PEABODY

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FÁBRICA DE PAN

PE-FP1401

www.peabodyhome.com

Antes de utilizar el producto, por favor lea atentamente el manual de usuario. Antes de enchufarlo, por favor examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

Importa, distribuye y garantiza: GOLDMUND S.A.
CUIT: 30-70860387-9

Domicilio Legal
Humboldt 2355, Piso 1°, C1425FUE - C.A.B.A.
Buenos Aires - Argentina

Domicilio Administrativo, Service Central y Fábrica
Manuel A. Ocampo 1170, B1686GRB - Hurlingham
Buenos Aires - Argentina

Service Central: (011) 4452-7773
service@goldmund.com.ar

ORIGEN CHINA

www.peabodyhome.com

ELIMINACIÓN ADECUADA DE ESTE PRODUCTO

Este signo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos dentro de la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medioambiente o a la salud humana como consecuencia de la eliminación de residuos sin control, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sustentable de recursos materiales. Para devolver el artefacto usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el distribuidor que le vendió el producto. Ellos pueden ocuparse del reciclaje seguro del producto para el medioambiente.

CONTENIDOS

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD	4
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	6
ACCESORIOS	6
USO ADECUADO	6
ANTES DEL PRIMER USO	7
PROPIEDADES	7
PANEL DE CONTROL	7
PROGRAMAS DE FUNCIONAMIENTO	8
CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR	9
ANTES DEL HORNEADO	9
HORNEADO DE PAN	9
LIMPIEZA Y CUIDADO	11
SECUENCIA DE PROGRAMAS	12
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	13
RECETAS PARA PAN	14
PROGRAMA SUPER RÁPIDO	15
MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS MAS COMUNES	15

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar el artefacto eléctrico, lea y tenga presentes las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizar el producto, asegúrese de que la tensión del tomacorriente coincida con la tensión indicada en la placa de características.
3. Nunca utilice un artefacto que tenga el cable o el enchufe dañados, que haya presentado fallas o que haya sufrido caídas o daños de algún tipo. Lleve el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen y realicen las reparaciones eléctricas o mecánicas que sean necesarias.
4. No toque las superficies calientes. Utilice una agarradera o manopla de cocina.
5. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la carcasa en agua ni en ningún otro líquido.
6. Desenchufe el artefacto cuando no esté utilizándolo y antes de colocar o extraer piezas, así como antes de limpiarlo.
7. Evite que el cable de alimentación quede colgando fuera de la mesa o entre en contacto con una superficie caliente.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede provocar lesiones.
9. Si utiliza el artefacto en presencia de niños o personas débiles, supervíselos de cerca.
10. No coloque la fábrica de pan sobre cocinas a gas o eléctricas calientes, sobre hornos encendidos ni cerca de estas fuentes de calor.
11. Se debe tener extremo cuidado al trasladar un artefacto que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No toque ninguna pieza móvil o giratoria mientras el artefacto está en funcionamiento.
13. Nunca encienda el artefacto sin antes colocar correctamente la batea de pan y los ingredientes.
14. Nunca golpee la parte superior ni el borde de la batea de pan para retirarla, ya que puede dañarse.
15. No deben colocarse láminas ni otros objetos metálicos dentro de la fábrica de pan, ya que esto puede implicar riesgo de incendio o cortocircuito.
16. Nunca cubra la fábrica de pan con una toalla ni ningún otro material, ya que el calor y el vapor deben salir libremente. Puede producirse un incendio si se cubre o entra en contacto con material inflamable.
17. Deben respetarse las cantidades máximas de harina leudante y levadura indicadas en la receta. No se exceda.
18. Apague todos los controles y, luego, desenchufe el artefacto.
19. No utilice el artefacto para ningún fin que no sea aquel para el que fue diseñado.
20. No lo utilice a la intemperie.
21. Conserve estas instrucciones.
22. Este artefacto no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o les indique cómo utilizarlo.
23. Debe supervisarse que los niños no jueguen con el artefacto.
24. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente calificada, a fin de evitar un peligro.

25. Los artefactos no deben ser operados mediante temporizadores externos ni sistemas de control remoto independientes.
26. Este artefacto es para uso doméstico.
27. ADVERTENCIA: Este artefacto incluye una función de calentamiento.
Las superficies, además de las superficies funcionales, pueden recalentarse. Como la percepción de la temperatura varía según cada persona, este artefacto debe utilizarse con PRECAUCIÓN. Sostenga el artefacto únicamente de las superficies con agarres dispuestos para tal fin y utilice medidas de seguridad tales como manoplas o agarraderas, para evitar quemaduras.
Las áreas que no poseen agarres deben dejarse enfriar durante un tiempo suficiente.
28. Este artefacto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de experiencia y conocimiento, siempre que se las supervise o se les indique cómo utilizarlo de manera segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el artefacto. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben estar a cargo de niños, a menos que estén supervisados.
29. Mantenga el artefacto y el cable fuera del alcance de niños.

