

# Moulinex®

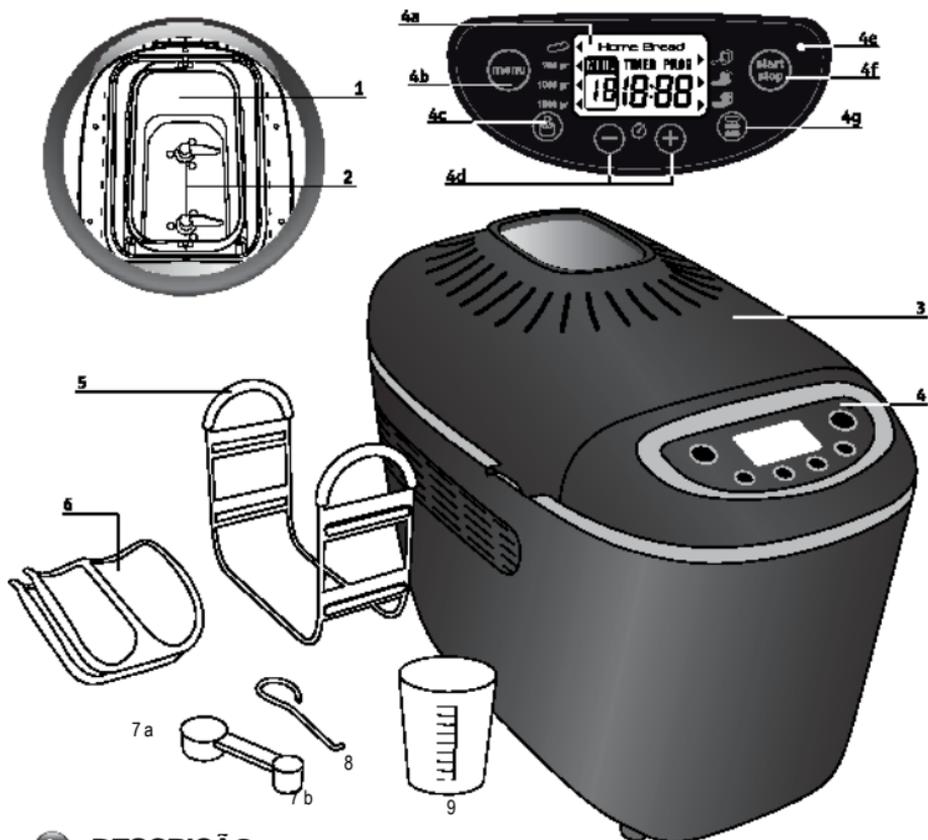


[www.moulinex.pt](http://www.moulinex.pt)

## **PORTUGUÊS**

página

1	DESCRIÇÃO	3
2	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
3	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	8
4	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	17
5	CICLOS	18
6	INGREDIENTES	18
7	CONSELHOS PRÁTICOS	23
8	PREPARAÇÃO E REALIZAÇÃO DOS PÃES INDIVIDUAIS	24
9	RESOLUÇÃO DE AVARIAS	29
10	GARANTIA	29
11	AMBIENTE	29



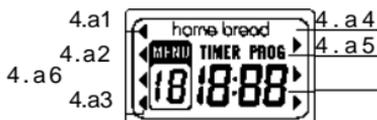
## 1 DESCRIÇÃO

1. Cuba
2. Pás misturadoras
3. Tapa com janela de observação
4. Painel e comandos
  - a. Ecrã de visualização
    - a1. Indicador de moldagem dos pães
    - a2. Visualização do programa
    - a3. Indicador de peso
    - a4. Nível de tostagem
    - a5. Arranque diferido
    - a6. Visualização temporizador
  - b. Escolha dos programas
  - c. Seleção do peso
  - d. Tecla de ajuste do arranque diferido e ajuste da duração para os programas 7 e 15

- e. Luz piloto de ligação à corrente
- a. Botão ligar/desligar
- b. Seleção do nível de tostagem
5. Suporte de cozedura
5. 2 placas antiaderentes para baguetes

### Accessórios:

6. a. Colher de sopa = c.s.
- b. Colher de café = c.c.
7. Gancho para retirar as pás misturadoras
8. Copo doseador



## 2 CONSELHOS DE SEGURANÇA

### PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Este aparelho não foi concebido para ser colocado em funcionamento através de um temporizador exterior ou com um comando à distância.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, exceto se beneficiaram por intermédio de uma pessoa responsável pela sua segurança, de uma supervisão ou instruções prévias sobre a utilização do aparelho.  
Vigie as crianças para garantir que não brincam como o aparelho.
- O seu aparelho foi concebido para uma utilização apenas doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes que não estão cobertos pela garantia:
  - em espaços de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros locais profissionais,
  - em quintas,
  - por clientes dos hotéis, motéis e outros locais com carácter residencial,
  - em locais tipo quartos de hóspedes.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo

fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por pessoas devidamente qualificadas por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade de 8 anos e mais e por pessoas com falta de experiência e conhecimentos ou com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, desde que tenham sido informadas e enquadradas no que diz respeito à utilização do aparelho de forma segura com conhecimento dos riscos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção à cargo do utilizador não devem ser feitas por crianças a não ser que tenham 8 anos de idade ou mais e que sejam supervisionadas.
- Manter o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- O seu aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica no interior de casa e a uma altitude inferior a 4000 m.
- Cuidado: risco de danos corporais em caso de má utilização do aparelho
- Cuidado: a superfície do elemento de aquecimento é sujeita a calor residual após utilização.

- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água.
- Nunca ultrapasse as quantidades indicadas nas receitas.

### **Na cuba :**

- não ultrapasse um total de 1500 g de massa,
- não ultrapasse um total de 930 g de massa e 15 g de fermento.

### **Nas placas para baguetes :**

- não tente cozer mais do que 450 g de massa de cada vez,
  - não utilize mais do que 280 g de farinha et 6 g de fermento por cozedura.
- Utilize uma esponja ou um pano húmido para limpar as peças em contacto com os alimentos.

