½ colheres de sopa	2½ colheres de sopa
Sal	1¼ colher de chá	1½ colher de chá
Farinha de pão integral forte	3 copos (396g)	4 copos (528g)
Fermento de ação rápida	¾ colher de chá	¾ colher de chá
Comprimido vitamina C (esmagado)	1x100mg	1x100mg
Sementes de girassol †	1 colher de chá	2 colheres de chá
Sementes de abóbora †	1 colher de chá	2 colheres de chá
Sementes de sésamo †	1 colher de chá	2 colheres de chá

† Coloque no dispensador de frutas e nozes ou adicione quando o sinal sonoro soar, se o seu modelo não tem um dispensador de frutas e nozes.

	sopa	sopa
Açúcar castanho suave	2½ colheres de sopa	5 colheres de sopa
Sal	1¼ colher de chá	2 colheres de chá
Farinha de pão integral maltada celeiro	1½ cup (225g)	2 copo (300g)
Farinha de pão branco forte	1½ cup (216g)	2 copo (288g)
Fermento de ação rápida	¾ colher de chá	¾ colher de chá
Comprimido vitamina C**	1 x 100mg	1 x 100mg

\*\* Opcional: Ao adicionar um comprimido de vitamina C, o aumento do pão pode ser melhorado. Esmague o comprimido entre 2 colheres de chá e adicionar.





## Pão doce (prog. 3)

### Pão de fruta sortida

	1 lb (450g)	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	3/4 copo (180ml)	1 1/8 copo (270 ml)	1 1/3 copo (320ml)
Leite em pó desnatado	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá	1 1/2 colher de chá
Farinha de Pão branco forte	2 copos (288g)	3 copos (432g)	4 copos (576g)
noz-moscada	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Fermento de ação rápida	3/4 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá
Fruta seca sortida †	1/4 copo (41g)	1/2 copo (82g)	2/3 copo (110g)

† Coloque no dispensador de frutas e nozes ou adicione quando o sinal sonoro soar, se o seu modelo não tem um dispensador de frutas e nozes.

### Pão de laranja e arando

	1 lb (450g)	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1/2 copo (120ml)	3/4 copo (180ml)	1 copo (240ml)
Sumo de laranja	1/4 copo (60ml)	1/3 copo (80ml)	1/2 copo (80ml)
Casca de laranja	2	2	2
Leite em pó desnatado	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 1/2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	5 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá	1 1/2 colher de chá
Farinha de pão branco forte	2 copos (288g)	3 copos (432g)	4 copos (576g)
Noz-moscada	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá
Arandos secos †	1/4 copo (25g)	1/2 copo (50g)	2/3 copo (65g)

† Coloque no dispensador de frutas e nozes ou adicione quando o sinal sonoro soar, se o seu modelo não tem um dispensador de frutas e nozes.

## Pão de sanduíche (prog.4)

### Pão de forma

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1 1/16 copo (255 mL)	1 1/3 copo (320ml)
Margarina ou manteiga macia	1 1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Leite em pó desnatado	1 1/2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa	3 1/2 colheres de sopa
Farinha de pão branco forte	3 copos (432g)	4 copos (576g)
Fermento de ação rápida	3/4 colher de chá	1 colher de chá

### Brioche

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Ovos	3 médios	3 grandes
Manteiga (derretida)	1/2 copo (100g)	3/4 copo (150g)
Leite	1/3 copo (80 ml)	1/2 copo (120ml)
Água	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Farinha de pão branco forte	3 copos (432g)	4 copos (576g)
Sal	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Fermento	1 1/2 colher de chá	1 1/2 colher de chá



### Pão de forma c/ grão

	1 1/2 lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1 1/16 copo (255ml)	1 1/3 copo (320ml)
Manteiga (derretida)	1 1/2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Leite em pó desnatado	1 1/2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa	3 1/2 colheres de sopa
Farinha branca forte de pão de grão macio	3 copos (432g)	4 copos (576g)
Fermento de ação rápida	3/4 colher de chá	1 colher de chá



## **Pão francês (prog. 5)**

### **Pão francês**

	1 lb (450g)	1½ lb (680g)	2 lb (900g)
Água	¾ copo (180ml)	1 copo (240ml)	1¼ copo (300 ml)
Leite em pó desnatado	1½ colher de sopa	2 colheres de sopa	2½ colheres de sopa
Açúcar	¾ colher de sopa	1 colher de sopa	1¼ colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1¼ colher de chá
Girassol óleo	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1½ colheres de sopa
Farinha de pão branco forte	2 copos (288g)	3 copos (432g)	4 copos (576g)
Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1 colher de chá	1¼ colher de chá





## Massas (prog. 6)

### Pão francês branco

Água	1¼ copo (300 ml)
Leite em pó desnatado	1 colher de Sopa
Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	1½ colher de chá
Farinha de Pão branco forte	3¼ copo (468g)
Fermento ação rápida	1½ colher de chá

#### Método

- 1 Amasse e molde a massa em 6 rolos.
- 2 Coloque num tabuleiro engordurado.
- 3 Escove levemente com manteiga derretida.
- 4 Cubra por 20-25 minutos.
- 5 Permita que a massa suba até que tenha o dobro em tamanho, Em seguida, esmalte, se necessário.
- 6 Coza durante aproximadamente 15-20 minutos a 190 °C (marca de gás 5, 375 °F).