IMPORTANTE

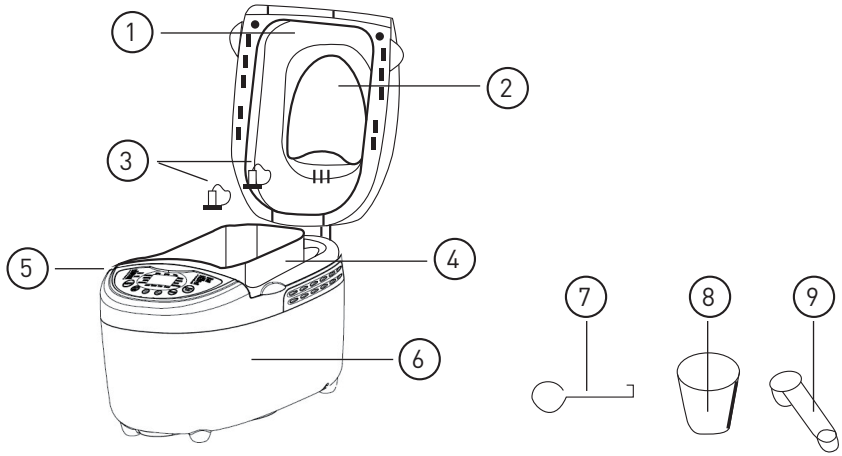
Durante la operación

- Verifique el estado del cable y del enchufe regularmente. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona igualmente calificada, a fin de evitar peligros asociados.
- Solo debe permitirse que los niños utilicen artefactos eléctricos o estén cerca de estos bajo la supervisión de un adulto.
- Este artefacto cumple con las reglamentaciones de seguridad habituales. Su inspección, reparación y mantenimiento técnico solo pueden estar a cargo de un especialista calificado.
- No coloque ningún objeto sobre el artefacto ni lo cubra durante el funcionamiento, ya que existe peligro de incendio.
- Precaución: La fábrica de pan se calienta. Toque únicamente las agarraderas y los botones. Si es necesario, utilice un repasador.
- Antes de retirar o colocar accesorios, deje enfriar el artefacto y desenchúfelo.
- No cambie de lugar el artefacto si la batea de pan contiene líquidos o ingredientes calientes.
- Evite el contacto con las paletas de amasado durante el funcionamiento, ya que existe peligro de lesiones.
- Para desconectar el artefacto, presione el botón de encendido y desenchúfelo sujetando el enchufe, no tirando del cable.
- Cuando el artefacto no esté en uso, así como antes de limpiarlo, desenchúfelo como medida de seguridad.
- No utilice la fábrica de pan para almacenar alimentos ni utensilios.

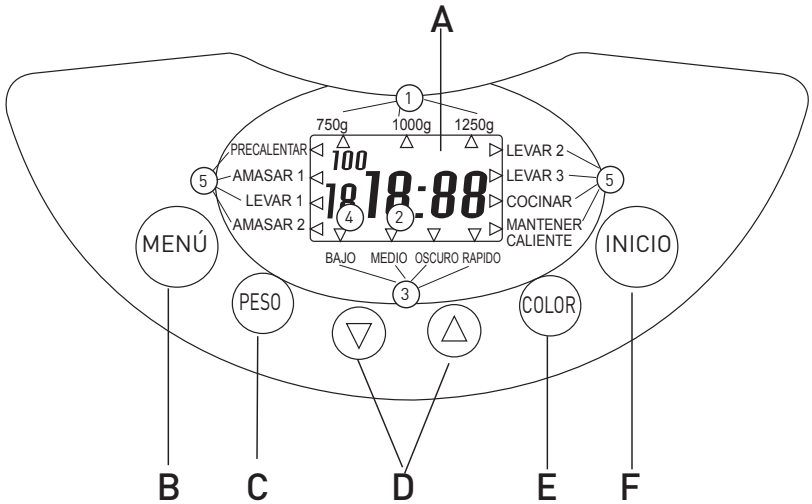
Limpieza

- No sumerja la fábrica de pan en agua ni en ningún otro líquido, ya que existe peligro de descarga eléctrica fatal.
- No limpie el artefacto con esponjas abrasivas, ya que sus partículas pueden entrar en contacto con los componentes eléctricos y provocar descargas eléctricas graves.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



1) Tapa de la fábrica de pan
2) Visor
3) Dos paletas de amasado
4) Batea de pan
5) Panel de control
6) Carcasa
7) Herramienta para extraer las paletas de amasado
8) Taza medidora
9) Cuchara medidora



USO ADECUADO

PRECAUCIÓN. Superficie caliente.
Este símbolo en la tapa de la fábrica de pan advierte riesgo de quemaduras.