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho. Em caso de utilização inadequada, o fabricante liberta-se de qualquer responsabilidade.
  - Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (diretivas de baixa tensão, compatibilidade eletromagnética, materiais em contacto com os alimentos, ambiente...).
  - Utilize o aparelho sobre uma bancada de trabalho plana estável e resistente ao calor, ao abrigo da água sob todas as formas e nunca o coloque num nicho de cozinha integrada.
  - Certifique-se de que as especificações elétricas do aparelho correspondem as do sistema de alimentação da sua casa. Qualquer erro de ligação torna a garantia nula.
  - O seu aparelho deve estar ligado a uma tomada com ligação à terra, caso contrário existe um risco de choque elétrico e por conseguinte danos graves. Para sua segurança, certifique-se de que a ligação à terra é instalada em conformidade com as normas de instalações elétricas em vigor no seu país. Se as tomadas da sua casa não tiverem ligação à terra, solicite a um electricista devidamente qualificado que as coloque em conformidade antes de ligar o aparelho à corrente.
  - Este aparelho foi concebido para uma utilização doméstica no interior de casa apenas.
  - Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada após cada utilização e antes de proceder à sua limpeza.
  - Não utilize o aparelho se:
    - o cabo de alimentação está com algum defeito ou danificado,
    - o aparelho tiver caído ao chão e está visivelmente danificado ou não funciona corretamente.
- Em todos os casos, o aparelho deve ser entregue num Serviço de Assistência Técnica autorizado para proceder à sua reparação e evitar qualquer situação de perigo para o utilizador. Consulte o folheto da garantia.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção quotidianas a cargo do consumidor deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Nunca coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.
  - Nunca deixe o cabo pendurado ao alcance das crianças.
  - O cabo não deve tocar arestas cortantes; não deve estar em contacto com as partes quentes do aparelho (de forma geral manter afastado de qualquer fonte de calor).
  - Nunca tente deslocar o aparelho quando está em funcionamento.
  - **Não toque na janela de observação durante e logo a seguir à utilização do aparelho. Este janela de observação pode atingir elevadas temperaturas.**
  - Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
  - Se necessitar de uma extensão, certifique-se de que se encontra em perfeitas condições de utilização, com ligação à terra e com um fio condutor de secção pelo menos igual ao fio fornecido com o aparelho.
  - Não coloque o aparelho sobre outro aparelho.
  - Não utilize o aparelho como fonte de calor.
  - Nunca tente utilizar este aparelho para cozer outra coisa que não seja pão ou doce de fruta.
  - Não coloque papel, cartão ou plástico dentro do aparelho e não coloque nada

por cima.

- Caso uma parte do aparelho se incendeie nunca tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho de corrente e abafe as chamas com um pano húmido. Para sua segurança, utilize apenas os acessórios e peças concebidos para o seu aparelho.
- **No final do programa, proteja sempre as suas mãos com luvas de cozinha para manipular a cuba ou as outras peças quentes do aparelho. O aparelho**

**e o suporte para baguetes atingem elevadas temperaturas durante a cozedura.**

- Certifique-se de que as aberturas de aeração nunca estão obstruídas.
- Cuidado para não se queimar com os jatos de vapor aquando da abertura da tampa durante um programa ou no final do mesmo.
- O nível de pressão acústica deste aparelho foi medido a 69 dBA (ponderação em decibéis A)

### **Proteção do ambiente em primeiro lugar!**

O seu aparelho contém materiais preciosos que podem ser recuperados ou reciclados. Coloque num local de recolha apropriado para reciclagem.



### 3 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



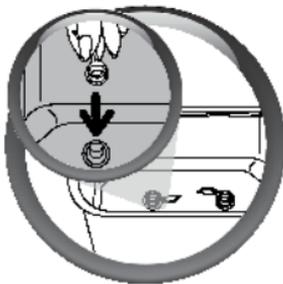
#### 1. DESEMBALAR O APARELHO

- Retire o aparelho da sua embalagem. Guarde a garantia e leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Coloque o seu aparelho sobre uma superfície estável. Retire todos os autocolanes ou acessórios diversos tanto no interior como no exterior do aparelho.



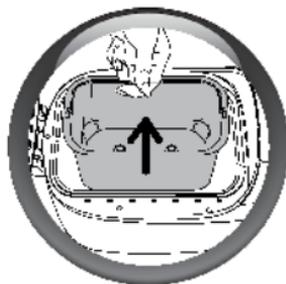
#### 2. ANTES DE UTILIZAR O SEU APARELHO

- Retire a cuba puxando pela pega (para cima).



#### 3. LIMPEZA DA CUBA

- Limpe a cuba com um pano húmido. Limpe-a cuidadosamente. **Aquando da primeira utilização, poderá observar a libertação de um ligeiro odor.**



#### 4. ADICIONAR INGREDIENTES

- Retire a cuba puxando-a para cima.
- Encaixe as pás no fundo da cuba.



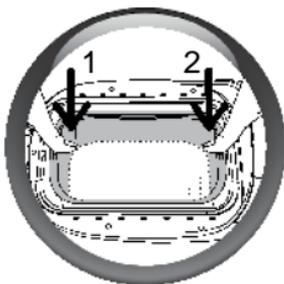
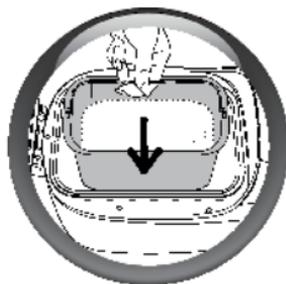
O amassar será mais eficiente se as pás estiverem viradas frente com frente.



- Coloque os ingredientes pela seguinte ordem:
  - Líquidos (manteiga, óleo, ovos, água, leite)
  - Sal
  - Açúcar
  - Farinha, primeira metade
  - Leite em pó
  - Ingredientes específicos sólidos
  - Farinha, segunda metade
  - Fermento

**Pese todos os ingredientes com a máxima precisão.**

- Por forma a familiarizar-se com a sua máquina de fazer pão, sugerimos testar a receita de PÃO BÁSICO como primeira tentativa. Ver secção « PROGRAMA PÃO BÁSICO »



#### 5. INICIAR

- Coloque a cuba na máquina de fazer pão.
- Exerça pressão sobre a cuba de um lado e em seguida do outro para encaixá-la nos eixos por forma a ficar bem fixa de ambos os lados.



- Desenrole o cabo e ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra.
- Após o aviso sonoro, o programa 1 e a regulação do nível de tostagem aparecem no ecrã por defeito.

## 6. SELEÇÃO DE UM PROGRAMA

- Uma regulação por defeito aparece no ecrã para cada um dos programas. Deve seleccionar manualmente as regulações desejadas.
- A escolha de um programa dá início a uma série de etapas, que se desenvolvem automaticamente uma após a outra.



A tecla **Menu** permite escolher entre um certo número de programas. Prima na tecla **Menu** para visualizar os programas de 1 a 19.

O tempo correspondente ao programa seleccionado aparece automaticamente.

## 7. SELEÇÃO DO PESO DO PÃO

O peso do pão é ajustado por defeito nos 1000 g. Este peso é meramente indicativo.

- **Veja os detalhes das receitas para mais indicações.**
- **Não é possível ajustar o peso nos programas 7, 13, 15, 16, 17, 18 e 19.**

Para os programas 1 a 6, pode seleccionar 2 pesos:

- Cerca de 400 g para 1 fornada (2 a 4 pães), **a luz piloto em frente a 750 g acende.**
- Cerca de 800 g para 2 fornadas (4 a 8 pães), **a luz piloto em frente a 1500 g acende.**



Utilize a tecla  para seleccionar o peso : 750 g, 1000 g ou 1500 g. Uma luz piloto correspondente acende ao lado do peso seleccionado.