### Croissant

Leite	1 copo (240 ml)
Ovo	1
Manteiga	25g
Sal	1½ colher de chá
Açúcar	4 colher de chá
Farinha de pão branco	3½ copos (504g)
Fermento de ação rápida	1½ colher de chá

#### Método

- 1 Forme um retângulo com o rolo de massa. Coloque 250g de manteiga num lado e dobre o outro lado, selando as bordas.
- 2 Forme um retângulo com o rolo e dobre o terceiro canto da direita para o centro seguido do terceiro canto da esquerda. Sele e embrulhe em filme plástico, esfrie por 20 minutos. Repita (desenrole, dobrando e esfriando) 3 vezes.
- 4 Forme um retângulo longo e corte em triângulos. Enrole em forma de croissant e deixe a crescer durante 30 minutos.
- 5 Esmalte com ovo e leite e cozinhe por 15-20 minutos a 200°C (400 °F, gás marca 6)

### Bolos transversais quentes

Água	1 copo (240 ml)
Manteiga (derretida)	¼ copo (50g)
Açúcar	¼ copo (57g)
Ovo batido)	1
Sal	1 colher de chá
Farinha de Pão branco forte	3¼ copo (540g)
Fermento ação rápida	2 colheres de chá
Canela	1 colher de chá
Noz-moscada	¼ colher de chá
Uvas passa	1 copo (150g)

#### Método

- 1 Divida em 8-12 peças. Forme e achate ligeiramente.
- 2 Faça uma cruz sobre a parte superior de cada bolo.
- 3 Esmalte com ovo e leite.
- 4 Tape e permita que cresça durante 30 minutos.
- 5 Coza durante aproximadamente 16-18 minutos a 190 °C (marca de gás 5, 375 °F).

### Pães integrais

Água	1¼ copo (300 ml)
Leite em pó desnatado	2 colheres de sopa
Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa
Querida	2 colheres de sopa
Açúcar mascavado	1 colher de Sopa
Sal	1½ colher de chá
Farinha de pão de trigo integral forte	3¼ copo (429g)
Fermento ação rápida	1½ colher de chá

#### Método

- 1 Amasse e molde a massa em 6 rolos.
- 2 Coloque num tabuleiro engordurado.
- 3 Escove levemente com manteiga derretida.
- 4 Cubra por 20-25 minutos.
- 5 Permita que a massa suba até que tenha o dobro em tamanho, Em seguida, esmalte, se necessário.
- 6 Coza durante aproximadamente 15-20 minutos a 190 °C (marca de gás 5, 375 °F).



### Bolos de chá

Água morna	1 copo (240 ml)
Manteiga (derretida)	50g
Sal	1 colher de chá
Açúcar	50g
Leite em pó	2 colheres de sopa
Tempero misto	1 colher de chá
Farinha de pão branco	400g
Fermento seco	1 colher de chá
Groselhas	¾ copo (100g)

#### Método

- 1 Coloque todos os ingredientes, exceto as groselhas, na máquina de fazer pão e defina a configuração de massa.
- 2 Após o ciclo ter terminado, amasse as groselhas.
- 3 Faça 8-10 bolas e coloque num tabuleiro engordurado. Deixe crescer por 30 minutos.
- 4 Cozinhe a 200°C (400 ° F, o gás marca 6) durante 15-20 minutos até dourar.





## Massa continuada (prog. 6)

### Bagels

Água morna	1 1/8 copo (270ml)
Óleo vegetal	2 colheres de chá
Açúcar	1 colher de sopa
Salt2	2 colheres de chá
Farinha de pão branco forte	4 copos (576g)
Fermento de ação rápida	1 colher de chá

#### Método

- 1 Coloque todos os ingredientes na Panela e defina a configuração de massa.
- 2 Massa será firme.
- 3 Corte em 10-12 bolas e enrole em forma de salsicha, forme um anel e sele as bordas.
- 4 Coloque a massa numa bandeja oleada, tape e deixe crescer por 20 minutos.
- 5 Ferva os bagels em água açucarada por 1 minuto, virando a meio.
- 6 Coloque numa bandeja oleada e coza no forno a 220 °C (425 °F, o gás marca 7) durante 20 minutos, virando uma vez.

## Compotas (prog. 7)

### Marmelada

Sumo de laranjas	3 médio
Anéis de casca de laranja	2
Açúcar	1 copo (220g)
Água	1 Colher de Sopa
Pectina se necessário	2 colher de chá

#### Comentários

- Coloque todos os ingredientes na panela e defina a configuração de compota.
- Aqueça os frascos antes de os encher.
- Use o tempo de cozer extra se necessário de acordo com o conjunto da marmelada e o tamanho das laranjas.
- Remova a Lâmina de Amassar com pinças antes de passar a marmelada para frascos.
- Não levante a Tampa durante a mistura.
- Laranjas de Sevilha são aconselháveis para a marmelada, mas apenas estão disponíveis em janeiro. Se estiver a usar outras laranjas, será necessária pectina para firmar a marmelada.
- Esta receita irá preencher aproximadamente um frasco médio (400g).