Utilice la fábrica de pan exclusivamente en un entorno doméstico. No la utilice para secar alimentos ni otros objetos.
No utilice la fábrica de pan a la intemperie.
Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante ya que los accesorios no recomendados pueden provocar daños en el artefacto.

ANTES DEL PRIMER USO

Eliminación del material de embalaje
Desembale el artefacto y deseche el material del embalaje de conformidad con las reglamentaciones vigentes.

Limpieza inicial
Limpie la batea de pan, las paletas de amasado y la superficie exterior de la fábrica de pan con un paño limpio y húmedo antes de ponerla en funcionamiento. No utilice esponjas ni polvos limpiadores abrasivos. Retire la lámina protectora del panel de control.

PROPIEDADES

Puede utilizar la fábrica de pan automática para hornear según su gusto.
• Puede elegir entre 12 programas diferentes.
• Puede utilizar mezclas para hornear listas para usar.
• Puede hacer masa para fideos y bollos, y preparar mermeladas.
• El programa "Pan sin gluten" permite preparar mezclas sin gluten y recetas con harina libre de gluten, como harina de maíz, harina de trigo y fécula de papa.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

A. Pantalla

1. Pantalla para seleccionar el peso (750 g, 1000 g, 1250 g).
2. El tiempo de cocción restante en minutos y el tiempo programado.
3. El color de corteza seleccionado (Claro, Medio, Oscuro o Rápido).
4. El programa seleccionado.
5. La secuencia de procesamiento del programa.

B. Menú

1. Pan básico
2. Pan francés
3. Pan integral
4. Panes dulces
5. Super rápido
6. Amasar
7. Masa para pastas
8. Pan de leche
9. Pan sin gluten
10. Torta
11. Mermelada
12. Hornear

Cargue el programa que desee.
En la pantalla pueden visualizarse el número de programa y el tiempo de cocción.
Importante:
Al presionar cualquiera de los botones, el artefacto debe emitir una señala sonora, a menos que esté en funcionamiento.

C. Peso
Seleccione el peso bruto del pan (750 g, 1000 g, 1250 g). Presione el botón hasta que la marca de selección aparezca debajo del peso deseado.

Nota:
Al encender la fábrica de pan, la configuración predeterminada es 1250 g. Los programas 6, 7, 11 y 12 no permiten ajustar el peso.

D. Temporizador
Temporizador de inicio de cocción.

E. Color
Seleccione el color de corteza (Claro, Medio, Oscuro o Rápido). Presione el botón hasta que la marca de selección aparezca encima del nivel deseado. El tiempo de horneado varía según el color de corteza seleccionado. En los programas 1 a 4, puede activar el modo Rápido presionando el botón hasta que el triángulo indique el programa rápido. Los programas 6, 7 y 11 no permiten seleccionar el color de corteza.

F. Inicio
Este botón permite iniciar y detener el funcionamiento o cancelar el temporizador.
Para interrumpir el funcionamiento, presione brevemente el botón Inicio hasta oír una señal sonora y que el tiempo parpadee en la pantalla.

Vuelva a presionar este botón para reanudar el funcionamiento. Luego de 10 minutos, la fábrica de pan reanudará el proceso del programa automáticamente.
Para finalizar la operación y borrar la configuración, mantenga el botón Inicio presionado durante 3 segundos, hasta oír una señal sonora prolongada.
Nota: No presione este botón si solo desea verificar el estado del pan.

Función de memoria
Una vez que la máquina de pan vuelve a encenderse tras una interrupción energética de hasta 10 minutos, el programa se reanuda desde el mismo punto. No obstante, no sucede lo mismo si cancela el proceso presionando el botón Inicio durante 3 segundos.

Visor
Puede verificar el proceso de cocción a través del visor.

Programas
Puede seleccionar el programa que desea presionando el botón Menú. En la pantalla puede visualizarse el número de programa correspondiente. El tiempo de cocción varía según la combinación de programas seleccionada. Consulte la sección "Secuencia de programas".