## 8. SELEÇÃO DO NÍVEL DE TOSTAGEM

- A cor da crosta está parametrizada por defeito no nível intermédio.
- A regulação da tostagem não está disponível nos programas 16, 17, 19. Três escolhas possíveis: CLARO/MÉDIO/ESCURO
- Para modificar a regulação por defeito, prima a tecla  até que a luz piloto acenda em frente à regulação escolhida.



## 9. INICIAR UM PROGRAMA

- Para iniciar o programa selecionado, prima na tecla 

A luz piloto de funcionamento acende e os 2 pontos do temporizador piscam. O programa começa. O tempo correspondente aparece no ecrã. As etapas sucessivas desenrolam-se automaticamente uma após a outra.

## 10. UTILIZAÇÃO DO PROGRAMA DIFERIDO

- **Pode programar o aparelho de maneira a ter o seu pão pronto à hora que tiver escolhido, até 15 horas de antecedência.**

**O programa diferido não está disponível para os programas 7, 12, 15, 16, 17, 18 e 19.**

Esta etapa intervem após a seleção do programa, do nível de tostagem e do peso.

A duração do programa aparece no ecrã. Calcule a diferença de tempo entre o momento em que inicia o programa e a hora para a qual pretende ter a sua preparação pronta. A máquina inclui automaticamente a duração dos ciclos do programa. Utilize as teclas + e - para afixar a duração calculada (para cima e para baixo). Pressões curtas nas teclas permitem fazer desfilir por intervalos de 10 minutos. Pressões longas nas teclas, permitem fazer desfilir de forma continua por intervalos de 10 minutos.

**Exemplo 1 :** são 20h e deseja ter o seu pão pronto às 7h da manhã seguinte.

Programe 11h00 com a ajuda das teclas + e - . Prima em Start/Stop. O aparelho emite um sinal sonoro.

PROG aparece no ecrã e os 2 pontos do temporizador piscam. A descontagem começa. A luz piloto acende.

Se por ventura enganou-se na programação ou deseja modificar a hora, prima na tecla Start Stop até ouvir o aviso sonoro. A duração por defeito aparece.

Repita o processo.

**Exemplo 2 :** No caso do programa de baguete 1, são 8h00 e deseja ter as suas baguetes prontas às 19h00. Programe 11 horas com a ajuda das teclas + e -. Prima o botão ligar/desligar. O aparelho emite um aviso sonoro. PROG aparece e os 2 pontos do temporizador piscam. A descontagem começa. A luz piloto acende. Se por ventura enganou-se na programação ou deseja modificar a hora, prima na tecla até ouvir o aviso sonoro.

A duração por defeito aparece no ecrã.

Repita o processo.

**TOME NOTA :** preveja moldar as baguetes 47 minutos antes do final do tempo de cozedura (ou seja às 18h13) ou, se efetuar duas cozeduras, 2X47 minutos antes do final do tempo da cozedura (ou seja às 17h26).

Para os tempos de cozedura dos outros programas, consulte a tabela dos tempos de cozedura.

Os tempos de moldagem dos diferentes programas não estão incluídos no cálculo dos tempos do arranque diferido.

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

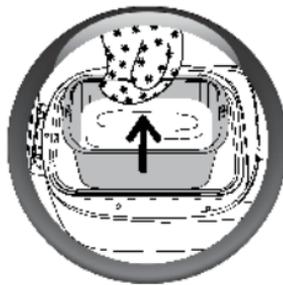
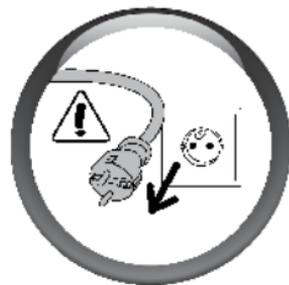
**No programa diferido, o modo silencioso é ativado automaticamente.**



## 11. PARAGEM DE UM PROGRAMA

No final do ciclo, o programa para automaticamente; 0:00 aparece no ecrã. Vários avisos sonoros são emitidos e a luz piloto de colocação em funcionamento pisca.

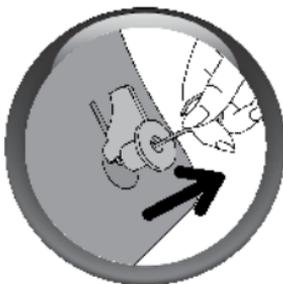
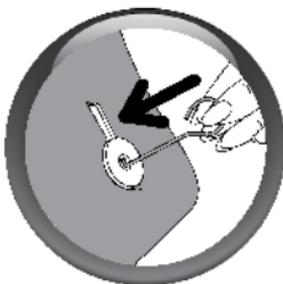
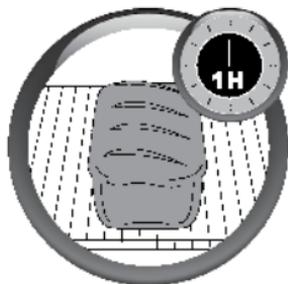
- Para parar o programa em curso ou anular o arranque diferido, prima durante 5 segundos na tecla Start Stop



## 12. DESENFORMAR O PÃO

(Esta etapa não diz respeito aos « Pães individuais»)

- No final do ciclo de cozedura, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Retire a cuba puxando-a para cima. Utilize sempre luvas de cozinha, a pega da cuba está muito quente bem como o interior da tampa.

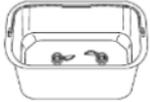


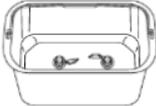
- Desenforme o pão ainda quente e coloque-o durante 1h sobre uma grelha até arrefecer.

- Pode acontecer que as pás fiquem presas no pão quando o desenformar. Neste caso, utilize o gancho da seguinte forma:

- > com o pão desenformado, ainda quente, deite-o de lado e segure-o com a mão (com luva de cozinha colocada)
- > com a outra mão, insira o gancho no eixo da pá e puxe com cuidado para a retirar,
- > repita o processo para a outra pá,
- > volte a colocar o pão direito e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.

Por favor, para preservar as qualidades antiaderentes da cuba, nunca utilize objetos metálicos para desenformar o pão.