### Compota de framboesa e maçã

Framboesas congeladas*	2 copos (200g)
Maçãs de cozimento cortadas (Descascadas e coradas)	1 copo (124g)
Açúcar de compota	1 copo (220g)
Sumo de limão	3 colheres de sopa

\* Medida antes de descongelar

#### Comentários

- Aqueça os frascos antes de os encher.
- Use pinças para remover a Lâmina de Amassar antes de passar a compota para frascos
- Esta receita irá preencher aproximadamente um frasco médio (400g).

## Misturas de Pão (prog. 8)

Para a preparação de cerca de um Pão de 450g, usando uma mistura comprada na loja. Estas misturas geralmente vêm em duas variedades: 'Basta adicionar água' e 'Adicionar

### Ciabatta

Água	1 1/8 copo (320ml)
Azeite	1 colher de sopa
Sal	1 1/2 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá
Farinha de pão branco forte	3 copos (432g)
Fermento seco	1 1/2 colher de chá

#### Método

- 1 Coloque todos os ingredientes na Panela e defina a configuração de massa.
- 2 Derrame a massa molhada numa placa coberta de farinha e cubra a massa com uma tigela, deixe em repousar durante 20 minutos.
- 3 Levemente enfarinhe duas bandejas e coloque metade da massa em cada bandeja. Enfarinhe levemente, cubra e deixe crescer por 45 minutos.
- 4 Faça covinhas na massa e coza num forno a 220 °C (425 °F, o gás marca 7) durante 25-30 minutos, pulverize com água a cada 5 minutos.

Farinha e Água'.

Siga as instruções no pacote ao usar esta configuração.



## Marmelada de laranjas enlatadas

Laranjas	1 lata (850g)
Açúcar	1.8 kg
Água	425ml

### Comentários

- Depois do programa Jam ter terminado, colocar a mistura em cozedura extra durante 30 minutos ou até que a mistura estar no seu ponto de fixação.
- Parateste, coloque uma pequena quantidade num prato pequeno e deixe esfriar, passe o dedo pela superfície. Se a mistura de marmelada enrugar é sinal de que está pronta.
- Aqueça os frascos antes de os encher.
- Use o tempo de cozer extra se necessário de acordo com o conjunto da marmelada e o tamanho das laranjas.
- Remova a Lâmina de Amassar pinças antes de passar



a marmelada para os frascos.

- Não levante a Tampa durante a mistura.



## Pães de especialidade (prog. 9)

### Pão de malte

	1½ lb (680g)	2 lb (900g)
Água	1 copo (240ml)	1¼ copo (300ml)
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Xarope não cristalizado preto	1½ colheres de sopa	2½ colheres de sopa
extrato de malte	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
de Farinha de trigo	3 copo (432g)	4 copo (576g)

Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1¼ colher de chá
Sultanas	½ copo (75g)	¾
copo(100g)		

\* Coloque no distribuidor de frutas e nozes ou adicionar quando o sinal sonoro soa se o seu modelo não tem um distribuidor de frutas e nozes.

### Pão irlandês

	2 lb (900g)
Leitelho	220ml
Ovos (batidos)	2 médio
Óleo	2 colheres de sopa
Farinha	3½ copo (500g)
Açúcar	½ copo (113g)
Bicarbonato de sódio	1 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá
Uvas passas	1 copo (150g)

## Pão sem glúten (prog. 10)

Pães sem glúten são pães de fermento levedado, onde o glúten (a parte proteica do trigo, também encontrada na aveia, cevada e centeio) é removido. Para misturas de farinha e as receitas abaixo usam o programa 10 (sem glúten).

Pão sem glúten é excelente no dia em que é feita, mas como todos os pães sem glúten, quando tem mais de um dia terá de ser 'refrescado'. Coloque o pão no microondas por 10-15 segundos, e bastará para o 'refrescar'. Qualquer pão fresco de sobra pode ser congelado para armazenamento.

Devido à natureza da massa sem glúten, pode ser necessário para ajudar a garantir que os ingredientes são misturados corretamente durante o primeiro processo de amassamento.

Para fazer isto, abra a tampa durante o primeiro processo de amassar (quando o  ícone é apresentada no ecrã) e raspe quaisquer ingredientes não misturados que possam ter ficado presos à parte lateral da Panela para baixo para a mistura.

Faça-o usando uma espátula de madeira ou de plástico, para evitar danificar o revestimento anti-aderente da Panela.

### Pão sem glúten com tomate seco

	1½ lb (680g)
Ovos	3
Soro de leite coalhado	284ml
Leite	5 colheres de sopa
Sumo de limão	2 colheres de chá
Mel	1½ colheres de sopa
Pasta de tomates secos	1 colher de sopa

### de milho

	1½ lb (680g)	
Leite	1½ lb (680g)	
Ovos (Batidos)	3	
Margarina	1½ copo (33g)	½ copo (33g)
Açúcar	1¼ copo (57g)	¼ copo (57g)
Sal	1 colher de chá	colher de
chá		
Farinha (350g)	2¾ copo (350g)	2¾ copo
Farinha de milho	140g	
Fermento em pó	5 colheres de chá	



### Pão sem glúten de queijo e mostarda

	1½ lb (680g)
Ovos	1
Água	1½ copo (320ml)
Óleo de girassol	4 colheres de sopa
Sumo de limão	1 colher de chá
Sal	1½ colher de chá
Açúcar refinado	1½ colheres de sopa