Programa 1: Pan básico
Para panes blancos y mixtos preparados principalmente con harina de trigo o centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Puede ajustar el nivel de tostado del pan presionando el botón Color.
Programa 2: Pan francés
Para panes livianos preparados con harina refinada. Por lo general, el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. No es apto para preparar recetas con manteca, margarina o leche.
Programa 3: Pan integral
Para panes con variedades pesadas de harina que necesitan más tiempo de amasado y leudado (por ejemplo, harina integral y de centeno). El pan es más compacto y pesado.
Programa 4: Panes dulces
Para panes con agregados como jugo de frutas, coco rallado, pasas de uva, frutas secas, chocolate o azúcar agregada. Como el tiempo de leudado es mayor, el pan es liviano y esponjoso.
Programa 5: Súper rápido
Si bien los procesos de amasado, leudado y horneado son muy breves, es la opción de pan más natural.
Programa 6: Masa
Para preparar masa de levadura para bollos, pizzas o trenzas. Este proceso no incluye horneado.
Programa 7: Masa para pastas
Para preparar masa de tallarines.
Este programa no incluye horneado.
Programa 8: Pan de leche
Para panes preparados con leche.
Programa 9: Pan sin gluten
Para panes preparados con harina y mezclas libres de gluten. La harina libre de gluten necesita más tiempo para la absorción de líquido y posee distintas propiedades de leudado.
Programa 10: Torta
Amasado, leudado y horneado, pero leudado con soda o polvo de hornear.
Programa 11: Mermelada
Para preparar mermelada.
Programa 12: Hornear
Para un horneado adicional del pan que está demasiado claro o no se ha horneado.
Este programa no incluye amasado ni leudado. El pan se conservará caliente durante una hora, aproximadamente, luego de la operación de horneado, a fin de evitar que se humedezca demasiado.

Nota
Nunca utilice cantidades superiores a las especificadas, ya que el exceso de masa puede salirse de la batea de pan, caer sobre las resistencias y provocar un incendio.

Horneado de pan
Preparación
Respete las instrucciones de seguridad de este manual. Coloque la fábrica de pan sobre una base firme y nivelada.

1. Levante la batea de pan para sacarla de la fábrica de pan.
2. Empuje las paletas de amasado sobre los ejes impulsores de la fábrica de pan y asegúrese de que estén bien colocadas.

CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Seleccione el programa deseado. La pantalla indicará el tiempo de horneado necesario. Utilice la flecha ▲ para incrementar el tiempo de finalización de la operación de horneado en intervalos de 10 minutos. Mantenga presionada la flecha para acelerar esta función.
La pantalla muestra la duración total de horneado y el tiempo de espera.
Si al cambiar el tiempo pasa de largo el tiempo deseado, puede corregirlo utilizando la flecha ▼.
Confirme la configuración del temporizador presionando el botón Inicio. Los dos puntos de la pantalla parpadean y el tiempo programado empieza a correr. Una vez finalizado el proceso, se emiten diez señales sonoras y la pantalla muestra 0:00.

Ejemplo:
Son las 9:00 PM y desea comer pan fresco al día siguiente a las 7:30 AM, es decir en 10 horas y 30 minutos.

1. Seleccione el programa 1. El display indicará el tiempo de horneado (3:15 para 1250 gr de masa).
2. Presione la flecha ▲ hasta que el display indique 10:30.
3. Presione el botón Inicio para confirmar.

Nota: No utilice la función Temporizador si la preparación lleva ingredientes que se echan a perder rápidamente, como huevos, leche, crema o queso.
La función temporizador no está disponible para el programa Mermelada.

ANTES DEL HORNEADO

Para un óptimo proceso de horneado, tenga en cuenta los siguientes factores:

Ingredientes
• Retire la batea de pan de la carcasa antes de colocar los ingredientes. Si los ingredientes alcanzan el área de horneado y se calientan sobre las resistencias, puede producirse un incendio.
• Siempre coloque los ingredientes en el orden indicado en la batea de pan.
• Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente para obtener un leudado óptimo de la levadura.
• Mida los ingredientes con precisión, ya que incluso las mínimas desviaciones de las cantidades especificadas en la receta pueden afectar los resultados de la preparación.

Nota: No utilice cantidades superiores a las indicadas. El exceso de masa puede salir de la batea de pan, caer sobre las resistencias y provocar un incendio.

Horneado de pan
Preparación
Respete las instrucciones de seguridad de este manual. Coloque la fábrica de pan sobre una base firme y nivelada.
1. Levante la batea de pan para sacarla de la fábrica de pan.
2. Empuje las paletas de amasado sobre los ejes impulsores de la fábrica de pan y asegúrese de que estén bien colocadas.
3. Introduzca los ingredientes de la receta en el orden indicado dentro de la batea de pan. Primero, coloque los líquidos, el azúcar y la sal, luego la harina y, por último, la levadura. Nota: Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal ni los líquidos.
4. Vuelva a colocar la batea de pan y asegúrese de que esté bien colocada.