ACESSÓRIOS	PROGRAMAS DISPONÍVEIS NO MENU	FUNCIONALIDADES
	<b>PAES INDIVIDUAIS</b>	
	Para o ajudar na confeção de pães individuais correspondente aos programas 1 a 6, encontrará um guia complementar com a sua máquina do pão. A confeção destes pães desenrola-se em várias etapas e o ciclo de cozedura ocorre após a moldagem dos pães	
	<b>1. Baguetes e bolinhas</b>	O programa baguete permite confeccionar as suas próprias baguetes e bolinhas.
	<b>2. Ciabatta</b>	O programa 2 permite confeccionar o pão mais conhecido em Itália, com o miolo fofo e arejado, excelente base para pequenas sandes.
	<b>3. Gressinis</b>	O programa gressini permite realizar uma receitas destes pequenos pães secos e finos e alongados.
	<b>1. Pão plano</b>	O programa 4 permite confeccionar pães planos com o miolo húmido e alveolar tipo "pita turca", ideal para sandes.
	<b>2. Pão para hambúrgers</b>	O programa 5 é ideal para 8 pães pequenos redondos e fofos.
	<b>3. Pão doce</b>	O programa 6 permite confeccionar pequenos pães doces, leves tipo "ensaimadas" muito conhecidos em Espanha.
	<b>4. Pãezinhos</b>	<p>O programa 7 permite aquecer e cozer todos os pães dos programas 1 a 6 durante 10 a 35 min. Regulação por intervalos de 5 minutos. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o programa 7. Para interromper o ciclo antes do final, pare manualmente o programa premindo de forma prolongada na Start Stop .</p> <p>O programa 7 tem apenas 2 opções de tostagem :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Escuro: para os pães salgados</li> <li>- Claro: para os pães doces</li> </ul> <p>Para ajustar a cor da crosta, basta alterar o tempo de cozedura.</p>
	<b>PÃES TRADICIONAIS</b>	
	<b>5. Pão básico</b>	Este programa permite confeccionar a maior parte das receitas de pão branco à base de farinha de trigo.
	<b>6. Baguete</b>	O programa 9 corresponde a uma receita de baguete tradicional bastante arejada.
	<b>7. Pão integral</b>	O programa 10 serve em caso de utilização de farinha para pão integral.
	<b>8. Pão doce</b>	O programa 11 está adaptado para as receitas que contêm gorduras ou açúcar. Se utilizar preparações para brioques ou pães de leite, a quantidade total não deve ultrapassar os 1000 g.

ACESSÓRIOS	PROGRAMAS DISPONÍVEIS NO MENU	FUNCIONALIDADES
	<b>12. Pão branco ultrarrápido</b>	O programa 12 é específico para a receita de PÃO RÁPIDO que encontrará no livro de receitas fornecido com o aparelho. Para esta receita, a água deve estar a temperatura máxima de 35°C.
	<b>13. Pão sem glúten</b>	Este tipo de pão é adequado para as pessoas intolerantes ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, centeio, aveia, espelta, etc.). A cuba deverá ser sistematicamente limpa para evitar qualquer risco de contaminação com outras farinhas. No caso de uma dieta estrita sem glúten, certifique-se de que o fermento também é sem glúten. A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura perfeita. Razão pela qual é necessário rebater os rebordos da massa com uma espátula durante o processo de amassar. O pão sem glúten será mais denso e mais pálido do que o pão normal. Apenas está disponível o peso de 1000g para este programa.
	<b>14. Pão sem sal</b>	A diminuição do consumo de sal permite reduzir os riscos cardiovasculares.
	<b>15. Cozedura do pão</b>	O programa de cozedura permite um tempo de cozedura de 10 a 70 min apenas, ajustável por intervalos de 10 min, nível de tostagem claro, médio ou escuro. Pode ser selecionado e utilizado sozinho: a) Juntamente com o programa de massa levedada, b) Para reaquecer ou tornar estaladiço pão já cozido ou frio, c) Para terminar um cozedura em caso de corte de corrente prolongada durante um ciclo de cozedura. <b>Este programa não permite cozer pães individuais. A máquina de fazer pão não deve ser deixada sem vigilância durante o programa 15. Para interromper o ciclo antes do final, pare manualmente o programa premindo a tecla Start Stop de forma prolongada.</b>
	<b>16. Massa levedada</b>	O programa massa levedada não coze. Serve para amassar e levedar todas as massas levedadas (ex: pizzas, brioches).
	<b>17. Massa para massa</b>	O programa 17 apenas amassa. Destina-se à massa não levedada, como por exemplos as massas alimentares.
	<b>18. Bolo</b>	O programa 18 permite confeccionar bolos e pastelaria com fermento químico. Para este programa, apenas o peso de 1000 g está disponível.
	<b>19. Doce</b>	O programa 19 coze automaticamente as compotas na cuba. As frutas devem ser sem caroços cortadas em pedaços.



## 1. Pão básico (programa 8)



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

● Cor da crosta > médio

● Peso > 1000 g

### Ingredientes

Óleo > 2 c.s.

Água > 325 ml

Sal > 2 c.c.

Açúcar > 2 c.s.

Leite em pó > 2,5 c.s.

Farinha branca > 600 g

Fermento > 1,5 c.s.

**IMPORTANTE:** pode confeccionar outros pães tradicionais seguindo o mesmo princípio :

Pão branco, pão integral, pão doce, pão rápido, pão sem glúten, pão sem sal, para tal, basta seleccionar o programa correspondente com a tecla Menu.

## 2. Baguete e pães similares (programa 1): para 8 baguetes.



c.c. = colher de café

c.s.= colher de sopa

### Ingredientes:

Água > 340ml

Sal > 2 c.c.

Farinha T55 > 560g

Fermento seco > 2 c.c.

### Acessórios

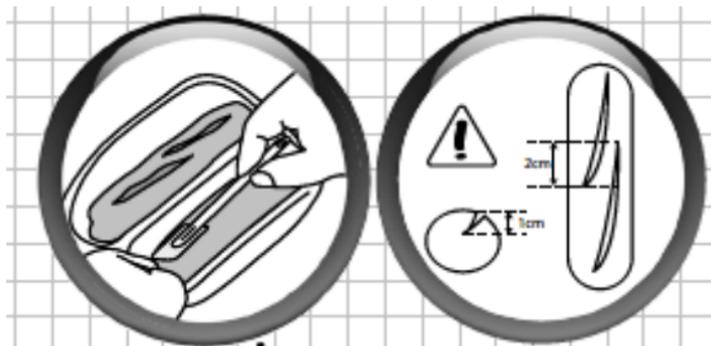
1 suporte de cozedura (5)

2 placas antiaderentes para baguetes (6)

Para tornar as baguetes ainda mais fofas, adicione 1 c.s. de óleo na sua receita. Se deseja dar um pouco mais de cor às suas baguetes, adicione 2 c.s. de açúcar.

1. As duas etapas, amassar e levedar da massa, desenrolam-se de forma automática e duram cerca de 1 hora e 10 minutos (25 min a amassar e 45 min a levedar a massa).
2. Comece por moldar 4 pedaços de massa e cubra os outros 4 com um pano ou película aderente.

Pode variar os sabores consoante o gosto. Basta humidificar e passar as bolas de massa por sementes de sésamo ou girassol por exemplo.