Tomates secos (antipasti)	50g
Óleo de antipasti	1 colher de sopa
Sal	1 colher de chá
Farinha de pão branco sem glúten	3¼ copos (470g)
Seco yeast1 sopa	1 colher de
Usar setting10 glúten	ive

Queijo cheddar forte ralado	¾ copo (86g)
Mostarda inglesa sem glúten	1 colher de chá
Doves fazenda sem glúten	
Farinha de mistura de pão branco	3 copo (430g)
xantana gum1	1 colher de sopa
Fermento seco	1 colher de sopa
Usar setting10 glúten	livre

\* Apenas disponível no modelo 48325



## **Bolo sem glúten (prog. 16)**

### Bolo de chocolate sem glúten\*

Margarina suave	¾ copo (150g)
Essência de baunilha	1 colher de chá
Ovos (batidos)	3
Sumo de limão	2 colheres de chá
Água	¼ copo (60ml)
Farinha plana branca sem glúten (250g)	1¾ copo
Fermento em pó sem glúten	2 colheres de chá
Cacau sem glúten de sopa	2 colheres
<b>Usar configuração</b>	<b>16 Bolo</b>

## **Cozimento rápido I\* (prog. 11)**

### Cozimento rápido de pão branco pequeno

	1½ lb (680g)
Água	1⅓ copo (270ml)
Leite em pó desnatado	2 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá
Açúcar	4 colheres de chá
Óleo de girassol	2 colheres de sopa
Farinha de pão branco forte	3 copos (432g)
Fermento ação rápida	3 colheres de chá

Para melhores resultados, use a configuração crosta muito escura.

## **Massa de pizza\* (prog. 14)**

### Base de pizza \*

Água	1 copo (240 ml)
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Farinha de pão branco forte	3 copos (432g)
Fermento de ação rápida	2 colheres de chá

#### Método

- 1 Pré aquecer o forno.
- 2 Formar numa forma plana circular. Coloque numa bandeja engordurada. Pincele levemente com óleo.
- 3 Tape para 15 minutos e deixe crescer.
- 4 Adicione a cobertura desejada.
- 5 Coza a aproximadamente 200 °C (400 °F, gás marca 6) até estar castanho dourado.

### Massa\*

Farinha simples	2 copos (288g)
Ovos (batidos)	2
Sal	1½ colher de chá
Óleo vegetal	2 colheres de chá
Água (mais se necessário)	2 colheres de sopa

#### Método

- 1 Coloque todos os ingredientes na Panela.
- 2 Escolher a configuração de massa de pizza e ajudar a misturar os ingredientes, utilizando uma espátula, adicione mais água para a massa se conectar, se necessário.
- 3 Quando a massa formar uma bola suave está pronta.
- 4 Após o ciclo ter terminado, enrole para fora e use uma máquina de massas ou corte na forma que desejar.

### Bolo de frutas sem glúten\*

Açúcar mascavado	¾ copo (165g)
Manteiga (amolecida)	¾ copo (150g)
Ovos	3
Sumo de limão	1 colher de sopa
Leite	1 colher de sopa
Mistura de frutos secos	⅔ copo (110g)
Farinha plana branca sem glúten	2 copos (290g)
Fermento em pó sem glúten	1 colher de sopa
Especiarias misturadas sem glúten	½ colher de chá
<b>Usar configuração</b>	<b>16 Bolo</b>

## **Cozimento rápido II\* (prog. 12)**

### Cozimento rápido de pão branco grande

	2 lb (900g)
Água	1½ copo (360ml)
Leite em pó desnatado	3 colheres de sopa
Sal	1½ colher de chá
Açúcar	5 colheres de chá
Óleo de girassol	3 colheres de sopa
Farinha de Pão branco forte	4 copos (576g)
Fermento ação rápida	3 colheres de chá

Para melhores resultados, use a configuração crosta muito escura.

### Base de pizza com sabor\*

Água	1 copo (240 ml)
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá
Puré de alho	1 colher de chá
Ervas misturadas	2 colheres de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Farinha de pão branco forte	3 copos (432g)
Fermento ação rápida	2 colheres de chá

5 Ferva em água durante 7-10 minutos.



### Método

- 1 Pré aquecer o forno.
- 2 Forme numa forma plana circular. Coloque numa bandeja engordurada. Pincele levemente com óleo.
- 3 Tape para 15 minutos e deixe crescer.

4 Adicione a cobertura desejada.

5 Coza a aproximadamente 200 °C (400 °F, gás marca 6) até estar castanho dourado.



\* Apenas disponível no modelo 48325





## **Pão rápido (prog.15)**

### **Pão de banana e nozes\***

Grupo de ingredientes 1	
Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa
Leite	1 colher de sopa
Banana (amassada)	1 copo (175g)
Ovo (batido)	1
Nozes (desbastadas)	½ copo (150g)
Casca de limão	1 colher de chá
Grupo de ingredientes 2	
Farinha de trigo	1½ copo (216g)
Bicarbonato de sódio	½ colher de chá
Fermento em pó	¼ colher de chá
Açúcar	½ copo (113g)
Sal	¼ colher de chá

#### Método

- 1 Misture o grupo de ingredientes 1 num recipiente separado.
- 2 Misture o grupo de ingredientes 2 num segundo recipiente.
- 3 Verta a mistura na Panela

## **Bolo\* (prog. 16)**

#### Importante

Os bolos produzidos nesta máquina de fazer pão, não vão crescer para preencher a Panela completamente, terão aproximadamente 55 milímetros de altura. O bolo padrão é o de Madeira, que é húmido, rico e denso na textura. Ajustes podem ser necessários para gosto pessoal - menos manteiga e açúcar para reduzir a riqueza, menos água e/ou ovos para reduzir a humidade.

