

PEABODY

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FÁBRICA DE PAN

PE-FP1600B



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.

CONTENIDOS

| | |
|---|--------|
| MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES | PAG.3 |
| DESCRIPCIÓN DE PARTES | PAG.4 |
| PANEL DE CONTROL | PAG.4 |
| ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ | PAG.5 |
| FUNCIONES | PAG.5 |
| PROGRAMAS | PAG.6 |
| GUÍA DE USO | PAG.7 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | PAG.8 |
| RECETAS | PAG.9 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS | PAG.11 |

Importa, distribuye y garantiza: GOLDMUND S.A.

CUIT: 30-70860387-9

Domicilio Legal: Humboldt 2355, Piso 1º, 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

ATENCIÓN AL CLIENTE: (011) 4452-1170
atencion@goldmund.com.ar

ORIGEN: CHINA

www.peabodyhome.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar el artefacto, deben respetarse las siguientes precauciones de seguridad básicas.

Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto, las mismas contienen importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.

El uso contrario a las instrucciones absuelve al fabricante de toda responsabilidad.

1. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto, las mismas contienen importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.
2. El artefacto es sólo para uso doméstico y no comercial.
3. Antes del uso, verifique que la tensión eléctrica de su domicilio coincida con el indicado en la placa de especificaciones de la unidad. Siempre verifique el producto antes de enchufarlo.
4. Controle que los niños no jueguen con el artefacto ni sus elementos de empaque.
5. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños menores a 8 años; personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; individuos con falta de experiencia y conocimiento; a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise, les indique cómo utilizarlo de manera segura y explique los peligros que implica. Asimismo, las tareas de limpieza y mantenimiento no deben estar a cargo de las personas mencionadas anteriormente, a menos que se los supervise.
6. Inspeccione el artefacto y su cable regularmente.
7. Evite que el cable cuelgue del borde de mesas o estantes, y que toque superficies calientes.
8. No coloque ni utilice este producto sobre una superficie caliente, ni cerca de las llamas (por ejemplo, cocina a gas). Siempre debe utilizarse en superficies lisas y secas donde el mismo pueda ser apoyado firmemente.
9. No utilice el aparato con las manos mojadas, tampoco sobre un piso, superficie o ambiente húmedo o mojado. En caso de que el artefacto se humedezca o moje, desenchúfelo inmediatamente sin tirar del cable.
10. Nunca utilice un artefacto que tenga el cable o el enchufe dañados, que haya presentado fallas o que haya sufrido daños de algún tipo. En tal caso, lleve el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que sea revisado y se le realicen reparaciones o ajustes necesarios.
11. Si se daña el cable de alimentación, solo el fabricante, su agente de servicio autorizado o una persona capacitada pueden reemplazarlo, a fin de evitar cualquier lesión del usuario o rotura del producto.
12. En caso de detectar un funcionamiento anormal del producto, apague el equipo, desenchúfelo y póngase en contacto con un agente autorizado de la marca. No intente reparar el producto usted mismo. Asimismo, debe desenchufarse el artefacto:
 - a. Ante cualquier anomalía de funcionamiento;
 - b. Antes de limpiarlo o repararlo;
 - c. Luego de cada uso.
13. No lo desenchufe tirando del cable.
14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede provocar lesiones, así como incendios y/o descargas eléctricas.
15. Para colocar y quitar accesorios del producto, apáguelo y desenchúfelo.
16. No utilice el artefacto al aire libre.
17. No sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido, al hacerlo corre riesgo de un choque eléctrico.
18. Desconecte siempre el producto de la electricidad si no está observándolo, así como antes de colocar y retirar accesorios, y antes de limpiarlo. Siempre espere a que el aparato se detenga por completo antes de retirar o colocar accesorios y/o limpiarlo. Nunca deje el producto funcionando, ni enchufado sin supervisión.
19. Luego de utilizar el producto, siempre desenchúfelo.
20. Desconecte el aparato siempre antes de limpiarlo. Luego, siga las instrucciones de **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO** del manual.
21. Utilice el artefacto sólo para los fines que fue diseñado. Cualquier tipo de empleo que no fuera el apropiado para el cual este producto ha sido concebido, eliminará toda responsabilidad del fabricante sobre eventuales daños derivados del uso inapropiado.
22. Conserve estas instrucciones para futuras referencias.
23. Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar los accesorios.
24. No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.
25. **ATENCIÓN:** Para evitar peligros asociados al funcionamiento inadvertido, este aparato no debe ser conectado a un dispositivo de interrupción remoto, como ser un temporizador, o un tomacorriente controlado por aplicaciones.
26. No toque las superficies calientes. Siempre use guantes para horno para manipular el molde de pan y el pan caliente.
27. No coloque la mano dentro de la cavidad de la fábrica de pan después de retirar el molde. El elemento calefactor seguirá caliente y puede quemarse.
28. Nunca inicie el ciclo de operación sin los ingredientes correspondientes en el molde.
29. Nunca golpee la parte superior o el borde del molde para quitar el pan; esto puede dañar el molde.
30. No acerque la cara, ni ojos cerca de la ventana de vidrio.
31. Este aparato cuenta con una ficha de alimentación con terminal de tierra. Asegúrese de que la instalación de su casa esté conectada correctamente a la tierra.
32. Limpie el interior del producto con cuidado. Tenga especial precaución con el elemento calefactor.