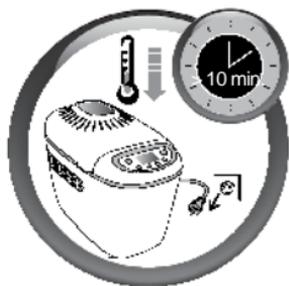
Para obter melhores resultados, faça um incisão na parte superior das baguetes, na diagonal com a ajuda de uma faca de serrilha para obter uma abertura de cerca de 1 cm.

Pode variar a apresentação das suas baguetes e realizar inciões sobre todo o comprimento da baguete.

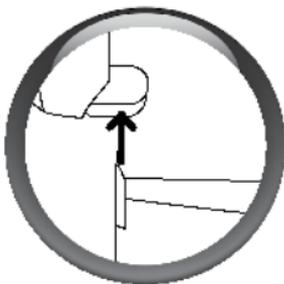
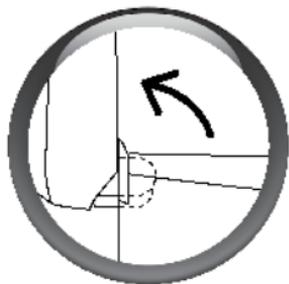
3. Com a ajuda do pincel de cozinha fornecido, humidifique generosamente a parte superior das baguetes, eviante a acumulação de água sobre as placas antiaderentes.

**Importante: a selagem das baguetes deve ficar virada para baixo.**

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO



- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer com a tampa aberta.
- Retire a tampa se necessitar de virar o aparelho.
- Limpe as superfícies exteriores e interiores com uma esponja húmida. Seque cuidadosamente.
- Lave a cuba, as pás, o suporte de cozedura e as placas antiaderentes com água quente e detergente para a loiça.
- Se as pás ficam na cuba, deixe-as de molho durante 5 a 10 minutos.



- Caso seja necessário, retire a tampa para a limpar com água quente.



- Nenhuma peça é compatível com a máquina de lavar loiça.
- Não utilize produtos de limpeza doméstica, álcool ou esfregões. Utilize um pano suave e húmido.
- Nunca coloque o aparelho nem a tampa dentro de água.
- Não arrume o suporte de cozedura nem as placas antiaderentes no aparelho, pode riscar o revestimento antiaderente.

## CICLOS

- O quadro nas páginas 292 - 293 - 294 descreve a composição detalhada dos diferentes ciclos de programas.

<b>Amassar</b>	<b>&gt; Repouso</b>	<b>&gt; Levedar</b>	<b>&gt; Forno</b>	<b>&gt; Aquecimento</b>
Permite formar a estrutura da massa e por conseguinte a sua capacidade de levedar bem.	Permite que a massa descanse para melhorar a qualidade do amassar.	Processo durante o qual o fermento atua para levedar o pão e desenvolver o seu aroma.	Transforma a massa em miolo e permite a tostagem e obter uma crosta estaladiça.	Permite manter o pão quente após a cozedura. No entanto recomendamos desenformar o pão logo após o final da cozedura.



### **Amassar :**

Durante este ciclo, exceto para os programas 7, 13, 15, 17, 19, tem a possibilidade de adicionar ingredientes: frutos secos, azeitonas, toucinho fumado etc. Avisos sonoros indicam o momento durante o qual pode adicionar os ingredientes. Tenha em atenção para não adicionar mais ingredientes para além dos indicados nas receitas e não os deixe cair para fora da cuba ou nos suportes de cozedura.

Quando os programas acima mencionados estiverem em curso, um pressionar simples sobre a tecla MENU permite afixar o tempo restante até que ouvir o aviso sonoro. Para os programas 1 a 6, prima 2 vezes na tecla MENU para afixar o tempo restante até à moldagem dos pães.



Consulte o quadro recapitulativo dos tempos de preparação mais abaixo e a coluna «Tempo afixado aviso ingredientes». Esta coluna indica o tempo que irá aparecer no ecrã do seu aparelho quando ouvir os avisos sonoros. Para saber com mais pormenor ao fim de quanto tempo se produzem os avisos sonoros, basta subtrair o tempo da coluna «Tempo afixado aviso ingredientes» ao tempo total de cozedura.

Ex : «Tempo afixado aviso ingredientes» = 2:51 e «Tempo total» = 3:13, os ingredientes podem ser adicionados ao fim de 22 minutos.

**Observação :** para os programas 1 a 6 e 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 pode deixar a preparação no aparelho. Um ciclo "manter quente" de uma hora começa automaticamente após a cozedura.

Os programas 7, 15, 16, 17 e 19 não possuem a função manter quente.

No ecrã pode visualizar 0:00 durante a hora da função "manter quente". A luz piloto de funcionamento pisca.

Um aviso sonoro é emitido a intervalos regulares.

No final do ciclo, o aparelho para automaticamente após ter emitido vários avisos sonoros.

## INGREDIENTES

**Matéria gorda e óleo:** as matérias gordas tornam o pão mais fofo e saboroso. Também facilitam a sua conservação durante mais tempo. No entanto, uma quantidade demasiado elevada de matéria gorda torna mais lenta o levedar. Se utilizar manteiga, certifique-se de que está bem fria e cortada em cubos por forma a que se reparta de forma homogénea na preparação. Nunca coloque manteiga derretida. Evite qualquer contacto entre as matérias gordas e o fermento, a gordura pode impedir que o fermento se rehidrate.

**Ovos:** os ovos enriquecem a massa, dando-lhe uma cor bonita e favorecem o desenvolvimento do seu interior. As receitas estão calculadas para ovos médios com um peso de cerca de 50g; com ovos maiores, diminua a quantidade de líquido. Com ovos mais pequenos, aumente um pouco a quantidade de líquido.

**Leite:** pode utilizar leite fresco (fresco exceto indicação contrário na receita) ou em pó. O leite também tem um efeito emulsionante que forma bolsas de ar a intervalos reguladores e dá uma boa aparência ao interior do pão.

**Água:** a água rehidrata e ativa o fermento. Também hidrata o amido contido na farinha e permite ao interior do pão formar-se. É possível substituir a água em parte ou na totalidade por leite ou outros líquidos. Temperatura: ver o programa correspondente na secção « Preparação das receitas”.

**Farinha:** o peso da farinha varia consideravelmente consoante o tipo de farinha utilizada. Os resultados de cozedura do pão podem também variar em função da qualidade da farinha. Guarde a farinha num recipiente hermético, pois pode reagir com o ar ambiente perdendo ou absorvendo a humidade. É preferível utilizar uma farinha “forte”, “de qualidade de padaria” ou “de padeiro” em vez de uma farinha comum. A adição de aveia, farelo, trigo e centeio ou até grãos inteiros na massa do pão dará um pão mais denso e menos levedado.