#### Variações

Cerejas - ½ copo de cerejas reduzido a metade (lavar cuidadosamente para remover o excesso de xarope) e permitir-lhes escorrer e secar sobre papel absorvente ou; Misturas de frutos - ½ copo ou; Pedacos de chocolate - ¼ chávena. Adicionar qualquer dessas variações na Panela em último, em cima dos outros ingredientes.

## **Mistura de bolo**

Este programa também pode ser usado para a preparação de uma mistura de bolo comprada. Basta seguir as instruções da embalagem.

### **Bolo de Madeira\***

Grupo de ingredientes 1	
Manteiga (derretida)	¾ copo (150g)
Essência de baunilha	¼ colher de chá
Ovos (batidos)	3, médios
Suco de limão	2 colheres de chá
Grupo de ingredientes 2	
Farinha de trigo	1½ copo (234g)
Fermento em pó	2 colheres de chá
Açúcar granulado	1 copo (226g)

#### Método

- 1 Misturar o grupo de ingredientes 1 num recipiente separado.
- 2 Separar o grupo de ingredientes 2 num segundo recipiente.
- 3 Combinar os grupos 1 e 2 até estarem totalmente misturados.
- 4 Verter a mistura na Panela.

### **Pão de aveia\***

Leite	1 copo (240 ml)
Ovos (batidos)	2
Óleo de girassol	½ colher de chá
Xarope dourado	2 colheres de sopa
Aveia	1 copo (90g)
Açúcar	¼ copo (57g)
Sal	1 colher de chá
Farinha de trigo	2 copos (288g)
Fermento em pó	½ colher de chá
Bicarbonato de sódio	½ colher de chá

### **Mistura de bolo de fruta\***

Grupo de ingredientes 1	
Manteiga (derretida)	¾ copo (150g)
Essência de baunilha	¼ colher de chá
Ovos	3
Sumo de limão	2 colheres de chá
Frutos secos mistos	⅝ copo (102g)
Grupo de ingredientes 2	
Farinha de trigo	1½ copo (234g)
Fermento em pó	2 colheres de chá
Açúcar	1 copo (226g)
Canela moída	¼ colher de chá
Noz-moscada moída	¼ colher de chá

#### Método

Siga método para bolo de madeira





## **Sobremesa \* (prog. 17)**

### **Maçã betty com aveia\***

Maçãs médias cozidas e picadas (descascada e coradas)	6
Sumo de limão	1 colher de chá
packed testan sugar (110g)	1/2 copo
All-purpose flour	1/2 copo (72g)
Quick Cooking aveias	1/3 copo (30g)
Manteiga ou margarina (amolecida)	6 colheres de sopa

### **Pudim de arroz à moda antiga\***

ovos ligeiramente batidos	3
Natas	1 3/4 copo (416g)
Arroz cozido	1 1/2 copo (260g)
Açúcar	1/2 copo (113g)
Uvas passas (opcional)	1/2 copo (75g)
Essência de baunilha	1 colher de chá
Canela ou noz-moscada	1 colher de chá

Atenção: esta é a melhor maneira de cozer arroz doce à moda antiga. Com uma massa de arroz cremosa e uma pele castanha espessa com um toque de canela.



## Tempos de cozimento por programa

Programa	Tamanho Amasse	1Ascensão	1Amasse	2Ascensão	2Ascensão	3Cozer	Tempo total	Manter quente	
		(min)	(min)	(min)	(min)	(horas: minutos)			
1 Básico	450g	8	20	13 •	25	45	60	02:51	60
Básico	680g	9	20	14 •	25	45	60	02:53	60
Básico	900g	10	20	15 •	25	45	65	03:00	60
2 Farinha integral	680g	9	25	18 •	35	70	55	03:32	60
Farinha integral	900g	10	25	20 •	35	70	60	03:40	60
3 Doce	450g	10	5	20 •	28	45	47	02:35	60
Doce	680g	10	5	20 •	30	45	50	02:40	60
Doce	900g	10	5	20 •	30	45	55	02:45	60
4 Sanduíche	680g	15	40	5 •	25	40	50	02:55	60
Sanduíche	900g	15	40	5 •	25	40	55	03:00	60
5 Francês	450g	13	40	17 •	30	50	60	03:30	60
Francês	680g	16	40	19 •	30	50	65	03:40	60
Francês	900g	18	40	22 •	30	50	70	03:50	60
6 Massa		20	-	-	30	40	-	01:30	-
7 Compota		-	15	45	-	-	20	01:20	20
8 Misturas de pão		10	20	15	15	25	65	02:30	60
9 Especialidade		10	5	20 •	30	35	70	02:50	60
10 Sem glúten		10	10	15 •	20	30	70	02:35	60
11 Cozimento rápido I, 680g		vezes aplicabl		e sobre esta definição			43	01:25	60
Cozimento rápido II, 900g		vezes aplicabl		e sobre esta definição			43	01:25	60
12 Cozer extra		-				-	60	01:00	-
13		-							
14 Massa de pizza*		20	-	-	-	30	-	00:50	-
15 Rápido*		7	5	8 •	-	-	80	01:40	60
16 Bolo*		10	-	-	-	-	60	01:10	60
17 Sobremesa*		10	5	20	33	40	62	02:50	60

O temporizador está disponível em todos os programas, excepto em 6 Massa, 7 Jam, 11 e 12 Cozimento rápido. Atraso máximo é de 12 horas.

- O beep 'adicionar ingredientes' soa quando podem ser adicionados mais ingredientes, tais como frutas e nozes, que precisa ser adicionado após os ciclos de amassar terem terminado.
- Por favor note, se a sua máquina tem um distribuidor de frutas e nozes os ingredientes adicionais serão adicionados automaticamente\*.

\* Aplica-se apenas ao modelo 48325.

## Gráficos de conversão

Recomendamos que você use o copo fornecido para todas as receitas para a coerência entre as marcas e tipos de farinha. O copo fornecido tem com base de medida o copo americano de 8 Floz (~240ml).

Para pessoas que preferem usar os seus próprios utensílios de medição, as medições alternativas estão em mililitros (ml) e centímetros cúbicos (cc) na medição de líquidos e em gramas (g) na medição de farinha de trigo, açúcar e fruta.

Nota: É necessário um bom conjunto de balanças de cozinha precisas com divisões e precisão 2g. Um jarro de medição com divisões de 2ml também é necessário.

A colher de sopa e colher de chá fornecidas, são apenas necessárias para medir as quantidades menores.

**Não use uma colher de sopa ou colher de chá de cozinha, porque são imprecisos.**

## Água e líquidos

Copo	ml
1/16	15ml
1/8	30ml
1/4	60ml
1/2	120ml
3/4	180ml
1	240ml
1 1/8	270ml
1 1/4	300ml
1 5/16	315ml
1 1/2	360ml
1 5/8	390ml
1 15/16	465ml
2	480ml

## Tipos de farinha

Copo	Farinha branca com grão	Castanha	Celeiro	Integral
1/8	18g	20g	19g	17g
1/4	36g	39g	38g	33g
1/2	72g	78g	75g	66g
3/4	108g	117g	113g	99g
1	144g	156g	150g	132g
1 1/8	162g	176g	169g	149g
1 1/4	180g	195g	188g	165g
1 1/2	216g	234g	225g	198g
2	288g	312g	300g	264g

## Outros

	1/4 copo	1/2 copo	3/4 copo	1 copo	2 copo
Frutos secos mistos	35g	70g	105g	140g	280g
Passas / Groselha	41g	75g	113g	150g	300g
Manteiga	50g	100g	150g	200g	400g
Açúcar refinado	55g	110g	165g	220g	440g
Açúcar granulado	57g	113g	169g	226g	452g
Maçã fresca fatiada 1/2 cubo	31g	62g	93g	124g	248g
Framboesas congeladas ou ameixas frescas	25g	50g	75g	100g	200g
Arandos	25g	50g	75g	100g	200g
Queijo cheddar	29g	58g	86g	115g	230g
Banana amassada	44g	88g	131g	175g	350g



### Questão 17

**É importante os ingredientes estarem à temperatura ambiente antes de adicioná-los à Panela?** Sim, mesmo quando o temporizador está a ser utilizado. (A água deve estar entre 21 °C e 28 °C).

### Questão 18

**Porque os pães variam em altura e peso? Os pães integrais/trigo integral são sempre mais curtos. Estou a fazer algo errado?**

Não, é normal que os pães de trigo integral e pães integrais serem mais curtos e mais densos do que pães básicos ou franceses. A farinha de trigo integral e farinha integral são mais pesadas do que a farinha de pão branco, portanto, não sobem tanto durante o processo de cozer do pão. Isto também é verdade para pães que contenham frutas, nozes, aveia e farelo.

### Questão 19

**Posso pré-misturar o fermento com a água?**

Não, o fermento deve ser mantido seco e adicionada à Panela em último lugar, acima da farinha. Isto é especialmente importante quando estiver a utilizar o temporizador.

### Questão 20

**Porque é que o meu pão tem um buraco na base?**

Este buraco foi criado pela Lâmina de Amassar. Às vezes, este buraco é maior do que o normal. Isto é porque a massa repousou ao lado da Lâmina de Amassar após o segundo ciclo - comum a todas as máquinas de fazer pão. Pode posicionar a massa de forma uniforme na base da Panela.

## Solução de problemas

### Pão Sinks no Centro

**Muito líquido ou líquido muito quente.**

Meça com precisão os ingredientes. Use líquidos a temperaturas entre 21 °C e 28 °C.

**O sal não foi adicionado, fazendo com que o pão cresça em excesso.**

Medir com precisão ingredientes.

**Excesso de fermento.**

Meça os ingredientes com precisão, se o problema persistir, reduza o fermento por 1/4 colher de chá.

**A humidade elevada e temperaturas ambientes quentes podem causar a pão sobre a ascensão e colapso.**

Coza durante a parte mais fresca do dia, Tente reduzir o fermento por 1/4 colher de chá ou de utilização de líquidos diretos a partir do frigorífico. Não use a função temporizador.