5. Cierre la tapa.
6. Enchufe la fábrica de pan. Emitirá una señal sonora y la pantalla indicará el número de programa y la duración del programa normal 1.
7. Presione el botón Menú para seleccionar el programa que desea. Cada vez que lo presiona se emite una señal sonora.
8. Seleccione el color de corteza que desee. La marca de selección de la pantalla indica si ha seleccionado corteza clara, media u oscura. También puede seleccionar la opción Rápido para abreviar el tiempo de horneado. Nota: Las opciones Color de corteza y Rápido no se encuentran disponibles para los programas 6, 7 y 11.
9. En este momento, puede configurar el tiempo de finalización de su programa mediante la función temporizador. Puede ingresar una demora máxima de hasta 15 horas.

Nota: Esta función de demora no se encuentra disponible en el programa 11.

Inicio de un programa:
Ahora puede iniciar el programa presionando el botón Inicio.
El programa realizará automáticamente varias operaciones. Puede observar la secuencia del programa a través del visor. En ocasiones, puede haber condensación en el visor durante el proceso de horneado. Es posible abrir la tapa durante el amasado.

Nota: No abra la tapa durante el horneado, ya que el pan puede bajarse.

Finalización de un programa
Una vez terminado el proceso de horneado, se emiten señales sonoras y la pantalla muestra 0:00. Al finalizar el programa, el artefacto pasa automáticamente a un modo de conservación de temperatura, que consiste en la circulación de aire caliente por el interior del artefacto, durante hasta 60 minutos. Puede finalizar anticipadamente esta función manteniendo presionado el botón Inicio hasta oír las señales sonoras.

Nota: Esta función de conservación de temperatura no se encuentra disponible para los programas 6, 7 y 11.

Advertencia: Antes de abrir la tapa, desenchufe la fábrica de pan. El artefacto nunca debe estar enchufado cuando no está utilizándose.

Extracción del pan
Utilice siempre agarraderas o manoplas para horno para extraer la batea de pan. Manténgala inclinada sobre una rejilla y sacúdala suavemente hasta que el pan se deslice y salga de la batea. Si el pan no se separa de las paletas de amasado, retire con cuidado las paletas utilizando la herramienta de extracción incluida.

Nota: No utilice ningún objeto metálico que pueda rayar la capa antiadherente. Una vez que extraiga el pan, enjuague de inmediato la batea con agua tibia, a fin de evitar que las paletas de amasado se peguen al eje de impulsión.

Consejo: Si extrae las paletas de amasado luego del último proceso de amasado, el pan queda intacto al extraerlas de la batea de pan.

• Presione brevemente el botón Inicio para interrumpir el proceso o desenchufe la fábrica de pan.
• Abra la tapa y retire la batea de pan. Puede extraer la masa con las manos enharinadas y quitar las paletas de amasado.

• Vuelva a colocar la masa y cierre la tapa.
• Vuelva a enchufar la fábrica de pan y presione el botón Inicio. El programa continúa. Deje enfriar el pan entre 15 y 30 minutos antes de comerlo. Antes de cortarlo, asegúrese de que no haya quedado ninguna paleta de amasado en la batea de pan.

Advertencia: No intente comenzar a operar la fábrica de pan antes de que se haya enfriado o calentado. Si se observa la leyenda "HHH" en la pantalla una vez iniciado el programa, la temperatura en el interior de la batea de pan es demasiado elevada. Debe interrumpir el programa y desenchufar la fábrica de pan de inmediato. Luego, abra la tapa y deje enfriar completamente el artefacto antes de volver a utilizarlo. Si se observa la leyenda "LLL" en la pantalla una vez iniciado el programa, la temperatura en el interior de la batea de pan es demasiado baja. Debe colocar la fábrica de pan en un ambiente más cálido para utilizarla. Si se observa la leyenda "EE0" o "EE1" luego de presionar el botón Inicio su equipo debe ser revisado por personal técnico idóneo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Advertencia: Siempre desenchufe la fábrica de pan y déjela enfriar. Proteja el artefacto de las salpicaduras y la humedad, ya que pueden provocar una descarga eléctrica. Respete las instrucciones de seguridad.

Importante: Los repuestos y accesorios del artefacto no deben lavarse en lavavajillas.

Carcasa, tapa, cámara de horneado

Remueva todas las partículas que hayan quedado en el área de horneado con un paño húmedo o una esponja suave apenas mojada. Limpie la carcasa y la tapa también con un paño o una esponja húmedos.