**A utilização de farinha T55 é recomendada, exceto indicação contrária nas receitas. Em caso de utilização de misturas de farinha especiais para pão, brioche ou pão de leite, nunca ultrapasse um máximo de 1000 g de massa no total. Consulte as recomendações do fabricante para a utilização destas preparações. O facto de peneirar a farinha também afeta os resultados:** quanto mais integral for a farinha (ou seja ainda contém um parte da casca do grão de trigo), menos a massa leveda e mais denso será o pão.

**Açúcar:** utilize açúcar branco, mascavado ou mel. Não utilize açúcar em pedaços. O açúcar nutre o fermento, dá um sabor agradável ao pão e melhora a tostagem da crosta.

**Sal :** regula a ação do fermento e dá sabor ao pão. Não deve entrar em contacto com o fermento. Graças ao sal, a massa fica firme, compacta e não leveda demasiado rápido. Também ajuda a melhorar a estrutura da massa.

**Fermento:** o fermento de padeiro existe sob várias formas: fresco em pequenos cubos, fermento instantâneo ou fermento ativo seco a rehidratar. O fermento encontra-se à venda nas grandes superfícies, mas também pode comprar fermento fresco diretamente na sua padaria. O fermento seco ou instantâneo deve ser diretamente incorporado na cuba da máquina com os outros ingredientes. No entanto, pode desfazer o fermento com os dedos para o repartir à volta da preparação. Apenas o fermento ativo seco (em forma de pequenas bolas) deve ser misturado com um pouco de água morna antes da utilização. A temperatura ideal é de cerca de 35°C ; abaixo dessa temperatura, será menos eficaz e poderá perder as suas propriedades. Respeite as doses recomendadas e multiplique as quantidades se utilizar fermento fresco (ver quadro das equivalências mais abaixo).

*Equivalências quantidades/peso entre fermento seco e fermento fresco:*

Fermento seco (cm<sup>3</sup>)

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

Fermento fresco (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Ingredientes adicionados: (nozes, azeitonas, pepitas de chocolate, etc. ):** pode personalizar as suas receitas com todos os ingredientes suplementares à sua escolha, tendo em consideração os pontos seguintes:

- Fique atento ao aviso sonoro que indica o momento em que é possível adicionar ingredientes, nomeadamente os ingredientes mais frágeis.
- Os grãos mais sólidos (tais como as sementes de linho ou de sésamo) podem ser incorporados logo no início do processo de amassar por formar a facilitar o funcionamento da máquina (ex: arranque diferido)
- Congele as pepitas de chocolate para que resistam melhor durante o processo de amassar.
- Os ingredientes muito húmidos ou muito gordos devem ser bem escorridos (ex: azeitonas ou bacon), secos com papel absorvente e ligeiramente polvilhados com farinha para uma incorporação perfeitamente homogénea.
- Os ingredientes não devem ser incorporados em quantidades demasiado grandes, pois pode perturbar o bom desenvolvimento da massa; respeite as quantidades indicadas nas receitas.
- Tenha cuidado para não deixar cair ingredientes fora da cuba.

PROG.	PESO (g)	TOSTAGEM	DURAÇÃO TOTAL (horas)	PREPARAÇÃO	MOLDAGEM	COZEDURA 1ª FORNADA (horas)	COZEDURA 2ª FORNADA (horas)	TEMPO AFIXADO AO SINAL (horas)	MANTER QUENTE (horas)	
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00	
	1500**	1	02:53				00:47	02:26		
	750*	2	02:11				00:52	-		01:44
	1500**	2	03:03					00:52		02:36
	750*	3	02:16					-		01:49
1500**	3	03:13		00:57	02:46					
750*	1	01:50	01:15		00:35	-		01:27	01:00	
1500**	1	02:25				00:35	02:02			
750*	2	01:55				00:40	-	01:32		
1500**	2	02:35					00:40	02:12		
750*	3	02:00					-	01:37		
1500**	3	02:45		00:45	02:22					
750*	1	01:57	01:20		00:37		-	01:29	01:00	
1500**	1	02:29				00:37	02:01			
750*	2	02:02				00:42	-	01:34		
1500**	2	02:44					00:42	02:16		
750*	3	02:07					-	01:39		
1500**	3	02:54		00:47	02:26					
750*	1	01:03	00:35		00:28		-	00:45	01:00	
1500**	1	01:31				00:28	01:13			
750*	2	01:08				00:33	-	00:50		
1500**	2	01:41					00:33	01:23		
750*	3	01:13					-	00:55		
1500**	3	01:51		00:38	01:33					

- 1 CLARO  
2 MÉDIO  
3 ESCURO

# CONSELHOS PRÁTICOS

## 1. Preparação das receitas

- Todos os ingredientes utilizados devem estar à temperatura ambiente (exceto indicação em contrário) e devem ser pesados com precisão.

**Meça os líquidos com a ajuda do copo doseador fornecido para o efeito. Utilize a colher doseadora dupla fornecida para medir de um lado as colheres de café e do outro as colheres de sopa. As colheres são medidas rentes. Qualquer erro de dosagem pode traduzir-se num mau resultado.**

Siga 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 exatidão da medida das quantidades de farinha é importante. Razão pela qual a farinha deve ser medida/pesada com uma balança de cozinha. Utilize saquetes de fermento seco em flocos. Salvo indicação contrária nas receitas, não utilize fermento químico. Uma vez aberta, a saqueta de fermento deve ser selada, conservada num local fresco e utilizada em 48 horas.
- Por forma a evitar perturbar o levedar das preparações, aconselhamos a colocar todos os ingredientes na cuba desde o início e evite abrir a tampa durante a utilização (exceto indicação em contrário). Respeite escrupulosamente a ordem dos ingredientes e as quantidades indicadas nas receitas. Primeiro os líquidos, em seguida os sólidos. **O fermento não deve entrar em contacto com os líquidos, nem com o sal nem com o açúcar.**
- **A preparação do pão é muito sensível às condições de temperatura e humidade.** Em caso de calor elevado, aconselhamos a utilizar líquidos mais frescos do que o costume. O mesmo acontece com tempo frio, é possível que seja necessário amornar a água ou o leite (sem nunca ultrapassar os 35°C). Para obter melhores resultados, recomendamos que mantenha uma temperatura global de 60°C (temperatura combinado de água + temperatura da farinha + temperatura do ar ambiente). Por exemplo: se a temperatura ambiente do seu domicílio for de 19°C, certifique-se de que a temperatura da farinha seja de 19°C e a temperatura da água de 22°C ( $19+19+22=60^{\circ}\text{C}$ )
- **Também pode ser útil verificar o estado da massa durante o segundo ciclo de amassar:** deve formar uma bola homogénea que se descola bem das paredes da cuba.
- Se a farinha não estiver totalmente incorporada, é necessário adicionar um pouco de água.
- Se a massa estiver demasiado húmida e ficar colada às paredes da cuba, pode ser necessário adicionar um pouco de farinha. Deve efetuar estas pequenas correções de forma muito progressiva (1 colher de sopa no máximo de cada vez) e aguardar até constatar o melhoramento ou não antes de voltar a intervir.
- **Um erro corrente consiste em pensar que adicionando fermento, o pão irá levedar mais.** No entanto, um excesso de fermento tem como efeito fragilizar a estrutura da massa que irá levedar muito e depois irá baixar durante a cozedura. Pode verificar o estado da massa antes da cozedura calcando ligeiramente com a ponta dos dedos: a massa deve oferecer uma ligeira resistência e a impressão dos dedos deve desvanecer pouco a pouco.
- Quando da moldagem da massa, evite amassá-la em demasia por forma a não comprometer o resultado desejado no final da cozedura.

## 2. Utilização da sua máquina do pão

- **Em caso de corte de corrente:** se, durante o ciclo, o programa é interrompido devido a um corte de corrente ou uma má manipulação, a máquina dispõe de uma função de salvaguarda de 7 min durante os quais a programação fica guardada. O ciclo retomará onde ficou parado. Para além deste tempo, a programação fica perdida.
- **Se desejar fazer dois programas de seguida de Pão Clássico,** aguarde 1 hora antes de iniciar a segunda preparação, caso contrário o código de erro E01 aparece no ecrã (exceto para os programas 7 a 15).

## PREPARAÇÃO E REALIZAÇÃO DOS PÃES INDIVIDUAIS (programas 1 a 7)

Para a preparação deste pão, necessita de todos os acessórios previstos para esta função: 1 suporte para baguetes (5), 2 placas antiaderentes para cozer as baguetes (6-7).

### 1. Amassar e levedar a massa



- Ligue a máquina do pão à corrente.
- Após o aviso sonoro, o programa 1 aparece por defeito.
- Selecione o nível de tostarem.
- Desaconselhamos fazer apenas uma formada pois o resultado seria demasiado cozido.
- Se optar por 2 fornadas: aconselhamos a moldar todos os pães e conservar metade no frigorífico para a segunda fornada.
- Prima a Start Stop. A luz piloto de funcionamento acende e os 2 pontos do temporizador piscam. O ciclo de amassar da massa inicia, seguido do levedar da massa.

#### Observações :

- Durante a etapa de amassar, é normal que algumas partes não fiquem bem misturadas.
- Uma vez a preparação terminada, a máquina do pão entra em modo de poupança de energia. Vários avisos sonoros indicam que a etapa de amassar e o levedar da massa terminaram, a luz piloto pisca. O indicador de moldagem dos pães acende.

Após as etapas de amassar e levedar da massa, deve utilizar a massa na hora que segue os avisos sonoros. Para além dessa hora, a máquina volta ao início e o programa é perdido. Neste caso, recomendamos que utilize o programa 7 que corresponde à cozedura apenas dos pães individuais.

## 2. Exemplo de preparação e de cozedura de baguetes

Para o ajudar nas etapas que seguem, consulte o guia de moldagem das baguetes fornecido. Mostramos os gestos dos padeiros, mas após algumas tentativas, encontrará a sua própria forma de moldar. Seja qual for a forma, o resultado está garantida.



- Retire a cuba da máquina.
- Polvilhe ligeiramente a bancada de trabalho com farinha.
- Retire a massa da cuba e coloque-as sobre a bancada de trabalho.
- Molde a massa em forma de bola e utilize uma faca para dividi-la em 4 pedaços.
- Estes 4 pedaços devem ter o mesmo peso para serem depois transformados em baguetes.

**Para baguetes mais leves, deixe os pedaços de massa repousar durante 10 minutos e os moldar.**

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

**Pode variar os sabores adicionando ingredientes aos seus pães. Para tal, basta humidificar os pedaços de massa, passá-los por sementes de sésamo ou papoila. A selagem das baguetes deve ficar virada para baixo.**



1 cm

Após ter preparado as baguetes, coloque-as sobre as placas antiaderentes.



- Para um ótimo resultado, faça uns cortes na parte superior das baguetes na diagonal com a ajuda da lâmina para obter uma abertura de 1 cm.

**Pode variar a apresentação das suas baguetes e realizar um corte sobre todo o comprimento da baguete com a ajuda de uma tesoura.**

- Com a ajuda do pincel de pastelaria fornecido, humedifique generosamente a parte superior das baguetes, evitando a acumulação de água nas placas antiaderentes.
- Coloque as 2 placas antiaderentes com as baguetes sobre o suporte de baguetes fornecido.
- Coloque o suporte de baguetes na sua máquina no lugar da cuba.
- Prima novamente na tecla Ligar/Desligar para iniciar o programa e dar início à cozedura das baguetes.

**No final da cozedura, pode optar por 2 soluções:**

**Para uma preparação de 4 baguetes:**

- Desligue a máquina do pão da corrente. Retire o suporte de baguetes.
- Proteja as suas mãos com luvas de cozinha para não se queimar no suporte.
- Descole as baguetes das placas antiaderentes, coloque-as sobre uma grelha para as deixar arrefecer.

**Para uma preparação de 8 baguetes (2x4):**

- Retire o suporte de baguetes. Proteja as suas mãos com luvas de cozinha para não se queimar no suporte que está muito quente.
- Descole as baguetes das placas antiaderentes, e coloque-as sobre uma grelha para as deixar arrefecer.
- Retire as outras 4 baguetes do frigorífico (já com os cortes feitos e humedificadas).
- Coloque as baguetes nas placas (sem se queimar).
- Coloque o suporte na máquina de pão e prima de novo no botão de Ligar/Desligar.
- No final da cozedura, pode desligar a máquina da corrente.
- Descole as baguetes das placas antiaderentes, coloque-as sobre uma grelha para as deixar arrefecer.

### 3. Preparação e cozedura de pães individuais



Para o ajudar nas etapas seguintes, consulte o livro de receitas fornecido.

#### GUIA PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS DE PÃES CONVENCIONAIS

O pão não tem o aspeto final desejado? Este quadro deve ajudar a melhorar alguns apelos.	RESULTADOS					
	Pão demasiado levedado	Pão baixou levedou em demasia	Pão pouco levedado	Crosta Pouco dourada	Lados dourados Mas pão pouco cozido	Lados e Parte de cima com farinha
CAUSAS POSSÍVEIS						
Tecla acionada durante a cozedura				●		
Farinha insuficiente		●				
Demasiada farinha						●
Fermento insuficiente						
Demasiado fermento				●		
Água insuficiente						●
Demasiada água					●	
Açúcar insuficiente			●			
Farinha de má qualidade			●	●		
Proporções incorretas dos ingredientes (quantidades demasiado grandes)	●					
Água demasiado quente		●				
Água demasiado fria			●			
Programa incorrecto				●		

## GUIA PARA MELHORAR AS SUAS RECEITAS DE PÃES CONVENCIONAIS

<p><b>O pão não tem o aspeto final desejado?</b> Este quadro deve ajudar a melhorar alguns apertos.</p>	<p>CAUSA POSSÍVEL</p>	<p>SOLUÇÃO</p>
<p>A largura da massa não é igual</p>	<p>A forma de retângulo inicial é irregular ou não tem a mesma espessura.</p>	<p>Utilize um rolo de pastelaria caso seja necessário.</p>
<p>A massa é peganenta.</p>	<p>Há demasiada água na preparação.</p>	<p>Reduza a quantidade de água.</p>
	<p>A água foi incorporada na receita a uma temperatura demasiado elevada.</p>	<p>Polvilhe as mãos com farinha, a massa não nem a bancada de trabalho e amasse a massa.</p>
<p>A massa rasga-se</p>	<p>A farinha tem falta de glúten.</p>	<p>Utilize uma farinha Tipo T 45.</p>
	<p>A massa está pouco flexível.</p>	<p>Deixe repousar 10 minutos antes de moldar.</p>
	<p>As formas são irregulares.</p>	<p>Pese os pedaços de massa para tenham todos o mesmo peso.</p>
<p>A massa está compacta /difícil de moldar.</p>	<p>É necessário adicionar água à receita.</p>	<p>Verifique a receita e adicione água se a farinha for pouco absorvente.</p>
	<p>Há demasiada farinha na preparação.</p>	<p>Molde grosseiramente e deixe repousar antes de dar a forma final. Adicione um pouco de água no início de amassar.</p>
	<p>A massa foi trabalhada em demasia.</p>	<p>Deixe repousar 10 minutos antes de moldar. Polvilhe o menos possível a bancada de trabalho. Molde a massa amassando o menos possível. Molde a massa em duas etapas deixando-a repousar 5 minutos entre as etapas.</p>
<p>Os pães estão enconstados uns aos outros e não estão suficientemente cozidos.</p>	<p>Má colocação dos pães nas placas.</p>	<p>Otimize o espaço nas placas para colocar os pães.</p>
	<p>Massa demasiado líquida.</p>	<p>Meça corretamente os líquidos.</p>
		<p>As receitas estão concebidas para ovos com 50g.  Se os ovos forem grandes, reduza a quantidade de água.</p>

<p>O pão não tem o aspeto final desejado? Este quadro deve ajudar a resolver alguns aspetos.</p>	<p><b>CAUSA POSSÍVEL</b></p>	<p><b>SOLUÇÃO</b></p>
<p>Os pães ficam colados nas placas e ficam queimados.</p>	<p>Tostagem demasiado elevada.</p>	<p>Selecione um nível de tostagem mais baixo.</p>
	<p>Humidificou em demasiado os pedaços de massa.</p>	<p>Retire o excesso de água com uma escova de pastelaria.</p>
	<p>As placas colam demasiado.</p>	<p>Unte ligeiramente as placas antes de colocar os pães.</p>
<p>Os pães não ficam suficientemente dourados.</p>	<p>Não humidificou os pães com o pincel antes de os colocar na máquina.</p>	<p>Não se esqueça desta etapa da próxima vez que fizer pão.</p>
	<p>Deitou demasiada farinha sobre a massa durante o moldar.</p>	<p>Antes de cozer o pão passe uma escova de pastelaria sobre o pão.</p>
	<p>A temperatura ambiente está demasiado elevada (+ 30°C).</p>	<p>Utilize água mais fria (entre 10 e 15°C) e/ou um pouco menos de fermento.</p>
<p>Os pães levedaram pouco.</p>	<p>Esqueceu-se do fermento na receita ou não deitou a quantidade suficiente.</p>	<p>Siga as instruções da receita.</p>
	<p>O fermento pode estar fora da validade.</p>	<p>Verifique a data de validade.</p>
	<p>É necessário mais água na receita.</p>	<p>Verifique a receita e adicione água se a farinha for demasiado absorvente.</p>
	<p>Calçou demasiado os pães durante a etapa de moldar. Massa demasiado trabalhada.</p>	<p>Trabalhe a massa o menos possível quando estiver a moldar o pão.</p>
<p>Os pães levedaram demasiado.</p>	<p>Demasiado fermento.</p>	<p>Reduza a quantidade de fermento.</p>
	<p>Levedou em demasia.</p>	<p>Calque ligeiramente os pães antes de os colocar nas placas.</p>
<p>As incisões realizadas na massa não abriram.</p>	<p>A massa cola: deitou demasiado água na receita.</p>	<p>Deite um pouco de farinha nas mãos, não na massa se possível e volte a trabalhar a massa.</p>
	<p>A lâmina não é suficientemente afiada.</p>	<p>Utilize a lâmina fornecida para o efeito ou uma faca bem afiada.</p>
	<p>As incisões não são firmes.</p>	<p>Corte com um movimento rápido e preciso.</p>
<p>As incisões têm tendência para fechar durante a cozedura.</p>	<p>A massa estava muito peguenta: deitou muito água na receita.</p>	<p>Verifique a receita e adicione farinha se for pouco absorvente.</p>
	<p>A superfície da massa não foi bem estendida durante a moldagem.</p>	<p>Volte a tentar estendendo bem a massa enrolando-a à volta do polegar.</p>
<p>Os rebordos da massa rasgam durante a cozedura.</p>	<p>A incisão na massa não foi muito profunda.</p>	<p>Veja no manual como realizar as incisões.</p>

# GUIA DE RESOLUÇÃO DE AVARIAS

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
As pás ficam presas na cuba	Deixe-as amolecer antes de as retirar.
As pás ficam presas no pão	Utilize o acessório para desenformar o pão.
Nada acontece quando primo em Start Stop	A máquina está demasiado quente. Aguarde 1 hora entre 2 ciclos (código de erro E01) Programou um arranque diferido.
Quando primo em Start Stop, o motor funciona mas as pás não rodam.	A cuba não foi corretamente colocada. As pás não foram colocadas ou foram mal colocadas.
Após um arranque diferido, o pão não levedou ou nada acontece.	Não premiu o botão Start Stop após a programação. O fermento entrou em contacto com o sal e/ou a água. Não colocou as pás misturadoras.
Cheiro a queimado.	Uma parte dos ingredientes caiu fora da cuba: deixe a máquina arrefecer e limpe o interior com uma esponja húmida e sem detergente. A preparação transbordou: ingredientes em quantidades muito grandes, nomeadamente os líquidos. Respeite as proporções indicadas na receita.

## GARANTIA

Este produto foi concebido para uma utilização apenas doméstica. Em caso de utilização profissional, uso inapropriado ou o desrespeito pelas instruções, liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

Leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta a marca de qualquer responsabilidade.

## AMBIENTE

Conforme à regulamentação em vigor, qualquer aparelho fora de utilização deve ser colocado em estado de não utilização definitiva: desligue o aparelho e corte o cabo de alimentação antes de colocar o aparelho num ponto de recolha para reciclagem.