**Altitudes elevadas podem causar com que o pão cresça em excesso.**

Tente reduzir o fermento por 1/4 colher de chá.

A tampa é aberta durante o cozimento.

Não abra a tampa durante o cozimento.

### Pão não cresceu o suficiente

**Não foi adicionado fermento suficiente.**

Meça com precisão os ingredientes.

**O fermento está fora da validade.**

Nunca use fermento desatualizado. Armazene-o num local fresco e escuro.

**Adicionou pouco açúcar.**

Meça com precisão os ingredientes.

**Adicionou muito sal, reduzindo a ação do fermento.**

Meça com precisão os ingredientes.

**A água era muito quente e anulou o efeito do fermento.**

Use líquidos a temperaturas entre 21 °C e 28 °C.

**Fermento foi ativado antes do programa ter iniciado.**

Assegure-se de que o fermento não entra em contacto com o líquido antes do programa iniciar.

### Pão cresceu demasiado

**A humidade elevada e temperaturas ambientes quentes podem causar um crescimento excessivo do pão.**

Coza durante a parte mais fresca do dia. Tente reduzir o fermento por 1/4 colher de chá ou use líquidos diretamente do frigorífico. Não utilize a função de temporizador.

**Demasiado fermento.**

Meça com precisão os ingredientes.

**Líquidos em excesso.**

Meça com precisão os ingredientes.

**Líquidos quentes aceleraram a ação do fermento.**

Use líquidos a temperaturas entre 21 °C e 28 °C.

**Demasiada farinha ou sal insuficiente.**

Meça com precisão os ingredientes.

### Pão seco com uma textura densa

**Não adicionou líquidos suficiente.**

Meça com precisão os ingredientes.

**Farinha pode estar fora do prazo, ou ser seca causando um desequilíbrio.**

Tente aumentar os líquidos por 1 colher de sopa de cada vez.

### Pão não cozido com um centro ensopado

**Excesso de líquidos proveniente de frutas frescas ou enlatadas.**

Drenar sempre os líquidos bem, como especificado na receita. A água pode ter que ser reduzida ligeiramente.

**Grandes quantidades de ingredientes ricos como nozes, frutos secos, manteiga, xaropes e grãos resultará numa massa pesada. Isto atrasará o crescimento e impedirá que o pão coza completamente.**

Meça com precisão os ingredientes. Nunca exceder os valores na receita.

### Pão muito bronzeado



## **Pão tem buracos grandes na textura**

### **A água estava muito quente e anulou o fermento.**

Use líquidos a temperaturas entre 21 °C e 28 °C

### **Líquidos em excesso.**

Meça com precisão os ingredientes.

### **Demasiado fermento.**

Meça com precisão os ingredientes.

### **Humidade alta e ambientes quentes aumentam a atividade do fermento.**

Coza durante a parte mais fresca do dia. Tente reduzir o fermento por 1/4 colher de chá ou use líquidos diretos do frigorífico.

### **Não use a função temporizador.**

A água estava muito quente e anulou o fermento. Use líquidos a temperaturas entre 21 °C e 28 °C.

## **Superfície do pão é pegajosa**

### **Pão foi deixado na máquina demasiado tempo.**

Sempre que possível, remova o pão do Painel e deixe esfriar sobre uma grade antes da função 'Manter Quente' terminar.

### **O equilíbrio húmido/seco dos ingredientes pode estar incorreto.**

Meça com precisão os ingredientes.

## **Mensagem no visor 'H:HH'**

### **Temperatura na máquina de fazer pão é demasiado elevada.**

Pressiona o botão Parar. Retire a Painel, deixe a tampa aberta e deixe esfriar. Quando esfriar, coloque a Painel de volta, selecione o programa e inicie-o novamente.

## **Mensagem no visor 'E:EE'**

### **O sensor de temperatura está desligado.**

Referem-se a Morphy Richards Linha aberta.

## **Pão não sai da Painel**

### **O pão está colado à Painel.**

A superfície da Painel precisa de ser lubrificada antes de uso diário. Lave a Painel em água quente e sabão e seque-a completamente. Liberalmente revestir a superfície interior do recipiente com óleo, manteiga ou margarina. Siga o guia na página 6, 'Utilizar a máquina de pão'. Quando a Painel é removida da máquina após o programa de cozimento, permita que o pão esfrie na Painel por 15 minutos.. Corte o pão quando estiver totalmente arrefecido, após 20-40 minutos.

## **Condensação no dispensador de frutos secos**

Observe que, se a sua máquina tem um dispensador de frutos, durante o processo de cozimento, irá formar-se alguma condensação no interior do dispensador. Este acontecimento é totalmente normal e não afeta a qualidade do pão.

## **Contate-nos**

Se você tiver alguma dificuldade com o seu aparelho, não hesite em contactar-nos.

Estamos mais propensos a ser capazes de o ajudar do que a loja onde você comprou o aparelho. Tenha as seguintes informações para permitir a nossa equipa lidar com sua consulta o mais rápido possível.

- Nome do produto.
- Número do modelo como indicado na parte inferior do aparelho.
- Número de série, como mostrado na parte inferior do aparelho.

<b>Reino Unido Helpline</b>	<b>0844 871 0960</b>
<b>Substituição Parts</b>	<b>0844 873 0726</b>
<b>Irlanda Helpline</b>	<b>1800 409 119</b>

Você também pode entrar em contato conosco através do nosso site, ou visite o site para navegar e comprar eletrodomésticos, peças de reposição e acessórios da extensa gama Morphy Richards.



- AVISO: Para proteger contra incêndio, choque elétrico e ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo, plug and aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- AVISO: Não toque em superfícies quentes. Use luvas de forno ou luvas de forno quando retirar a bandeja de pão quente. Não cubra as aberturas de ventilação do vapor sob quaisquer



circunstâncias.

- AVISO: Evitar entre em contato com partes móveis.
- Extremo o cuidado deve ser observado quando se deslocam de

## Saúde e segurança

O uso de qualquer aparelho elétrico requer as seguintes regras de segurança de senso comum.

Principalmente há perigo de lesão ou morte e em segundo lugar o perigo de danos no aparelho. Estas são indicadas no texto pelas duas convenções seguintes:

AVISO: Perigo para a pessoa!

IMPORTANTE: Os danos ao aparelho!

Além disso, oferecemos os seguintes conselhos de segurança.

### Localização

- Este aparelho destina-se a ser usado na casa e aplicações semelhantes, tais como:

por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;

ambientes de cama e pequeno-almoço.

26

Não é adequado para uso em áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

- Sempre localizar o seu aparelho longe da borda de uma bancada.
- Garantir que o aparelho seja utilizado numa superfície plana e firme.
- Não use o aparelho ao ar livre, ou água próximo.

### Mains Cable

- O cabo de alimentação deve alcançar a partir da tomada para a unidade de base, sem forçar as ligações.
- Não deixe o cabo de alimentação fique pendurado na borda de uma bancada onde uma criança poderia alcançá-lo.
- Não deixe que o cabo se depara com um espaço aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e mesa.
- Não deixe que o cabo funciona através de um fogão ou torradeira ou outra área quente que pode danificar o cabo.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência ou técnico qualificado, a fim de evitar riscos.

Segurança pessoal

25

um aparelho com conteúdos quentes.

- Não use máquina de fazer pão para fins de armazenamento, nem introduza quaisquer utensílios, como eles podem criar um risco de incêndio ou choque elétrico.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança .



## Crianças

- Nunca permita uma criança para operar este aparelho.
- Crianças são vulneráveis na cozinha, especialmente quando sem supervisão e se os aparelhos estão sendo utilizados ou cozinhar está sendo realizado.
- Ensinar as crianças estar ciente dos perigos na cozinha, avisá-los dos perigos de se chegar até áreas onde eles não podem ver corretamente ou não deve ser longo alcance.
- Crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

## tratar Scalds

- Correr água fria sobre a área afetada imediatamente. Não pare para remover roupas, obter ajuda médica rapidamente.

## Outras considerações de segurança

- Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado não usá-lo. A liderança só pode ser substituído por Morphy Richards Ltd ou um agente da empresa, desde ferramentas para fins especiais são necessários. Telefone Morphy Richards linha de apoio para aconselhamento.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar danos à máquina de fazer pão.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de fontes de calor, tais como gás ou fogão elétrico, forno, ou queimadores.
- Evitar danificar o aparelho, não coloque a assadeira ou qualquer objeto na parte superior da unidade.
- Não limpe com esfregões. Não lavar a assadeira, amassar copo de medição da lâmina ou colher de uma máquina de

lavar louça.

- Manter o aparelho e o cabo afastado do calor, luz directa do sol, a humidade, arestas vivas e semelhantes.
- A bandeja de cozimento devem estar no local antes de ligar o aparelho.
- Este aparelho não é adequado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- retire sempre a ficha da tomada de corrente sempre que o aparelho não está em uso, quando fixar peças acessórias, a limpeza da máquina ou quando ocorre uma perturbação. Puxe o plugue, não o cabo.

## Requisitos elétricos

Verifique se a tensão na placa de identificação do seu aparelho corresponde com a sua casa fornecimento de electricidade que deve ser AC (corrente alternada).

Se as tomadas da sua casa não são adequados para a ficha fornecida com este aparelho, a ficha deve ser removida e o apropriado equipado por uma pessoa qualificada.

Nota: O bujão removido do cabo de alimentação, se cortado, devem ser destruídos como um plug com cabo flexível exposto pode ser perigosa quando ligada a uma tomada eléctrica activa.

**AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.**

Caso o fusível na ficha de 13 A necessidade de mudar a BS1362 fusível de 13 A. deve ser montado.



Para produtos elétricos vendidos dentro da Comunidade Europeia. No final da vida útil de produtos elétricos, não deve ser descartado junto com o lixo doméstico. Recicle onde existem instalações. Verifique com sua autoridade local ou revendedor para reciclagem no seu país.

**A Divisão de Após  
Venda Morphy  
Richards Ltd**  
Mexborough, South  
Yorkshire, Inglaterra,  
S64 8AJ

Linhas de apoio (horário  
de expediente) do Reino  
Unido 0844 871 0960  
Peças 0844 873 0726  
República da Irlanda 1800 409 119

**morphyrichards®**

BM48327 MUK Rev1 08/11



For details of other Morphy Richards products, plus replacement parts and accessories, please see our website:

[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)