Asegúrese de que el área interna esté totalmente seca. Para facilitar la limpieza, es posible extraer la tapa de la carcasa:

• Abra la tapa a un ángulo adecuado y levántela para quitarla.
• Tire de la tapa para sacarla de las guías de la bisagra.
• Para colocar la tapa, pase los taqués de la bisagra con forma de cuña a través del orificio de las guías de la bisagra.

Batea de pan y paleta de amasado

Las superficies de la batea de pan y la paleta de amasado poseen un revestimiento antiadherente. Durante la limpieza, no utilice detergentes, polvos de limpieza ni objetos abrasivos que puedan rayar la superficie. Como consecuencia del vapor y de la humedad, las superficies de diversas piezas pueden sufrir cambios de aspecto luego de un tiempo. Esto no afecta la calidad ni el desempeño de funcionamiento del artefacto. Antes de la limpieza, extraiga la batea de pan y las paletas de amasado, y limpie el exterior de la batea de pan con un paño húmedo.

Importante: Nunca sumerja la batea de pan en agua ni en ningún otro líquido. Limpie el interior de la batea de pan con agua tibia jabonosa. Si las paletas de amasado están atoradas y resulta difícil extraerlas, llene la batea de pan con agua caliente durante aproximadamente 30 minutos. Si el tope de la paleta de amasado está atascado, puede limpiarlo con cuidado con un palito de madera. No utilice ningún limpiador químico ni diluyente para limpiar la fábrica de pan.
Las condiciones de garantía y la dirección del servicio técnico se encuentran disponibles en el cuadernillo de garantía.

SECUENCIA DE PROGRAMAS

PROGRAMA	1. PAN BÁSICO						2. PAN FRANCÉS						3. PAN INTEGRAL					
COLOR DE LA CORTEZA	Claro/Medio/Oscuro			RÁPIDO			Claro/Medio/Oscuro			RÁPIDO			Claro/Medio/Oscuro			RÁPIDO		
PESO	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
TIEMPO DE PROCESO	3:30	3:20	3:13	2:25	2:20	2:14	3:40	3:33	3:28	2:30	2:25	2:18	3:50	3:40	3:33	2:35	2:30	2:24
PRECALENTAMIENTO	20	15	15	0	0	0	15	10	10	N/D	N/D	N/D	20	15	15	0	0	0
AMASADO 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
LEUDADO 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
AMASADO 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	5A	5A	3A	2A	2A	1A	5A	5A	3A	2A	2A	1A	5A	5A	3A	2A	2A	2A
	5	5	5	5	5	5	8	8	8	5	5	5	8	8	8	5	5	5
LEUDADO 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
LEUDADO 3	45	45	45	30	30	30	50	50	50	30	30	30	50	50	50	35	35	35
HORNEADO	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
AGREGADO DE FRUTA	2:25	2:20	2:18	1:58	1:53	1:49	2:43	2:34	2:31	2:03	1:58	1:53	2:41	2:36	2:32	2:08	2:03	2:00
TIEMPO DE DEMORA	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

PROGRAMA	4. PANES DULCES						5. SÚPER RÁPIDO			6. MASA	7. MASA PARA PASTAS	8. PAN CON YOGUR			9. PAN SIN GLUTEN		
COLOR DE LA CORTEZA	Claro/Medio/Oscuro			RÁPIDO			Claro/Medio/Oscuro			N/D	N/D	Claro/Medio/Oscuro			Claro/Medio/Oscuro		
PESO	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	N/D	N/D	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
TIEMPO DE PROCESO	3:20	3:11	3:06	2:20	2:16	2:10	1:20	1:18	1:15	1:50	0:15	3:45	3:36	3:32	3:55	3:45	3:40
PRECALENTAMIENTO	15	10	10	0	0	0	N/N	N/D	N/D	10	N/D	30	25	25	20	15	15
AMASADO 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
LEUDADO 1	25	25	25	10	10	10	N/D	N/D	N/D	10	N/D	20	20	20	20	20	20
AMASADO 2	2	2	2	2	2	2	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	2	2	2	2	2	2
	5A	5A	4A	2A	2A	1A	2A	2A	2A	3A	N/D	5A	5A	5A	3A	3A	3A
	6	6	6	6	6	6	5	5	5	5	N/D	8	8	8	8	8	8
LEUDADO 2	35	35	35	18	18	18	N/D	N/D	N/D	25	N/D	45	45	45	50	50	50
LEUDADO 3	40	40	40	30	30	30	20	20	20	45	N/D	45	45	45	50	50	50
HORNEADO	60	56	52	60	56	52	45	43	40	N/D	N/D	60	56	52	70	65	60
CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA	60	60	60	60	60	60	60	60	60	N/D	N/D	60	60	60	60	60	60
AGREGADO DE FRUTA	2:21	2:17	2:13	1:54	1:50	1:46	1:10	1:08	1:05	1:15	N/D	2:38	2:34	2:30	2:55	2:50	2:45
TIEMPO DE DEMORA	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