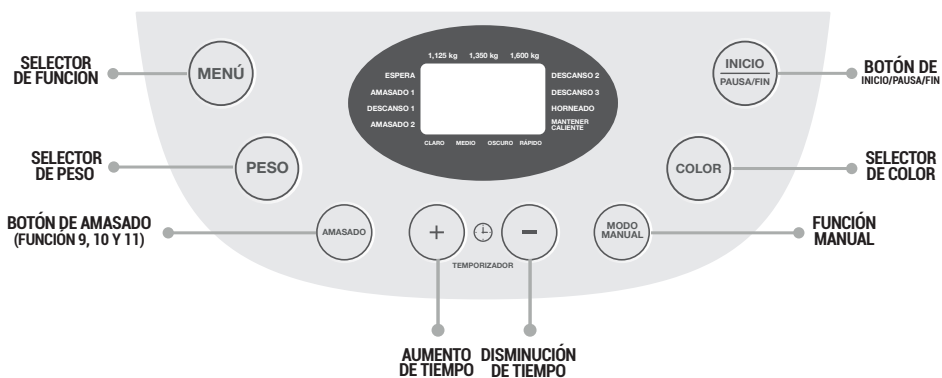
ADVERTENCIA: USO DOMÉSTICO SOLAMENTE; POR FAVOR, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

Conserve estas instrucciones para futuras referencias.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



PANEL DE CONTROL



ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

1. Desembale el producto y retire todo el embalaje.
2. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que puede provocar asfixia.
3. Examine visualmente el producto para verificar que no presente daños visibles y que no le falte ninguna pieza.
4. Lavar y secar el molde de pan y la paleta de amasado.

NOTA: No use utensilios ni esponjas metálicos en el molde de pan, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

5. ¡**ATENCIÓN!** La fábrica de pan puede tambalearse durante el ciclo de amasado. Procure colocarla siempre en el centro de la mesada, lejos de los bordes.
6. Limpie todas las piezas de acuerdo con "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
7. Enchufe el horno de pan, seleccione la función "Hornear" y póngalo a funcionar durante 10 minutos con el molde vacío. Luego deje que se enfríe y limpie todas las partes nuevamente. El aparato puede emitir un poco de humo y/u olor cuando lo enciende por primera vez. Esto es normal y disminuirá después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.
8. Seque bien todas las piezas y colóquelas nuevamente, el aparato está listo para su uso.

FUNCIONES

ENCENDIDO

Conecte la ficha de alimentación de la fábrica de pan al tomacorriente, se escuchará un pitido y observará en la pantalla LCD el programa predeterminado 1:

- Programa: 1
- Tiempo: 3:00
- Peso: 1350 g
- Color: Medio

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL:

INICIO/PAUSA

- Presione el botón **INICIO/PAUSA** una vez para iniciar el programa seleccionado. El indicador de tiempo del programa comenzará a funcionar. Una vez iniciado el programa, los botones del panel de control quedan inactivados a excepción del botón **INICIO/PAUSA**.
- Para pausar el programa en curso presione el botón **INICIO/PAUSA**.
- Si desea cancelar el programa en curso para seleccionar uno nuevo o para finalizar la operación, mantenga presionado el botón **INICIO/PAUSA** durante 3 segundos (Oirá un pitido que significa la cancelación del programa).
- Para retirar el pan una vez que haya finalizado el programa, presione el botón **INICIO/PAUSA**.

MENÚ

Presione el botón **MENÚ** para seleccionar la función deseada. Cada vez que se presiona, sonará un breve pitido y cambiará la función. Esto le permitirá seleccionar uno de los 15 programas de la fábrica de pan.

COLOR

Presione el botón **COLOR** para seleccionar la configuración deseada: Corteza clara, media, oscura ó rápida.

NOTA: Esta configuración está habilitada en los programas: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 14, y 15.

PESO

Presione el botón **PESO** para elegir el peso bruto deseado (1125 g, 1350 g y 1600 g).

NOTA: Esta configuración está habilitada en los programas: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8.

TEMPORIZADOR

Utilice la función **TEMPORIZADOR** para programar el inicio diferido del programa. Pulse los botones "+ o -" para modificar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla LCD. Tenga en cuenta que el tiempo mostrado en la pantalla es el de finalización del proceso. Ej: Si usted configura el horno a las 22:00Hs y configura el temporizador de tal forma que la pantalla muestre 10:00, eso significa que la preparación finalizará al otro día a las 8:00 Hs (10 horas después de la configuración). Esta función no está disponible para el programa 13.

NOTA: Establezca el tiempo de inicio diferido luego de seleccionar el **MENÚ, PESO y COLOR DE CORTEZA**.

No use la función de temporizador con recetas que incluyan productos lácteos u otros ingredientes, como huevos, leche, crema o queso.

Una vez completado el horneado, la fábrica de pan cambiará a la configuración "Mantener caliente" durante 1 hora.

INTERRUPCIÓN DE LA ENERGÍA

En caso de un corte de energía, el proceso quedará guardado en la memoria de la fábrica de pan durante 10 minutos, es decir que, si la energía se reestableciera antes de ese tiempo, el programa continuará automáticamente sin la necesidad de presionar ningún botón. Si el corte de suministro es mayor al tiempo mencionado, la unidad no seguirá funcionando y la pantalla LCD volverá a la configuración predeterminada. Si esto ocurriera y la preparación ha comenzado a leudar, deseche los ingredientes y comience de nuevo.

MENSAJES DE ADVERTENCIA

"HHH": Esta advertencia significa que la temperatura dentro del molde de pan es demasiado alta. Presione el botón **INICIO/PAUSA** para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación, abra la tapa superior y deje que la máquina se enfríe por completo durante 10-20 minutos antes de reiniciar.

"EE0": Esta advertencia significa que el sensor de temperatura está desconectado. Presione el botón **INICIO/PAUSA** para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación. No intente reparar el producto usted mismo, llévelo al Servicio Técnico Autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico/ mecánico.

MANTENER CALIENTE

Después de completar el programa de horneado, el horno de pan emitirá 10 pitidos y pasará al modo "Mantener caliente" durante 1 hora. En la pantalla se observará "0:00". Para cancelar el proceso "Mantener caliente", pulse el botón **INICIO/PAUSA** durante 3 segundos.

CONSEJO: Retirar el pan inmediatamente después de que se complete el programa de horneado evitará que la corteza se oscurezca.

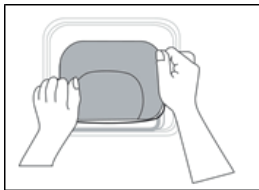
PROGRAMAS

- Básico:** Para panes blancos y mixtos, consiste principalmente en harina de trigo refinada.
- Francés:** Para panes ligeros elaborados con harina fina. Normalmente el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. Esto no es adecuado para recetas de horneado que requieren manteca, margarina o leche.
- Integral:** Para hornear pan que contiene cantidades significativas de trigo integral. Este ajuste tiene un tiempo de precalentamiento más largo para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se recomienda utilizar la función de retardo, ya que esto puede producir malos resultados. El trigo integral generalmente produce una corteza gruesa y crujiente.

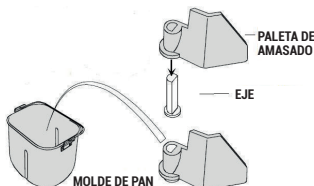
4. **Pan dulce:** Para panes con agregados, como jugos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar. La fase de leudado es más prolongada por lo que el pan será ligero y aireado.
5. **Pan de arroz:** Mezcle el arroz cocido en la harina con una proporción 1:1 para hacer el pan.
6. **Sin gluten:** Las harinas sin gluten requieren más tiempo para la absorción de líquidos y tienen diferentes propiedades leudantes.
7. **Súper Rápido:** El tiempo de amasado, leudado y horneado es más corto que el pan básico. Se obtiene como resultado un pan más denso, sin tanto aire en su miga.
El pan rápido se elabora con polvo de hornear y bicarbonato de sodio que se activan por la humedad y el calor. Para panes rápidos perfectos, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde; Los ingredientes secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde, por lo que puede ser necesario ayudar a la máquina a realizar la mezcla, para así evitar los grumos de harina. Si es así, use una espátula de goma.
8. **Torta:** Se utiliza para amasar, leudar y hornear. Se recomienda usar polvo de hornear para este programa.
9. **Amasar:** Remover para dejar que la harina y los líquidos se mezclen bien.
10. **Masa Pizza:** Este programa prepara la masa de levadura para bollos, pizza, etc., para hornear en un horno convencional. No hay horneado en este modo.
11. **Masa Pastas:** Amasado solamente, sin leudar ni hornear. Se utiliza por ejemplo para hacer masa para pastas, etc.
12. **Yogur:** Se utiliza para favorecer el fermento en el proceso de fabricación del yogur.
13. **Mermelada:** Use este programa para hacer mermeladas de frutas frescas y mermeladas de naranjas. No aumente la cantidad ni permita que la receta hierva dentro del molde. Si esto sucede, detenga la máquina inmediatamente y retire el molde con cuidado. Déjelo enfriar un poco y límpielo a fondo.
14. **Hornear:** Esta función solo ejecuta la etapa de horneado. Se usa para horneados adicionales de panes que han quedado muy claros o faltos de cocción. En este programa no hay etapas de amasado ni fermentado.
15. **Modo Manual:** En este programa usted podrá seleccionar los tiempos de cada etapa del proceso: Amasado, descanso, cocción, mantener caliente.

GUÍA DE USO

1. Retire el molde de pan, tomándolo desde su manija y tirando hacia arriba.



2. Coloque las paletas de amasado en el eje del molde.



3. Mida cuidadosamente y agregue los ingredientes a la bandeja de pan en el orden EXACTO dado en las recetas.

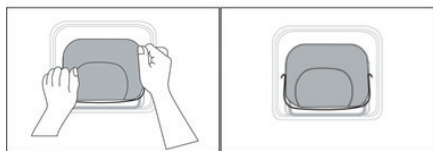
NOTA: Haga una pequeña hendidura en la parte superior de la harina con el dedo, agregue levadura en la hendidura. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con sal o líquidos.



- ÚLTIMO: Levadura (Debe estar separado de los ingredientes húmedos)
- SEGUNDO: Ingredientes secos (azúcar, sal, harina, etc)
- PRIMERO: Ingredientes líquidos a temperatura ambiente

CONSEJO: Mida previamente todos los ingredientes, incluidos los complementos (nueces, pasas), antes de comenzar.

4. Coloque el molde de pan en el aparato y empujelo hacia abajo hasta que trabaje. Asegúrese de que esté firmemente bloqueado en su lugar. Cierre la tapa.



5. Enchufe el aparato. Se escuchará un pitido y la pantalla LCD se ajustará de forma predeterminada al Programa 1.

6. Presione el botón **MENÚ** hasta seleccionar el programa deseado.

7. Presione el botón **PESO** para seleccionar a 1125 g, 1350 g y 1600 g. (El peso es sólo seleccionable en los programas 1 al 8).

8. Presione el botón **COLOR** para seleccionar la configuración deseada: claro, medio, oscuro y rápido. Esta configuración está habilitada en los programas: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 14, 15 y 16.

9. Si lo desea, configure el temporizador, presionando los botones **+** o **-** para aumentar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla LCD. La función temporizador no está disponible en el programa 13.

NOTA: No use la función cuando use productos lácteos, huevos, etc. Este paso puede omitirse si desea que la fabricación comience a funcionar de inmediato.

10. Presione el botón **INICIO/PAUSA** una vez para iniciar el programa. La fábrica de pan emitirá un pitido y comenzará a funcionar. Tenga en cuenta que si configuró el inicio diferido no verá movimientos en el amasador hasta tanto transcurran las horas de demora preconfiguradas.

11. Para los programas en los que se pueden agregar complementos (frutas, nueces, pasas, etc.), la fábrica emitirá 10 pitidos a modo de alarma para que usted pueda incorporar los ingredientes manualmente. Esta alarma funciona en los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, y 7. Este tiempo en el que suena la alarma varía según el programa seleccionado. Si no desea agregar complementos desestime la

alarma.

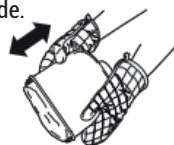
12. Una vez que se complete el proceso, se escucharán diez pitidos y la fábrica de pan pasará al modo *"Mantener caliente"* durante 1 hora. Puede presionar el botón **INICIO/PAUSA** durante 3 segundos para detener el proceso. Desenchufe el cable de alimentación y luego abra la tapa con guantes de horno.

13. Deje que el molde pan se enfríe ligeramente antes de retirar el pan. Use guantes de horno, tire cuidadosamente hasta destrabar y levante el molde desde su manija para retirarlo de la máquina.

¡ATENCIÓN: El molde y el pan pueden estar muy calientes! Manejar siempre con cuidado.

PRECAUCIÓN: El molde y el pan pueden estar muy calientes. Manipular siempre con cuidado.

14. Usando guantes de horno, de vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla o la sobre la mesada y agite suavemente hasta que el pan se caiga. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del molde.

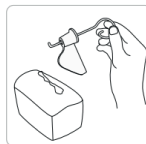
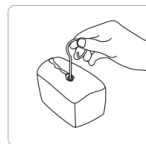
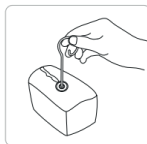


15. Deje que el pan se enfríe durante unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda cortar un cuchillo tipo serrucho para un mejor resultado de corte y evitar deformaciones en el pan.

16. Si las paletas de amasado permanece en el pan, quítelas suavemente con la herramienta provista.

ATENCIÓN: nunca use la mano para quitar las paletas de amasado, el pan puede estar muy caliente.

NOTA: Guarde el pan restante en una bolsa de plástico sellada durante un máximo de tres días a temperatura ambiente. Para almacenar durante más tiempo, coloque una bolsa de plástico sellada en la heladera hasta por 10 días.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Desconecte la alimentación antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la carcasa en ningún líquido. Deje que la fábrica de pan se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Para limpiar las paletas para amasar: Si es difícil quitar las paletas para amasar, agregue agua al fondo del molde para pan y déjelo en remojo hasta por 1 hora. Limpie las paletas con cuidado con un paño húmedo de algodón. Tanto el molde para pan como las paletas para amasar son componentes aptos para lavavajillas.

2. Para limpiar el molde de pan: Quite el molde tirando hacia arriba y luego levante la manija. Limpie el interior y el exterior del molde con un paño húmedo, no use agentes abrasivos, para proteger el revestimiento antiadherente. El molde debe estar completamente seco antes de la instalación. El exterior del molde para pan y la base pueden decolorarse. Esto es normal.

3. Para limpiar el cuerpo principal y la tapa superior: Después de usar, deje que la unidad se enfríe. Use un paño húmedo para limpiar la tapa, el cuerpo principal, la cámara de horneado y el interior de la ventana de visualización. No use productos de limpieza abrasivos, ya que esto degradará el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

NOTA: Se sugiere no desmontar la tapa para su limpieza.

4. Antes de guardar la fábrica de pan, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca, y que la tapa esté cerrada.

RECETAS

1. Básico - Pan de Campo *(Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)*

| SEC. | INGREDIENTES | 1125 g | 1350 g | 1600 g | COMENTARIO |
|------|---------------|-------------|--------------|-----------|---|
| 1 | Agua | 350 cc | 430 cc | 510 cc | |
| 2 | Harina 0000 | 550 g | 675 g | 800 g | |
| 3 | Sal fina | 2 c dita. | 2.5 c dita. | 3 c dita. | Colocar la sal alejada de la levadura. |
| 4 | Azúcar | 1 c dita. | 1.5 c dita. | 2 c dita. | |
| 5 | Manteca | 55 g | 65 g | 80 g | |
| 6 | Levadura seca | 1.5 c dita. | 1.75 c dita. | 2 c dita. | Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua. |

2. Pan Francés *(Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)*

| SEC. | INGREDIENTES | 1125 g | 1350 g | 1600 g | COMENTARIO |
|------|---------------|-------------|--------------|-----------|---|
| 1 | Harina 000 | 660 g | 810 g | 960 grs. | |
| 2 | Agua | 330 cc | 410 cc | 480 cc | |
| 3 | Aceite* | 2 c da. | 2.5 c da. | 3 c da. | |
| 4 | Azúcar | 1 c dita. | 1.75 c dita. | 2 c dita. | |
| 5 | Sal fina | 2 c dita. | 2.5 c dita. | 3 c dita. | Colocar la sal alejada de la levadura. |
| 6 | Levadura seca | 1.5 c dita. | 1.75 c dita. | 2 c dita. | Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua. |

(*) El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

3. Pan Integral *(Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)*

| SEC. | INGREDIENTES | 1125 g | 1350 g | 1600 g | COMENTARIO |
|------|-----------------|-------------|--------------|-----------|---|
| 1 | Agua | 250 cc | 300 cc | 360 cc | |
| 2 | Leche | 110 cc | 135 cc | 160 cc | |
| 3 | Azúcar | 1 c da. | 1.25 c da. | 1.5 c da. | |
| 4 | Harina integral | 220 g | 270 g | 320 g | |
| 5 | Harina 000 | 330 g | 400 g | 480 g | |
| 6 | Manteca | 45 g | 55 g | 65 g | |
| 7 | Sal fina | 2 c dita. | 2.5 c dita. | 3 c dita. | Colocar la sal alejada de la levadura. |
| 8 | Levadura seca | 1.5 c dita. | 1.75 c dita. | 2 c dita. | Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua. |
| 9 | Miel líquida | 1 c da. | 1.25 c da. | 1.5 c da. | |

4. Pan Dulce *(Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)*

| SEC. | INGREDIENTES | 1125 g | 1350 g | 1600 g | COMENTARIO |
|------|----------------------|------------|-------------|------------|---|
| 1 | Leche líquida | 220 cc | 270 cc | 320 cc | |
| 2 | Huevo | 2.5 u. | 3 u. | 3.5 u. | |
| 3 | Esencia de pan dulce | 1 cdita. | 1.25 cdita | 1.5 cdita. | |
| 4 | Esencia de vainilla | 1 cdita | 1.25 cdita | 1.5 cdita | |
| 5 | Harina 0000 | 550 g | 675 g | 800 g | |
| 6 | Sal fina | 0.5 cdita | 0.75 cdita | 1 cdita. | Colocar la sal alejada de la levadura. |
| 7 | Manteca | 60 g | 90 g | 120 g | |
| 8 | Azucar | 130 g | 160 g | 190 g | |
| 9 | Levadura | 1.5 cdita. | 1.75 cdita. | 2 cdita. | Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua. |
| 10 | Mix frutos secos | 240 g | 300 g | 360 g | |

5. Pan de Arroz *(Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)*

| SEC. | INGREDIENTES | 1125 g | 1350 g | 1600 g | COMENTARIO |
|------|-------------------------------|-------------|-------------|-------------|---|
| 1 | Agua | 100 cc | 160 cc | 320 cc | |
| 2 | Sal fina | 2.25 cdtas. | 2.75 cdtas. | 3.25 cdtas. | Colocar la sal alejada de la levadura. |
| 3 | Azúcar | 2.25 cdtas. | 2.75 cdtas. | 3.25 cdtas. | |
| 4 | Aceite* | 4 cdas. | 5 cdas. | 6 cdas. | |
| 5 | Arroz cocido frío y procesado | 540 g | 660 g | 780 g | |
| 6 | Harina 000 ó Harina de Arroz | 310 g | 380 g | 450 g | |
| 7 | Levadura seca | 1.5 cdita. | 1,75 cdtas. | 2 cdtas. | Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua. |

(* El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

6. Sin Gluten - Pan Blanco SIN TACC *(Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)*

| SEC. | INGREDIENTES | 1125 g | 1350 g | 1600 g | COMENTARIO |
|------|--------------------|-------------|-------------|------------|---|
| 1 | Sal fina | 1.75 cdita. | 2 cdita. | 2.5 cdita. | Colocar la sal alejada de la levadura. |
| 2 | Premezcla sin tacc | 500 g | 610 g | 720 g | |
| 3 | Azúcar | 2.25 cdita. | 2.75 cdita. | 3.25 cda. | |
| 4 | Huevo | 2 u. | 2.5 u. | 3 u. | |
| 5 | Agua | 220 cc | 270 cc | 320 cc | |
| 6 | Leche | 115 cc | 135 cc | 160 cc | |
| 7 | Aceite* | 2.5 cda. | 2.75 cda. | 3 cda. | |
| 8 | Levadura seca | 1.5 cdita. | 1.75 cdita. | 2 cdita. | Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua. |

(* El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

7. Rápido - Pan Lactal *(Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)*

| SEC. | INGREDIENTES | 1125 g | 1350 g | 1600 g | COMENTARIO |
|------|----------------|-------------|-------------|-------------|---|
| 1 | Agua | 385 cc | 470 cc | 560 cc | |
| 2 | Harina 000 | 550 g | 675 g | 800 g | |
| 3 | Leche en polvo | 25 g | 30 g | 35 g | |
| 4 | Sal fina | 2.25 cdita. | 2.75 cdita. | 3.25 cdita. | Colocar la sal alejada de la levadura. |
| 5 | Azúcar | 2.25 cdita. | 2.75 cdita. | 3.25 cdita. | |
| 6 | Manteca | 30 g | 40 g | 50 g | |
| 7 | Levadura seca | 1.5 cdita. | 1.75 cdita. | 2 cdita. | Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua. |

8. Torta - Budín de Chocolate *(Se sugiere realizar esta receta en COLOR: Medio)*

| SEC. | INGREDIENTES | 1:35 hs. | COMENTARIO |
|------|---------------------|-----------|------------|
| 1 | Manteca | 190 g | Fundida. |
| 2 | Chocolate taza | 300 g | Fundido. |
| 3 | Huevo | 6 u. | Batidos. |
| 4 | Azúcar | 165 g | |
| 5 | Esencia de vainilla | 2 cditas. | |
| 6 | Harina 0000 | 210 g | Tamizada. |
| 7 | Polvo de hornear | 2 cdita. | |

9. Amasar - Masa de Pizza Integral:

| SEC. | INGREDIENTES | 0:15 hs. | COMENTARIO |
|------|-----------------|-----------|---|
| 1 | Agua | 380 cc | |
| 2 | Sal fina | 1 cdita. | Colocar la sal alejada de la levadura. |
| 3 | Aceite* | 3 cdas. | |
| 4 | Harina 000 | 280 g | |
| 5 | Harina Integral | 280 g | |
| 6 | Levadura seca | 2 cditas. | Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua. |

(*) El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

10. Masa Pizza

| SEC. | INGREDIENTES | 1:50 hs. | COMENTARIO |
|------|---------------|----------|---|
| 1 | Agua | 610 cc | |
| 2 | Aceite* | 5 cdas. | |
| 3 | Harina 000 | 890 g | |
| 4 | Sal fina | 3 cdita. | Colocar la sal alejada de la levadura. |
| 5 | Azúcar | 1 cdita. | |
| 6 | Levadura seca | 2 cdita. | Colocar sobre la harina sin que tenga contacto con el agua. |

(*) El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

11. Masa Pastas

| SEC. | INGREDIENTES | 0:45 hs. | COMENTARIO |
|------|--------------|-----------|-----------------------|
| 1 | Harina 000 | 600 g | |
| 2 | Semolín | 500 g | |
| 3 | Huevo fresco | 11 u. | Huevos de 50 g aprox. |
| 4 | Sal fina | 2 cditas. | |
| 5 | Aceite* | 3 cdas. | |

(*) El aceite puede ser neutro, girasol u oliva.

12. Yogur

| SEC. | INGREDIENTES | 8:00 hs. | COMENTARIO |
|------|----------------------|----------|--|
| - | Leche | 1800 cc | Antes de comenzar, mezclar los ingredientes. |
| - | Yogur natural griego | 360 g | |

13. Mermelada - Mermelada de Frutilla o Frutos Rojos

| SEC. | INGREDIENTES | 1:20 hs. | COMENTARIO |
|------|--|----------|---|
| - | Pulpa de fruta (Frutilla o Frutos rojos) | 580 g | Antes de comenzar, mezclar todos los ingredientes. Si al finalizar la cocción, la consistencia no es la deseada, agregue 2 cucharadas de agua caliente para alivianar. |
| - | Almidón de maíz | 30 g | |
| - | Azúcar | 380 g | |
| - | Jugo de Limón | 1/2 u. | |

14. Hornear

Esta función solo ejecuta la etapa de horneado en **1:00 hs**, y es posible ser configurada por el usuario:
Temperatura ajustable: presionando el botón de **COLOR**, seleccione la temperatura elegida (Claro: 100°C, Medio: 150°C y Oscuro: 200°C)

15. Manual

Presione este botón entrar en el menú **MODO MANUAL** donde el usuario puede configurar cada proceso tiempo desde amasar hasta hornear.

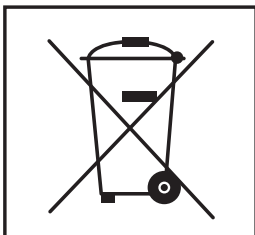
| CONFIGURACION DEL PROGRAMA | PREDETERMINADO HORA (MIN) | TIEMPO AJUSTABLE (MIN) |
|----------------------------|---------------------------|------------------------|
| Amasado 1 | 15 | 1-30 |
| Descanso 1 | 3 | 0-30 |
| Amasado 2 | 20 | 0-30 |
| Descanso 2 | 10 | 0-30 |
| Amasado 3 | 0 | 0-25 |
| Fermentar 1 | 42 | 0-60 |
| Fermentar 2 | 40 | 0-60 |
| Fermentar 3 | 0 | 0-60 |
| Hornear | 50 | 0-80 |
| | Tres colores de corteza | Medio |
| Mantener caliente | 60 | 0-60 |

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSA POSIBLE | SOLUCIÓN |
|--|--|--|
| Olor a quemado | La harina u otros ingredientes se han derramado en la cámara de horneado. | Detenga la operación y deje que se enfríe por completo. Limpie el exceso de harina, etc., de la cámara de horneado con una toalla de papel. |
| Los ingredientes no se mezclan o se escucha el motor muy exigido | <ul style="list-style-type: none"> • Es posible que el molde para pan o la paleta de amasar no estén instalados correctamente. • Demasiados ingredientes. | <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la paleta de amasado esté colocada correctamente. • Mida los ingredientes con precisión. |
| El display muestra: "HHH" | La temperatura interna de la fábrica de pan es demasiado alta. | Permita que la unidad se enfríe entre programas. Desenchufe la unidad, abra la tapa y retire el molde para pan. Deje enfriar 15-30 minutos antes de comenzar nuevos programas. |
| La ventana está nublada o cubierta de condensación | Puede ocurrir durante las etapas de amasado y leudado. | La condensación generalmente desaparece durante los programas de horneado. Limpie la ventana bien entre usos. |
| La paleta de amasado sale con el pan | Es posible que se haya generado una corteza muy gruesa. Ajuste el color de la corteza. | No es raro que la paleta de amasado salga con el pan. Una vez que el pan se enfríe, retire la paleta con la herramienta provista. |
| La masa no se mezcla completamente y los ingredientes se acumulan en el perímetro del molde | <ul style="list-style-type: none"> • Es posible que el molde para pan o la paleta de amasar no estén correctamente instalados. • Demasiados ingredientes. • La masa sin gluten suele estar muy húmeda. Puede necesitar ayuda adicional raspando los lados con una espátula de goma. | |
| El pan se eleva demasiado alto o empuja la tapa hacia arriba. | <ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes no medidos adecuadamente (demasiada levadura, harina). • Paleta de amasado instalada incorrectamente. • Olvidé agregar sal. | <ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de que se hayan agregado azúcar y sal. • Intente disminuir la levadura en 1/4 de cucharadita (1.2 ml). • Comprobar la correcta instalación de la paleta amasadora. |

| PROBLEMA | CAUSA POSIBLE | SOLUCIÓN |
|---|--|--|
| El pan no leuda | <ul style="list-style-type: none"> • Medición inexacta de ingredientes o levaduras inactivas. • Levantar tapa durante los programas. | <ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión. • Verifique la fecha de vencimiento de la levadura y la harina. • Los líquidos deben estar a temperatura ambiente. • Asegúrese que la levadura no entre en contacto con líquidos en el momento de la colocación • No levante la tapa durante las etapas de leudado. |
| El pan tiene un cráter en el parte superior un vez horneado. | <ul style="list-style-type: none"> • La masa ha subido demasiado rápido. • Demasiada levadura o agua. • Programa incorrecto elegido para la receta. | <ul style="list-style-type: none"> • No abra la tapa durante la cocción. • Seleccione una opción de corteza más oscura. |
| El color de la corteza es demasiado claro | <ul style="list-style-type: none"> • Abrir la tapa durante la cocción. | <ul style="list-style-type: none"> • No abra la tapa durante la cocción. • Seleccione una opción de corteza más oscura. |
| El color de la corteza es demasiado oscuro | <ul style="list-style-type: none"> • Demasiada azúcar en la receta. | <ul style="list-style-type: none"> • Disminuya ligeramente la cantidad de azúcar. • Seleccione un color de corteza más claro. |
| La forma del pan no es uniforme | <ul style="list-style-type: none"> • Demasiada levadura o agua. • La paleta de amasado empujó la masa hacia un lado antes de leudarla y hornearla. | <ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión. • Disminuya ligeramente la levadura o el agua. • Algunos panes pueden no tener una forma uniforme, particularmente con harina integral. |
| El fondo es hueco o agujereado por dentro. | <ul style="list-style-type: none"> • Masa demasiado húmeda, demasiada levadura, sin sal. • Agua demasiado caliente. | <ul style="list-style-type: none"> • Mida todos los ingredientes con precisión • Disminuya ligeramente la levadura o el agua. Compruebe la medición de la sal. • Use agua a temperatura ambiente. |
| Pan poco horneado o pegajoso. | <ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido; programa incorrecto. | <ul style="list-style-type: none"> • Disminuya el líquido y mida los ingredientes cuidadosamente. • Consultar programa elegido para la receta. |
| Dificultad para cortar el pan en rodajas. | <ul style="list-style-type: none"> • El pan está demasiado caliente. | <ul style="list-style-type: none"> • Deje enfriar en una rejilla de alambre durante 15-30 minutos antes de cortar. |

| PROBLEMA | CAUSA POSIBLE | SOLUCIÓN |
|--|--|---|
| El pan tiene una textura pesada y espesa. | <ul style="list-style-type: none"> • Demasiada harina, harina vieja. • No tiene suficiente agua. | <ul style="list-style-type: none"> • Intente aumentar el agua o disminuir la harina. • Los panes integrales tendrán una textura más pesada. |
| La base de la bandeja de pan se ha oscurecido o está manchada. | Después de lavar en lavavajillas. | Esto es normal y no afectará al molde de pan. |



ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO

Los artefactos viejos deben quitarse de circulación. Para conocer las últimas novedades respecto de la eliminación, comuníquese con su vendedor minorista o con la autoridad local.

Peligro: La reparación de artefactos eléctricos solo puede estar a cargo de especialistas autorizados, ya que las reparaciones no autorizadas pueden ocasionar daños. En caso de necesitar una reparación, comuníquese con su vendedor minorista o con el fabricante.



TIMER HASTA
15 HS.



1600 kg. DE
CAPACIDAD
MÁXIMA



15
PROGRAMAS




DISPLAY LED Y
PANEL DE CONTROL
DIGITAL



CONTROL DE
COLOR DE CORTEZA
AJUSTABLE

PEABODY

www.peabodyhome.com

 [/peabodyhogar](https://www.instagram.com/peabodyhogar)

 [/PeabodyUruguay](https://www.facebook.com/PeabodyUruguay)

 [/PeabodyBolivia](https://www.instagram.com/PeabodyBolivia)

 [/PeabodyParaguay](https://www.facebook.com/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