PROGRAMA	10. TORTA			11. MERMELADA	12. HORNEAR
COLOR DE LA CORTEZA	Claro/Medio/Oscuro			N/D	Claro/Medio/Oscuro
PESO	1250 g	1000 g	750 g	N/D	N/D
TIEMPO DE PROCESO	1:40	1:35	1:30	1:20	1:00
PRECALENTAMIENTO	15	N/D	N/D	N/D	N/D
AMASADO 1	15	15	15	N/D	N/D
LEUDADO 1	N/D	N/D	N/D	15 calent. Y amas.	N/D
AMASADO 2	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
LEUDADO 2	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
LEUDADO 3	N/D	N/D	N/D	45 calent. Y amas.	N/D
HORNEADO	70	65	65	Descanso 20	60
	Descanso 15	Descanso 15	Descanso 15		
CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA	60	60	60	N/D	60
AGREGADO DE FRUTA	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
TIEMPO DE DEMORA	15 h	15 h	15 h	N/D	15 h

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Qué debo hacer si la paleta de amasado queda atorada dentro de la batea de pan luego del horneado?	Agregar agua caliente a la batea de pan y girar la paleta de amasado para aflojar el material adherido abajo.
¿Qué sucede si dejo el pan terminado dentro de la fábrica de pan?	La función "Conservación de temperatura" garantiza que el pan se mantenga caliente durante casi 1 hora y protegido de la humedad. Si el pan permanece dentro de la fábrica durante más de 1 hora, es posible que se humedezca.
¿Puedo lavar la batea de pan en un lavavajillas?	No. Tanto la batea de pan como las paletas de amasado deben lavarse a mano.
¿Por qué la masa no se mezcla aunque el motor funcione?	Asegúrese de que las paletas de amasado y la batea de pan estén bien colocadas.
¿Qué debo hacer si las paletas de amasado quedan dentro del pan?	Quite las paletas de amasado con la herramienta de extracción correspondiente.
¿Qué sucede si se corta la energía durante el procesamiento de un programa?	Si el corte energético dura menos de 10 minutos, la fábrica de pan reanudará el último programa seleccionado hasta su finalización.
¿Cuánto demora la preparación de pan?	Consulte la tabla de secuencia de programas para conocer los tiempos exactos.
¿Qué tamaños de panes puedo preparar?	Con la batea de pan grande, puede preparar panes de hasta 1250 g.
¿Por qué no puedo utilizar el temporizador para preparar recetas con leche fresca?	Los productos frescos, como la leche o los huevos, se echan a perder si permanecen en el artefacto durante un período prolongado.
Las pasas de uva agregadas se aplastan en la fábrica de pan.	Para evitar que las frutas o los frutos secos se trituren, agréguelos a la masa luego de oír la señal sonora.

RECETAS PARA PAN

1. RECETA BÁSICA DE PAN

Ingredientes	750 g	1000 g	1250 g
Agua	270ml	350ml	440ml
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Sal	1 cucharita	1 1/2 cucharita	2 cucharita
Harina	4 tazas	4 tazas	5 tazas
Azucar	1 1/2 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Levadura	3/4 cucharita	1 cucharita	1 1/4 cucharita

2. RECETA DE PAN FRANCES

Ingredientes	750 g	1000 g	1250 g
Agua	270ml	350ml	440ml
Aceite	2 cucharadas	2 cucharadas	4 cucharadas
Sal	1 cucharita	2 cucharita	2 cucharita
Harina	3 tazas	4 tazas	5 tazas
Azucar	1 cucharada	1 1/2 cucharadas	2 cucharadas
Levadura	3/4 cucharita	1 cucharita	1 1/4 cucharita

3. RECETA DE PAN INTEGRAL

Ingredientes	750 g	1000 g	1250 g
Agua	270ml	350ml	440ml
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Sal	1 cucharita	1 1/2 cucharita	2 cucharita
Harina de Trigo Integral	1 1/2 tazas	2 tazas	3 tazas
Harina	1 1/2 tazas	2 tazas	2 tazas
Azucar Negra	1 1/2 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Levadura	3/4 cucharita	1 cucharita	1 1/4 cucharita

4. RECETA DE PANES DULCES

Ingredientes	750 g	1000 g	1250 g
Agua	240ml	300ml	400ml
Aceite vegetal	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Sal	1 cucharita	1 cucharita	1 1/2 cucharitas
Harina refinada	3 tazas	4 tazas	5 tazas
Azucar	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas
Levadura	3/4 cucharita	1 cucharita	1 1/4 cucharita
Leche en polvo	2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas

5. RECETA RAPIDA DE PAN

Ingredientes	750 g	1000 g	1250 g
Agua a 48C	270ml	350ml	440ml
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Sal	1 cucharita	1 1/2 cucharita	2 cucharita
Harina refinada	3 tazas	4 tazas	5 tazas
Azucar	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas
Levadura	1 cucharita	1 1/4 cucharita	1 1/2 cucharita

6. RECETA DE MASAS 7. MASA DE PASTA

Ingredientes	750 g	1000 g	1250 g
Agua	270ml	350ml	440ml
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Sal	1 cucharita	2 cucharita	2 1/2 cucharita
Harina refinada	3 tazas	4 tazas	5 tazas
Azucar	2 1/2 cucharadas	2 1/2 cucharadas	3 cucharadas
Levadura	3/4 cucharita	1 cucharita	1 1/4 cucharita

8. RECETA DE PAN DE LECHE

Ingredientes	750 g	1000 g	1250 g
Leche	150ml	200ml	300ml
Aceite	120ml	150ml	150ml
Sal	1 cucharita	1 1/2 cucharitas	2 cucharitas
Harina	4 tazas	4 tazas	5 tazas
Azucar	1 1/2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Levadura	3/4 cucharita	1 cucharita	1 1/4 cucharita

9. RECETA DE PAN SIN GLUTEN (APTO CELIACOS)

Ingredientes	750 g	1000 g	1250 g
Agua	1/2 tazas	2/3 taza	1 taza
Aceite	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas
Miel	1/4 Taza	1/3 Taza	1/2 Taza
Vinagre	1 cucharita	1 cucharita	1 cucharita
Huevos	2	2	3
Harina de Maiz	3 tazas	4 tazas	5 tazas
Azucar	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas
Sal	1/2 cucharita	1/2 cucharita	3/4 cucharita
Levadura	3/4 cucharita	1 cucharita	1 1/4 cucharita

10. RECETA DE TORTA

Ingredientes	750 g	1000 g	1250 g
Manteca	1 taza	1 1/5 tazas	1 1/2 tazas
Azucar	1/2 taza	3/4 taza	1 taza
Huevos	4	6	8
Harina Leudante	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Esencia de sabor	1 cucharita	1 cucharita	1 cucharita
Jugo de Limón	1 cucharada	1 1/2 cucharadas	2 cucharadas
Levadura	3/4 cucharita	1 cucharita	1 1/4 cucharita

11. MERMELADA DE FRUTILLAS

Ingredientes	
Frutillas (en puré)	4 tazas
Azucar	1 taza
Polvo de hornear	1 taza

Nota: Las cantidades de harina para pan y levadura indicadas en las recetas anteriores corresponden a las cantidades máximas.

No utilice más harina ni elementos leudantes.

Más recetas en www.peabody.com.ar

MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS MAS COMUNES

- 1 taza de harina = 120 a 130 gr aprox.
- 1 cucharada rasa harina = 10 gr aprox.
- 1 cucharada colmada de harina = 20 gr aprox.
- 1 cucharadita rasa de harina = 3 gr aprox.
- 1 taza de maicena = 100 gr
- 1 taza de azúcar = 190 a 200 gr aprox.
- 1 taza de azúcar negra = 160 gr
- 1 taza azúcar impalpable = 120 a 130 gr aprox.
- 1 cucharada rasa de azúcar = 11 a 13 gr aprox.
- 1 cucharada colmada de azúcar = 26 a 28 gr
- 1 cucharadita rasa de azúcar = 3 a 4 gr
- 1 taza de manteca = 190 a 200 gr
- 1 cucharada rasa de manteca = 10 a 15 gr
- 1 cucharadita rasa de manteca = 6 a 8 gr
- 1 cucharada colmada de manteca = 40 a 45 gr

TIMER HASTA 13 HS.

1,25 KG. DE CAPACIDAD MÁXIMA

12 PROGRAMAS

AMASA Y COCINA SIN RETIRAR LA PREPARACIÓN

¡ENCONTRÁ NUESTRAS RECETAS EN WWW.PEABODY.COM.AR!

PEABODY

www.peabodyhome.com

/peabodyhogar /PeabodyUruguay

/PeabodyBolivia /PeabodyParaguay

LAS IMÁGENES SON DE CARÁCTER ILUSTRATIVO

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA:
GOLDMUND S.A.
HUMBOLDT 2355, 1º PISO C1425FUE
C.A.B.A. ARGENTINA | CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA