SMARTCHEF

HACELO *Gourmet*

PEABODY

FÁBRICA DE PAN

PE-FP6401

SMARTCHEF

HACELO Gourmet

PEABODY

CONTENIDO

Advertencias de seguridad	4
Antes de utilizar la fábrica de pan por primera vez	5
Descripción de partes	5
Panel de control y pantalla	7
Cómo usar su fábrica de pan	11
Uso de la función receta casera	13
Duración de los programas	17
Trucos y consejos	18
Recetas	21
Solución de problemas	31
Limpieza	33
Servicio técnico	34
Garantía	39

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea estas instrucciones antes de operar la fábrica de pan y consérvelas para futuras referencias.

01. Este producto no es apto para niños, y puede no ser apto para personas que necesitan supervisión, a menos que alguien responsable les indique cómo utilizar el artefacto de manera segura. Se debe controlar que los niños no jueguen con el artefacto.

02. Este artefacto genera calor durante el uso. Deben tenerse las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales ocasionados por tocar la batea de pan y demás superficies mientras el artefacto está en uso o cuando está enfriándose.

03. No lo utilice para ningún fin que no sea aquel para el que fue diseñado. Este artefacto es exclusivamente para uso doméstico. No lo utilice al aire libre.

04. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

05. Mientras esté utilizando la máquina de pan, vigílela atentamente y no permita que los niños se acerquen.

06. Utilícelo siempre sobre una superficie estable, seca, nivelada y resistente al calor.

07. Este artefacto no debe colocarse sobre superficies que puedan calentarse ni cerca de estas (como anafes a gas o eléctricos).

08. El cable de alimentación no puede ser reemplazado por el usuario. Si el cable de alimentación está dañado, lleve el artefacto al servicio técnico para evitar cualquier peligro.

09. No utilice el artefacto si ha sufrido una caída o presenta señales visibles de daños.

10. Asegúrese de apagar y desenchufar el artefacto luego de usarlo, así como antes de colocar o retirar accesorios, y antes de limpiarlo.

11. Déjelo enfriar antes de limpiarlo o guardarlo.

12. Nunca sumerja ninguna parte del artefacto ni el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

13. Evite que el cable de alimentación quede colgando fuera de la mesada, que entre en contacto con superficies calientes o que se anude, se aplaste o pellizque.

14. No deje el artefacto desatendido mientras está en uso.

15. No obstruya ni cubra las salidas de vapor de la tapa ni de los laterales del artefacto. Asegúrese que la fábrica de pan cuente con una ventilación adecuada a su alrededor mientras está en uso.

16. No toque las piezas móviles.

17. No use el artefacto vacío, ya que puede sufrir daños graves.

ANTES DE UTILIZAR LA FÁBRICA DE PAN POR PRIMERA VEZ

No sumerja la fábrica de pan ni el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

Antes de usar la fábrica de pan por primera vez, lave el interior de la batea de pan y las paletas amasadoras con agua caliente jabonosa.

Enjuáguelas y séquelas bien.

Con un paño o una esponja húmedos, limpie el interior de la fábrica de pan, la parte interna de la tapa y el exterior del artefacto. Utilice solo un detergente suave.

Lave la cuchara medidora y la taza medidora con agua caliente jabonosa, enjuáguelas y séquelas bien.

DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. **Visor**
Permite controlar el progreso del pan durante la cocción.

2. **Agarraderas de la batea de pan**
Las agarraderas con aislamiento térmico de la batea de pan facilitan su colocación y extracción, y evitan quemaduras.

3. **Botones de operación y pantalla LCD**

4. **Carcasa**

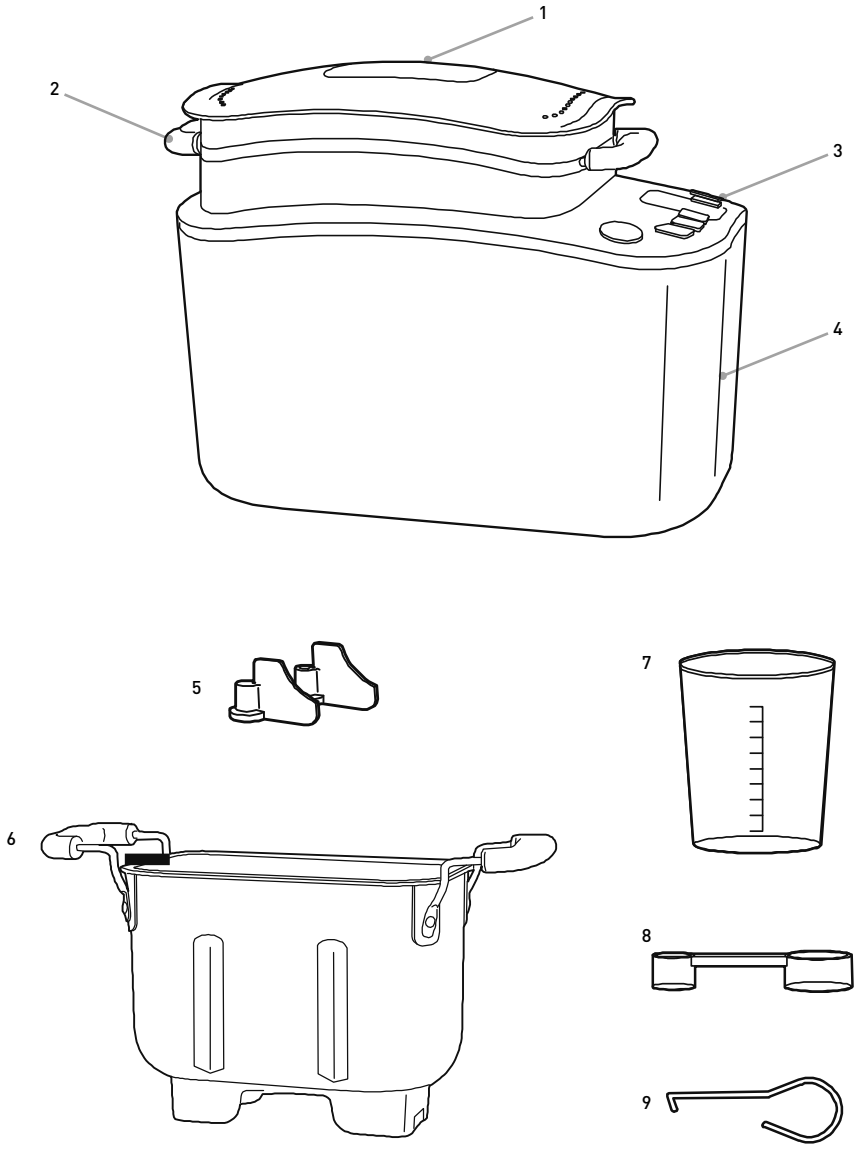
5. **Paleta amasadora/mezcladora (x 2)**
Paletas amasadoras/mezcladoras dobles para óptimo rendimiento.

6. **Batea de pan extraíble**

7. **Taza medidora**

8. **Cuchara medidora**
Permite medir una cucharada o una cucharadita.

9. **Gancho**
En ocasiones, es posible que, luego del horneado, las paletas amasadoras/mezcladoras queden adheridas a la parte inferior del pan. Puede utilizar este gancho para retirarlas.



Debido a nuestra política de mejora continua, es posible que el producto real difiera de las ilustraciones incluidas en el presente manual de instrucciones.

PANEL DE CONTROL Y PANTALLA

1. **Botón RECETA CASERA**
Permite programar sus propias recetas de pan.

2. **Botón MENÚ**
Permite seleccionar uno de los programas de cocción predefinidos.

3. **Botón +**
Permite aumentar los tiempos y las temperaturas durante la programación de la función Receta casera. También se utiliza conjuntamente con el botón – para definir un tiempo de espera, en caso de que no desee que la fábrica de pan comience a funcionar de inmediato.

4. **Pantalla LCD**
▬ Este símbolo muestra el peso o el color de la corteza seleccionados.
◄ ► Estos símbolos muestran la etapa del programa actual.

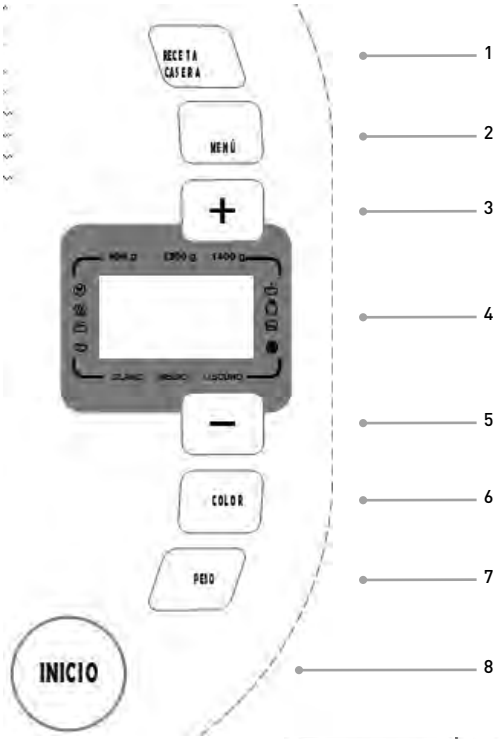
5. **Botón –**
Permite reducir los tiempos y las temperaturas durante la programación de la función Receta casera. También se utiliza conjuntamente con el botón + para definir un tiempo de espera, en caso de que no desee que la fábrica de pan comience a funcionar de inmediato.

6. **Botón COLOR**
Permite seleccionar uno de los siguientes colores de corteza: Claro, Medio u Oscuro.

7. **Botón PESO**
Permite seleccionar el peso del pan.

8. **Botón INICIO**
Se utiliza para poner en funcionamiento o detener el proceso de la fábrica de pan.

PANEL DE CONTROL Y PANTALLA



INICIO

Este botón se utiliza para iniciar y detener el programa seleccionado. Para iniciar un programa, presione el botón INICIO una vez.

Se emitirá una breve señal sonora, parpadearán los dos puntos (:) en la sección de tiempo de la pantalla y se iniciará el proceso del programa. A excepción del botón INICIO, todos los demás botones del panel de control se deshabilitarán una vez que comience el proceso.

Para detener el programa, mantenga presionado el botón INICIO durante, aproximadamente, dos segundos. Se emitirá una señal sonora para indicar que se ha detenido el programa.

MENÚ

Este botón se utiliza para seleccionar los diferentes programas. Cada vez que lo presiona, se emite una breve señal sonora y cambia el programa seleccionado. Si mantiene presionado este botón, los menús cambiarán rápidamente.

1. **Pan blanco**
Este programa se utiliza principalmente para panes que llevan harina de trigo, aunque algunas recetas pueden incluir pequeñas cantidades de harina integral.

2. **Pan blanco rápido**
Es igual al programa anterior, pero con un tiempo de cocción reducido. Este programa solo permite realizar panes grandes con corteza de color medio.

3. **Pan integral**
Este programa se utiliza para recetas que contienen grandes cantidades de harina integral o de centeno, avena o salvado.

4. **Pan integral rápido**
Es igual al programa anterior, pero con un tiempo de cocción reducido. Este programa solo permite realizar panes grandes con corteza de color medio.

5. **Pan francés**
Este programa permite realizar panes con corteza clara de 3 tamaños.

6. **Pan azucarado**
Ideal para hacer panes dulces, como pan de pasas, de canela, de damasco, etc.

7. **Pan sin gluten**
Este programa se utiliza para hacer panes sin gluten y sin levadura.

8. **Torta**
Este programa le permitirá realizar una gran variedad de tortas caseras dulces y deliciosas. Puede usarlo para mezclar y hornear tortas.

9. **Masa**
Este programa solo permite preparar la masa; no hornear el pan. Es ideal para realizar masas para pizza, donas, etc. Retire la masa, dele la forma que desee y hornéela en un horno convencional (o, en el caso de las donas, fríalas).

10. **Masa para pastas**
Este programa utiliza la función de mezclado y amasado de la fábrica de pan para permitirle hacer la masa para sus propias recetas de pastas.

11. **Mermelada**
Utilice este programa para hacer deliciosas mermeladas dulces. El proceso utiliza sencillamente las funciones de mezcla y calentamiento.

12. **Horneado adicional**
Este programa permite agregar un período de horneado adicional de 10 minutos. Solo puede utilizarse a continuación de un programa de preparación de pan.

12. **Receta casera**
Este programa le permite configurar todos los pasos del proceso de horneado, a fin de que pueda crear sus propias recetas.

COLOR

Este botón le permite seleccionar el color de la corteza del pan. Puede elegir las opciones CLARO, MEDIO u OSCURO. La opción de color de corteza predeterminada es MEDIO. La pantalla indicará el color de corteza seleccionado

PESO

Este botón le permite seleccionar si desea hacer un pan mediano (900 g), grande

(1200 g) o extragrande (1400 g). Tenga en cuenta que el tiempo de cocción total variará según el tamaño del pan que se prepare. La configuración predeterminada es extragrande. La pantalla indicará el tamaño de pan seleccionado.

+ Y –

Estos botones permiten modificar los tiempos y las temperaturas durante la programación de la función Receta casera. También permiten definir un tiempo de espera, en caso de que no desee que la fábrica de pan comience a funcionar de inmediato.

CÓMO USAR SU FÁBRICA DE PAN

Nunca exceda la capacidad máxima de la fábrica de pan (1400 g). Proteja el artefacto de los rayos solares directos, las corrientes de aire, los artefactos de calefacción y radiadores. Estos pueden afectar el funcionamiento de la fábrica de pan e influir negativamente en los resultados.

1. Levante la batea de pan de las agarraderas para retirarla de la fábrica de pan.

2. Coloque las paletas de amasado/mezclado en el eje que se encuentra en la parte inferior de la batea de pan. Cada eje posee un lado plano que sujeta la paleta durante la rotación. Alinee cada una de las paletas con la parte plana del eje y empújelas hacia abajo.

3. Vierta los ingredientes líquidos dentro de la batea de pan. Agregue el resto de los ingredientes a la batea de pan en el orden que indica la receta. Pese bien todos los ingredientes, ya que si las medidas son incorrectas, los resultados no serán buenos.

Evite que la levadura entre en contacto con la sal o el agua antes del proceso de mezclado, ya que esto impedirá que la masa leude correctamente (el agua activará la levadura antes de que los ingredientes estén correctamente mezclados y amasados).
Si va a utilizar la función de tiempo de espera, haga un pequeño hueco en la montaña de harina y coloque allí la levadura seca.

4. Coloque la batea de pan dentro de la fábrica de pan y empújela hacia abajo hasta que trabe. Cierre la tapa.

5. Enchufe la fábrica de pan a la electricidad. Emitirá una señal sonora y se seleccionará el programa predeterminado (el programa 1).

6. Presione el botón **MENÚ** para seleccionar el programa que desee. Si el programa lo permite, utilice los botones **PESO** y **COLOR** para seleccionar el tamaño del pan y el color de la corteza, respectivamente.

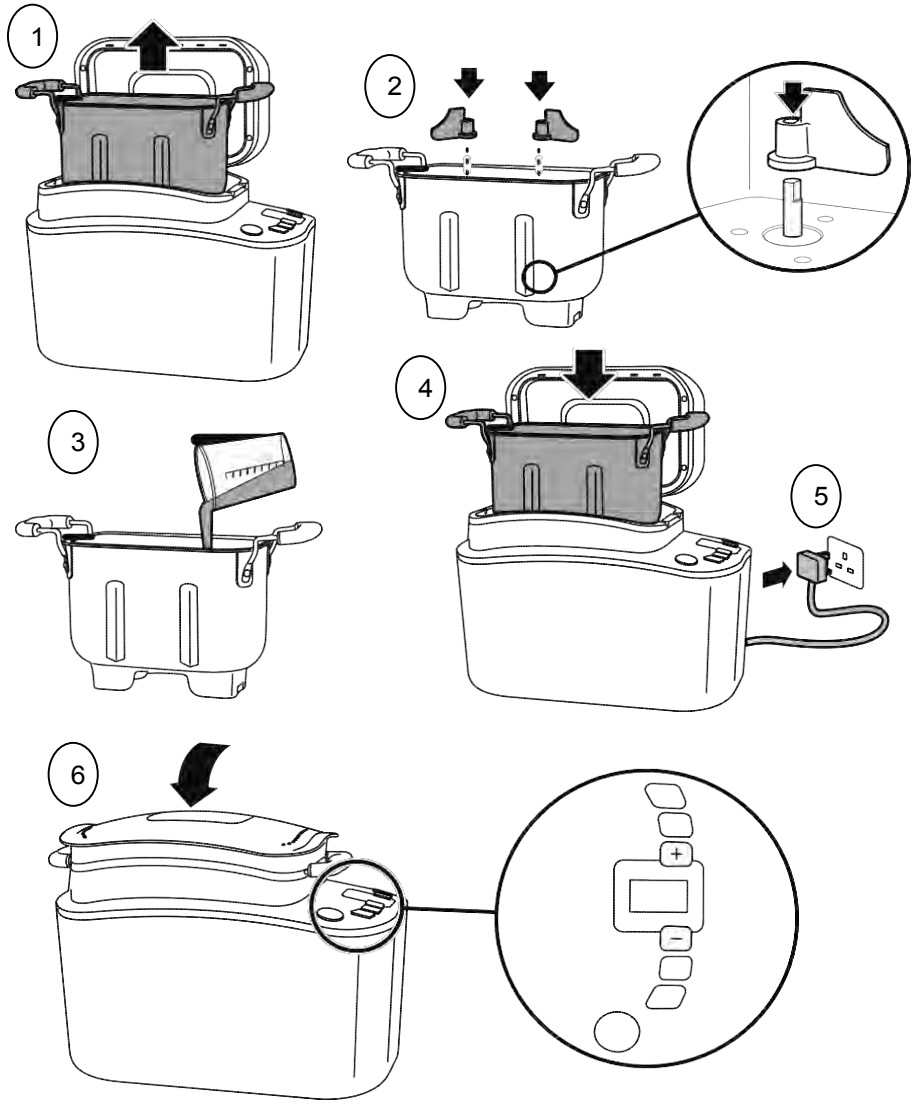
7. Presione el botón **INICIO**. La fábrica de pan comenzará a funcionar en el programa seleccionado.

Para detener o cancelar el programa, mantenga presionado el botón **INICIO** durante, aproximadamente, dos segundos. Emitirá una señal sonora y se cancelará el programa.

8. Cuando finalice el ciclo de horneado, la fábrica de pan emitirá una señal sonora. Desenchúfela y, utilizando guantes para horno, levante la batea de pan para retirarla.

9. Desmolde el pan en una rejilla de alambre y déjelo enfriar durante 30 minutos, como mínimo.

10. Lave la batea de pan y la paleta amasadora/mezcladora inmediatamente luego del uso. **Consulte la sección limpieza.**


1
2
3
4
5
6
+
−

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE TIEMPO DE ESPERA

Si usa la fábrica de pan en un clima cálido o húmedo con un tiempo de espera superior a dos horas, existe el riesgo de que el pan leude demasiado rápido. Para evitar este inconveniente, coloque entre una y dos cucharadas menos de líquido, entre 1/8 y 1/4 de cucharadita más de sal y reduzca a la mitad la cantidad de azúcar indicada en la receta.

No utilice un tiempo de espera prolongado si la receta incluye ingredientes que pueden echarse a perder a temperatura ambiente, como huevos, queso, etc.

La fábrica de pan posee un temporizador incorporado que permite demorar el inicio del proceso hasta 15 horas. La función de tiempo de espera no puede utilizarse en determinados procesos, como los programas rápidos, para mermelada, horneado, etc.

1. Prepare la fábrica de pan y coloque los ingredientes como se describió anteriormente.

2. Realice los ajustes necesarios de programa, peso y color de corteza.

3. Defina el tiempo de espera. Use los botones + o – hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla.

Por ejemplo, si son las 8:30 p.m. y desea que el pan esté listo a las 7:00 a.m., debe definir el tiempo de espera en 10 horas y 30 minutos. Use los botones + o – hasta que aparezca 10:30 en la pantalla.

4. Una vez que haya definido el tiempo, presione el botón INICIO. La pantalla comenzará a mostrar una cuenta regresiva hasta el inicio del proceso y mostrará el símbolo ◄ junto al icono ⏲. La fábrica de pan comenzará a mezclar los ingredientes en el momento justo y el pan estará listo a la hora deseada. Una vez que haya presionado el botón INICIO, no podrá modificar el tiempo de espera. Si olvida presionar el botón INICIO, no se activará la función de tiempo de espera.

FUNCIÓN DE CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA

La función de conservación de temperatura automática evita que el pan se humedezca manteniéndolo caliente durante hasta una hora luego de la finalización del proceso. Esta función se detiene presionando el botón INICIO o desenchufando el artefacto.

FUNCIÓN DE FALLA ELÉCTRICA

Si se interrumpe la alimentación eléctrica del artefacto, por ejemplo, por un corte de luz temporal, la fábrica de pan conserva el programa en la memoria durante hasta ocho minutos.
Si se restablece la energía dentro de ese plazo, la fábrica de pan continuará con el proceso desde donde se interrumpió.

USO DE LA FUNCIÓN RECETA CASERA

La función Receta casera le permite crear sus propios programas de preparación de pan. Los programas de preparación de pan constan de 15 pasos programables. Puede programar cada uno de los pasos y controlar con precisión los procesos de preparación.

Una vez que haya creado su propio programa, este permanecerá en la memoria de la fábrica de pan hasta que lo modifique (p. ej., reprogramándolo).

Utilizaremos una receta de pan con semillas para mostrarle cómo programar sus propias recetas. La siguiente tabla muestra qué valores se configurarán para cada una de las 15 etapas del programa. Tenga en cuenta que se saltearán aquellas etapas cuyos valores sean 0.

Paso	Función	Valor
1	Tiempo de precalentamiento	5 min
2	Duración de la primera etapa de amasado	5 min
3	Tiempo de reposo	3 min
4	Duración de la segunda etapa de amasado	20 min
5	Duración de la primera etapa de leudado	0 min
6	Duración de la tercera etapa de amasado	0 min
7	Duración de la segunda etapa de leudado	0 min
8	Duración de la cuarta etapa de amasado	0 min
9	Duración de la tercera etapa de leudado	90 min
10	Tiempo de horneado	40 min
11	Tiempo de conservación de temperatura	60 min
12	Temperatura de la primera etapa de leudado	0 ºC
13	Temperatura de la segunda etapa de leudado	0 ºC
14	Temperatura de la tercera etapa de leudado	35 ºC
15	Temperatura de horneado	135 ºC

Para ingresar este programa

1. Presione una vez el botón RECETA CASERA. La fábrica de pan emitirá una señal sonora y la pantalla mostrará el número 13 debajo de MENÚ.

2. Mantenga presionado el botón RECETA CASERA hasta que el artefacto emita una señal sonora. Ya se encuentra en el primer paso del programa (Tiempo de precalentamiento). En la parte izquierda de la pantalla podrá ver el paso del programa en el que se encuentra. Los símbolos ◄► en los bordes de la pantalla indican la función del paso actual.

3. Utilice los botones + o – para ingresar el número 5 en la pantalla. El tiempo máximo que puede ingresar es 60 minutos.

4. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 2 (Duración de la primera etapa de amasado). Use los botones + o – para ingresar 5. El tiempo máximo que puede ingresar es 10 minutos.

5. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 3 (Tiempo de reposo). Use los botones + o – para ingresar 3. El tiempo máximo que puede ingresar es 30 minutos.

6. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 4 (Duración de la segunda etapa de amasado). Use los botones + o – para ingresar 20. El tiempo máximo que puede ingresar es 30 minutos.

7. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 5 (Duración de la primera etapa de leudado). Use los botones + o – para ingresar 0. El tiempo máximo que puede ingresar es 90 minutos.

8. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 6 (Duración de la tercera etapa de amasado). Use los botones + o – para ingresar 0. El tiempo máximo que puede ingresar es 59 minutos.

9. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 7 (Duración de la segunda etapa de leudado). Use los botones + o – para ingresar 0. El tiempo máximo que puede ingresar es 90 minutos.

10. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 8 (Duración de la cuarta etapa de amasado). Use los botones + o – para ingresar 0. El tiempo máximo que puede ingresar es 59 minutos.

11. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 9 (Duración de la tercera etapa de leudado). Use los botones + o – para ingresar 90. El tiempo máximo que puede ingresar es 90 minutos.

12. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 10 (Tiempo de horneado). Use los botones + o – para ingresar 40. El tiempo máximo que puede ingresar es 90 minutos.

13. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 11 (Tiempo de conservación de temperatura). Corresponde al período de conservación de temperatura en el que ingresará automáticamente la fábrica de pan una vez que el pan esté listo. Use los botones + o – para ingresar 60. El tiempo máximo que puede ingresar es 60 minutos.

14. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 12 (Temperatura de la primera etapa de leudado). Aquí deberá ingresar la temperatura del primer ciclo de leudado

(programado en el paso 5). En nuestro ejemplo, como el tiempo definido es de 0 min, deben utilizarse los botones + o – para ingresar 0 ºC. El rango de temperatura que puede ingresarse es de 20 ºC a 50 ºC.

15. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 13 (Temperatura de la segunda etapa de leudado). Ingrese la temperatura de la segunda etapa de leudado (programada en el paso 7). En nuestro ejemplo, como el tiempo definido es de 0 min, deben utilizarse los botones + o – para ingresar 0 ºC. El rango de temperatura que puede ingresarse es de 20 ºC a 50 ºC.

16.Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 14 (Temperatura de la tercera etapa de leudado). Ingrese la temperatura de la tercera etapa de leudado (programada en el paso 9). Utilice los botones + o – para ingresar 35 ºC. El rango de temperatura que puede ingresarse es de 20 ºC a 50 ºC.

17. Presione el botón MENÚ una vez para pasar al paso 15 (Temperatura de horneado). Ingrese la temperatura del horneado (programado en el paso 10). Utilice los botones + o – para ingresar 135 ºC. El rango de temperatura que puede ingresarse es de 70 ºC a 160 ºC, en incrementos de 5 ºC.

18. Mantenga presionado el botón RECETA CASERA hasta que el artefacto emita una señal sonora, que indica que se ha almacenado el programa en la memoria de la fábrica de pan. Para utilizar el programa, siga las instrucciones de la página 10 y utilice el botón MENÚ para seleccionar el número 13 en el paso 6.

NOTAS

Puede usar el botón MENÚ durante la programación (y antes de presionar el botón RECETA CASERA en el paso 18) para ver y revisar todas las etapas de su programa.

Si desea modificar algún paso del programa antes de finalizar la programación, presione el botón MENÚ para dirigirse a ese paso y poder realizar la modificación.

Si desea modificar algún paso de su programa una vez que ya se haya guardado, haga lo siguiente:

1. Presione una vez el botón RECETA CASERA. La fábrica de pan emitirá una señal sonora y la pantalla mostrará el número 13 debajo de MENÚ.

2. Mantenga presionado el botón RECETA CASERA hasta que el artefacto emita una señal sonora. Ya se encuentra en el primer paso del programa (Tiempo de precalentamiento).

3. Use el botón MENÚ para dirigirse al paso que desea modificar.

4. Use los botones + o – para realizar el cambio.

5. Una vez que haya terminado, mantenga presionado el botón RECETA CASERA hasta que el artefacto emita una señal sonora, que indica que se ha almacenado el nuevo programa en la memoria de la fábrica de pan.

La siguiente tabla muestra los ingredientes correspondientes al pan de semillas que utilizamos como ejemplo para configurar el programa, para que pueda poner a prueba sus habilidades de programación. También se incluye una receta de conserva agridulce casera en la sección de recetas que puede programar y probar.

Pan de semillas	
Número de menú	13 (Receta casera)
Tiempo de cocción total	2:50
Agua tibia	275 ml
Manteca o margarina	25 g
Sal	1¼ cdita.
Azúcar	2 cditas.
Harina para pan con semillas	500 g
Levadura	1½ cdita.

DURACIÓN DE PROGRAMAS

Número de menú (Programa)	Descripción	Mediano (900 g)		
1	Pan blanco	3:25	3:30	3:35
2	Pan blanco rápido	-	-	-
3	Pan integral	3:55	4:00	4:05
4	Pan integral rápido	-	-	-
5	Pan francés	4:05	4:10	4:20
6	Pan azucarado	3:15	3:19	3:23
7	Pan sin gluten	-	2:45	-
8	Torta	Tiempo de cocción total 1:30		
9	Masa	Tiempo de procesamiento total 1:30		
10	Masa para pastas	Tiempo de procesamiento total 0:14		
11	Mermelada	Tiempo de cocción total 1:00		
12	Horneado adicional	Diez minutos adicionales		

Esta tabla muestra los tiempos de cocción o procesamiento máximos de cada programa. Los tiempos están expresados en horas y minutos (p. ej., 3:35 corresponde a 3 horas y 35 minutos). El tiempo de espera máximo es de 15 horas.

Grande (1200 g)			Extragrande (1400 g)			Conservación de temperatura	Tiempo de espera
CLARO	MEDIO	OSCURO	CLARO	MEDIO	OSCURO		
3:30	3:35	3:40	3:35	3:40	3:45	60 min	Sí
-	1:20	-	-	-	-	60 min	No
4:05	4:10	4:15	4:10	4:15	4:20	60 min	Sí
-	1:35	-	-	-	-	60 min	No
4:10	4:15	4:25	4:15	4:20	4:30	60 min	Sí
3:19	3:23	3:27	3:21	3:25	3:29	60 min	Sí
-	-	-	-	-	-	60 min	No

TRUCOS Y CONSEJOS

Consideraciones generales
Si el pan no le sale como quisiera, intente modificar la receta. No tenga miedo de experimentar y, en poco tiempo, estará preparando panes perfectos todo el tiempo.

Coloque siempre los ingredientes en el orden indicado en la receta. Es importante mantener la levadura alejada de los líquidos. Use los ingredientes a temperatura ambiente (20 º a 25 ºC). La temperatura puede influir en la acción de la levadura y afectar la calidad del pan.

Consejos de medición importantes
Cada uno de los ingredientes del pan cumple una función específica, de modo que es extremadamente importante que mida bien los ingredientes para obtener resultados óptimos.

Use siempre la cuchara medidora incluida con la fábrica de pan. No use cubiertos, ya que como su tamaño puede variar mucho, la medición de los ingredientes puede resultar imprecisa.

Siempre que resulte posible, se recomienda pesar los ingredientes más importantes, como la harina, en una balanza de cocina. Los demás ingredientes secos pueden medirse con la cuchara y la taza proporcionadas. Incluso algunos envases de manteca incluyen indicaciones de peso.

Líquidos
Llene la cuchara o la taza incluidas hasta el nivel indicado. Verifique las mediciones de la taza colocándola sobre una superficie plana y observando la medición indicada.

Grasas sólidas
Si utiliza manteca y margarina, es importante que fraccione los ingredientes en cubos antes de colocarlos en la batea de pan. La manteca y la margarina deben agregarse a temperatura ambiente.
Utilice manteca o margarina sin sal.

Alerta de agregado de ingredientes
Si la receta de pan que está preparando incluye el agregado de otros ingredientes, como frutas secas o nueces, se emitirá una señal sonora en el punto de la etapa correspondiente. La alerta de agregado de ingredientes solo está disponible en los programas 1, 3, 6 y 9.

Ingredientes secos
Use la cuchara incluida (no use cucharas ni tazas de su vajilla). Coloque los ingredientes secos dentro de la cuchara sin hacer presión y nivélelos con un cuchillo plano. Esta indicación es especialmente importante para la harina. No ejerza presión sobre los ingredientes secos dentro de la cuchara.

Ingredientes frescos
Asegúrese de que todos los ingredientes estén frescos y no estén vencidos. Evite el uso de ingredientes perecederos, como leche, yogur, huevos o queso con la función de tiempo de espera. Conserve los ingredientes secos en recipientes herméticos para evitar que se humedezcan.

Corte en rodajas
Para obtener resultados óptimos, aguarde al menos 10 minutos antes de cortar el pan en rodajas, ya que debe enfriarse un poco. Coloque el pan de costado y córtelo como si

estuviera serruchando con un cuchillo dentado para pan. Para que el corte resulte más sencillo y parejo, se recomienda el uso de un cuchillo para pan o eléctrico.

Congelamiento del pan
Asegúrese de que el pan esté completamente frío. Corte el pan en rebanadas y envuélvalo en plástico antes de congelarlo.

Agregados
Es posible colocar ingredientes tales como hierbas, semillas de sésamo y panceta picada sobre el pan durante el horneado. Abra la tapa de la fábrica de pan, pincele con cuidado la parte superior del pan con un poco de leche o yema de huevo y coloque el ingrediente deseado (no permita que los ingredientes caigan fuera de la batea). Cierre la tapa y deje que el pan continúe horneándose.

Este paso debe realizarse rápidamente, para evitar que el pan se hunda. La fábrica de pan se calienta mucho durante el horneado. Tenga cuidado de no quemarse.

Uso de polvo de hornear
Si bien se recomienda el uso de polvo de hornear para obtener resultados óptimos, no es un ingrediente fundamental. El polvo de hornear aumenta el contenido de gluten de la mezcla de harina. También influye en la estructura, el tamaño y la textura del pan, lo que evita que se hunda durante el horneado.

INGREDIENTES PARA PREPARAR PAN

Levadura
La levadura es un ingrediente fundamental para el pan. Sin esta, el pan no leuda. La fábrica de pan mantiene la temperatura óptima para que la levadura haga efecto, durante el proceso de preparación del pan.

Utilice únicamente levadura instantánea o de acción rápida (a veces denominada de fácil cocción) apta para fábricas de pan.

Algunas levaduras exigen el uso de polvo de hornear. El polvo de hornear aporta gluten adicional a la harina, lo que permite obtener un mejor pan. Si el clima es cálido y húmedo, intente reducir ¼ de cucharadita la cantidad de levadura, a fin de evitar que la masa leude demasiado.

Harina
Para que el pan leude, la harina utilizada debe tener un contenido de proteínas suficientemente elevado.

Se recomienda utilizar harina leudante o harina común con alto contenido de gluten.

Líquidos
Cuando los líquidos se mezclan con la harina, se forma el gluten. El gluten es necesario para que leude el pan. Si bien la mayoría de las recetas incluyen leche en polvo y agua, pueden utilizarse otros líquidos, como leche o jugo de frutas.

Sal
Una pequeña cantidad de sal aporta sabor y controla la acción de la levadura. No obstante, el exceso de sal inhibirá la levadura e impedirá que el pan leude correctamente.

Cuando se colocan los ingredientes dentro de la batea de pan, deben mantenerse separadas la sal y la levadura. Otros ingredientes utilizados para preparar pan:

- Polvo de hornear
- Frutas secas y nueces
- Grasas (p. ej., manteca, margarina, aceite)
- Azúcar
- Leche en polvo
- Huevos

RECETAS

Nota importante
Si el pan no le sale como quisiera, intente modificar la receta. No tenga miedo de experimentar y, en poco tiempo, todos los panes que prepare le saldrán perfectos.

Coloque siempre los ingredientes dentro de la batea de pan en el orden que indica la receta. Mantenga la levadura separada de los líquidos y la sal.

PAN BLANCO BÁSICO | PROGRAMA 1

	Mediano	Grande	Extragrande
Agua (tibia)	330 ml	400 ml	470 ml
Margarina	1 1/2 cda.	2 cdas.	3 cdas.
Sal	1 cdita.	1 1/2 cditas.	2 cditas.
Azúcar	2 cdas.	2 1/2 cdas.	3 cdas.
Leche en polvo	2 cdas.	2 1/2 cdas.	3 cdas.
Harina de trigo con alto contenido de gluten	525 g	675 g	900 g
Levadura de rápida acción	1 1/2 cditas.	2 cditas.	2 1/2 cditas.

PAN BLANCO CON SEMILLAS | PROGRAMA 1

Agua (tibia)	380 ml
Aceite de oliva	1 1/2 cda.
Sal	1 1/2 cditas.
Azúcar	3 cditas.
Leche en polvo	2 cdas.
Harina de trigo con alto contenido de gluten	600 g
Semillas de amapola	3 cditas.
Semillas de sésamo	3 cditas.
Semillas de calabaza	3 cditas.
Semillas de girasol	3 cditas.
Levadura de rápida acción	1 1/2 cditas.

PAN CON TOMATE SECO Y QUESO PARMESANO | PROGRAMA 1

Agua (tibia)	310 ml
Aceite (de los tomates)	1 1/2 cdita.
Sal	1 cdita.
Azúcar	1 cda.
Queso parmesano (rallado finamente)	70 g
Harina de trigo con alto contenido de gluten	525 g
Harina integral	75 g
Levadura de rápida acción	1 cdita.
Tomates secos, escurridos y cortados en trozos grandes	70 g

Agregue los tomates secos cuando la fábrica de pan emita la señal sonora (2:55).

PAN BLANCO RÁPIDO | PROGRAMA 2

Los programas de horneado rápido requieren que el agua esté a una temperatura de entre 45 ºC y 50 ºC.

Agua	440 ml
Aceite	2 cdas.
Sal	1 1/2 cditas.
Leche en polvo	3 cdas.
Azúcar	2 1/2 cdas.
Harina de trigo con alto contenido de gluten	600 g
Levadura de rápida acción	4 cditas.

PAN INTEGRAL | PROGRAMA 3

	Mediano	Grande	Extragrande
Agua (tibia)	380 ml	410 ml	530 ml
Aceite	2 cdas.	2 cdas.	3 cdas.
Sal	1 cda.	1 1/2 cda.	2 cdas.
Azúcar	2 cditas.	2 1/2 cditas.	3 cditas.
Leche en polvo	1 1/2 cda.	2 cdas.	2 1/2 cdas.
Harina de trigo con alto contenido de gluten	300 g	350 g	500 g
Harina integral	300 g	350 g	400 g
Levadura de rápida acción	1 cdita.	1 1/4 cdita.	1 1/2 cdita.

PAN INTEGRAL RÁPIDO | PROGRAMA 4

Los programas de horneado rápido requieren que el agua esté a una temperatura de entre 45 ºC y 50 ºC.

Agua	440 ml
Aceite vegetal	3 cdas.
Sal	1 1/2 cditas.
Azúcar	2 1/2 cdas.
Leche en polvo	3 cditas.
Harina integral	300 g
Harina de trigo con alto contenido de gluten	300 g
Levadura de rápida acción	4 cditas.

PAN FRANCÉS BLANCO | PROGRAMA 5

	Mediano	Grande	Extragrande
Agua (tibia)	330 ml	400 ml	470 ml
Aceite de oliva	1 cda.	1½ cda.	2 cdas.
Sal	1½ cda.	1½ cda.	2 cdas.
Azúcar	2 cditas.	2¼ cditas.	2½ cditas.
Harina de trigo con alto contenido de gluten	400 g	500 g	600 g
Harina de trigo común	55 g	80 g	80 g
Levadura de rápida acción	1 cdita.	1¼ cditas.	1½ cditas.

PAN AZUCARADO | PROGRAMA 6

	Bollo grande básico	Bollo de naranja
Harina de trigo con alto contenido de gluten	450 g	450 g
Sal	¼ cdita.	½ cdita.
Azúcar impalpable	2 cdas.	55 g
Manteca	115 g	150 g
Huevos	3	3
Leche	150 ml	3 cdas.
Extracto de vainilla	1 cdita.	-
Levadura	1½ cdita.	1½ cdita.
Ralladura de naranja	-	1 cda.
Mezcla de especias dulces	-	1 cdita.

PAN CON FRUTAS | PROGRAMA 6

Agua (26 ºC)	375 ml
Margarina	2 cdas.
Harina de trigo con alto contenido de gluten	440 g
Leche en polvo	2 cdas.
Azúcar	2½ cdas.
Sal	1½ cdita.
Mezcla de especias dulces	1½ cdita.
Levadura de rápida acción	2 cditas.
Fruta deshidratada	110 g

Agregue la fruta mezclada cuando la fábrica de pan emita la señal sonora (2:45).

PAN SIN GLUTEN | PROGRAMA 7

Leche	310 ml
Vinagre de manzana	1 cdita.
Aceite de oliva	6 cditas.
Huevos (medianos, batidos)	2
Sal	1 cdita.
Harina sin gluten	460 g
Azúcar	2 cdas.
Levadura de rápida acción	2 cditas.

Aceite de oliva	2 cdas.
Azúcar impalpable	1 cdita.
Sal	1 cdita.
Harina de trigo con alto contenido de gluten	300 g
Levadura de rápida acción	1 cdita.

TORTA CÍTRICA ESPONJOSA | PROGRAMA 8

Manteca a punto pomada	200 g
Azúcar impalpable	200 g
Huevos (medianos, batidos)	4
Harina leudante	200 g
Polvo de hornear	1 cdita.
Naranja	1 (solo la ralladura)
Limón	1 (solo la ralladura)

TORTA HÚMEDA DE JENGIBRE | PROGRAMA 8

Azúcar morena	30 g	Mezcle y coloque en la batea
Manteca	90 g	
Melaza	60 g	
Melaza morena	90 g	
Leche	180 g	
Huevos (medianos, batidos)	1	
Harina común	270 g	
Jengibre molido	2 1/2 cditas.	Tamice los ingredientes juntos y coloque en la batea
Polvo de hornear	2 cditas.	
Bicarbonato de sodio	2 cditas.	
Sal	1/2 cditas.	

DELICIOSA TORTA CON FRUTAS | PROGRAMA 8

En esta receta, deben mezclarse todos los ingredientes secos en un recipiente antes de agregarlos a la batea de pan y, luego, agregar los ingredientes húmedos.

Huevos (medianos, batidos)	4
Manteca derretida	100 g
Extracto de vainilla/almendras	Unas gotas
Mezcla de frutas	275 g
Dátiles picados	50 g
Nueces en trozos	50 g
Cerezas confitadas cortadas a la mitad	50 g
Mezcla de especias dulces	2 cditas.
Azúcar morena	100 g
Bicarbonato de sodio	2 cditas.
Naranja	1 (solo la ralladura)

MASA DE PIZZA | PROGRAMA 9

Agua	200 ml
Aceite de oliva	2 cdas.
Azúcar impalpable	1 cdita.
Sal	1 cdita.
Harina de trigo con alto contenido de gluten	300 g
Levadura de rápida acción	1 cdita.

Estire la masa preparada en una asadera aceitada y colóquele encima los ingredientes correspondientes a la pizza que desee preparar. Hornéela en un horno precalentado (220 ºC) durante aproximadamente 20 minutos, hasta que se doren el queso y la masa.

Para realizar bollos, haga pequeños bollos con la masa y colóquelos sobre una asadera aceitada. Llévelos al horno hasta que se doren. Sírvalos con manteca de ajo derretida.

PAN SABORIZADO CON AJO Y CILANTRO | PROGRAMA 9

Leche tibia	130 ml
Aceite de oliva	2 cdas.
Sal	1 cdita.
Comino molido	2 cditas.
Cilantro molido	2 cditas.
Ajo	2 dientes machacados
Harina común con alto contenido de gluten	300 g
Levadura de rápida acción	1 cdita.

Precaliente el horno a 210 ºC. Cuando la masa esté lista, retírela de la batea de pan.

Colóquela sobre una superficie enharinada. Sepárela en cuatro pedazos y estírelos para formar discos de entre 1 y 1 ½ cm de espesor. Coloque un poco de aceite a ambos lados de cada uno de los discos y llévelos uno a uno a un horno precalentado durante, aproximadamente, 20 minutos, hasta que estén dorados e inflados.
A medida que los vaya retirando, manténgalos calientes en un repasador limpio hasta que se cocine toda la masa.

MASA PARA PASTAS | PROGRAMA 10

Agua	2 cdas.
Huevos (medianos, batidos)	3
Aceite de oliva	2 cdas.
Harina común con alto contenido de gluten	1½ taza
Sal	½ cdita.

MASA INTEGRAL PARA PASTAS | PROGRAMA 10

Agua	2 cdas.
Huevos (medianos, batidos)	2
Aceite de oliva	2 cdas.
Sémola	½ taza
Harina integral	1 taza
Sal	½ cdita.

Estas dos masas pueden conservarse durante dos días en la heladera envueltas en papel film aceitado. También pueden congelarse.

MERMELADA DE FRUTILLA | PROGRAMA 11

Frutillas lavadas, sin cavito, cortadas a la mitad	300 g
Azúcar con pectina	260 g
Jugo de limón	2 cdas.

Esta receta de mermelada lleva azúcar con pectina, que puede adquirir en muchos supermercados. La pectina permite que las mermeladas y jaleas de frutas blandas adquieran una consistencia adecuada. Las frutas con bajo contenido de pectina incluyen: frutillas, frambuesas, moras, saucos, damascos, arándanos, cerezas, peras, duraznos, ruibarbos y moras rojas.

Para aquellas frutas que tienen un elevado contenido de pectina, como grosellas negras, ciruelas, grosellas rojas, manzanas para asar, etc., utilice azúcar para conservas. Este tipo de azúcar posee granos más grandes, que generan menos espuma, requieren revolver menos y permiten obtener una conserva más clara.

Antes de preparar la mermelada, asegúrese de que todos los recipientes y frascos estén bien esterilizados y secos. Esto permitirá prolongar la duración de su mermelada o conserva. El elevado nivel de azúcar de las mermeladas también actúa como agente conservante.

Puede esterilizar fácilmente los frascos en el lavavajillas o en el horno caliente.

Asegúrese de introducir un cuchillo limpio en la mermelada cada vez que la consume. Si el cuchillo tiene restos de manteca o margarina, se contaminará la mermelada y se echará a perder más rápido.

CONSERVA AGRIDULCE DE TOMATE Y MANZANA | PROGRAMA 13

Receta Casera

Tomates pelados y cortados en trozos grandes	1 kg
Manzanas, ralladas finamente	2
Cebolla bien picada	1
Vinagre de manzana	150 ml
Azúcar con pectina	350 g
Mezcla de pasas y pasas sultanas	75 g
Sal	1½ cditas.
Pimienta negra molida	½ cdita.
Mostaza en polvo	½ cdita.
Pimienta inglesa molida	½ cdita.
Comino molido	½ cdita.
Pimienta roja	¼ cdita.
Jugo de limón	1 limón

Modo de preparación

1. Con un cuchillo, haga una cruz en cada tomate y colóquelos en agua hirviendo entre 4 y 5 min, hasta que la piel comience a desprenderse. Luego, sumérjalos en agua fría y déjelos hasta que se enfríen lo suficiente para poder manipularlos. Pélelos, córtelos en trozos grandes y colóquelos en la batea de pan.

2. Pele las manzanas y extráigales el carozo. Rállelas finamente con una procesadora y agréguelas a la batea de pan.

3. Pique la cebolla con una procesadora y agréguela a la batea de pan.

4. Agregue el azúcar con pectina y los demás líquidos y, por último, agregue el resto de los ingredientes a la batea de pan.

5. Siguiendo las instrucciones de uso de la función Receta casera de la página 13, programe la fábrica de pan conforme a los valores de la siguiente tabla.

6. Una vez que finalice el programa, coloque la conserva agridulce en frascos esterilizados, ciérrelos y colóquelos en un área fresca hasta que vaya a consumir su contenido.

Paso	Función	Valor
1	Tiempo de precalentamiento	15 min
2	Duración de la primera etapa de amasado	10 min
3	Tiempo de reposo	5 min
4	Duración de la segunda etapa de amasado	5 min
5	Duración de la primera etapa de leudado	0 min
6	Duración de la tercera etapa de amasado	0 min
7	Duración de la segunda etapa de leudado	0 min
8	Duración de la cuarta etapa de amasado	0 min
9	Duración de la tercera etapa de leudado	0 min
10	Tiempo de horneado	90 min
11	Tiempo de conservación de temperatura	0 min
12	Temperatura de la primera etapa de leudado	0 ºC
13	Temperatura de la segunda etapa de leudado	0 ºC
14	Temperatura de la tercera etapa de leudado	0 ºC
15	Temperatura de horneado	150 ºC

El tiempo de procesamiento total del programa es de 2:05.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La masa no leuda lo suficiente

- Los líquidos están demasiado calientes (su temperatura es superior a 40 °C).
- La levadura no funciona o su cantidad es insuficiente.
- Los ingredientes están demasiado fríos.
- Colocó demasiada sal. Puede colocarle sal a la masa para controlar el efecto de la levadura. No obstante, el exceso de sal puede inactivar la levadura.
- Verifique la marca y el tipo de harina que está utilizando.

El pan desborda por los laterales de la batea de pan

- Exceso de masa.
- El pan leudó excesivamente (reduzca apenas la cantidad de levadura).
- Falta azúcar.

La corteza no se dora

- Falta azúcar.
- Ajuste la configuración de color de corteza.

Los panes se expanden hacia los lados o pierden la forma en lugar de leudar

- La masa es demasiado blanda.

El pan se aplasta durante el horneado

- El pan leudó excesivamente (reduzca apenas la cantidad de levadura).

El pan tiene una textura inadecuada; se desmigaja

- El pan leudó excesivamente (reduzca apenas la cantidad de levadura).

El pan tiene un aroma extraño

- Utilizó ingredientes en mal estado.
- Colocó demasiada levadura.

No es posible cortar rebanadas uniformes porque el pan está pegajoso

- Utilice siempre un cuchillo dentado para pan.
- Deje enfriar más el pan antes de cortarlo.

Los panes se expanden hacia los lados o pierden la forma en lugar de leudar

- La masa es demasiado blanda.

El pan se aplasta durante el horneado

- El pan leudó excesivamente (reduzca apenas la cantidad de levadura).

La forma y la altura del pan varían en cada preparación

- Asegúrese de estar midiendo correctamente los ingredientes.
- La temperatura ambiente y los tiempos de los ciclos no son constantes.

El pan tiene harina en un ángulo

- En ocasiones, es posible que la harina del ángulo de la batea de pan no se haya integrado completamente a la masa. Retírela con un utensilio plástico o de madera.

El pan leuda demasiado y toca la tapa

- Colocó demasiada levadura/agua o harina.
- Colocó poca sal. Puede colocarle sal a la masa para controlar el efecto de la levadura. No obstante, el exceso de sal puede inactivar la levadura.

El centro del pan no se cocina

- Exceso de líquido.
- Falta de harina.
- Verifique la marca y el tipo de harina que está utilizando.

LIMPIEZA

Asegúrese siempre de que la fábrica de pan esté apagada, fría y desenchufada antes de limpiarla. No sumerja la fábrica de pan ni el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice objetos de limpieza abrasivos (como esponjas de acero) ni agentes limpiadores abrasivos para limpiar ninguna pieza de la fábrica de pan.

Exterior

- Limpie la carcasa con un paño húmedo y séquela bien.

Interior

- Luego del uso, asegúrese de que el interior esté frío y utilice un paño húmedo para quitar todos los residuos de corteza o harina. Tenga en cuenta que es normal que el área interna pierda apenas el color con el correr del tiempo.

Batea de pan

- Limpie la batea de pan con un paño húmedo y séquela bien.
- Si es necesario, llene la batea de pan con agua jabonosa tibia y déjela reposar una hora. Enjuáguela y séquela bien.
- También puede lavar la batea de pan y las paletas de amasado en el lavavajillas.

Taza medidora y cuchara medidora

- Para simplificar la limpieza, enjuague la cuchara medidora y la taza medidora con agua tibia jabonosa apenas termine de utilizarlas.

SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

CAPITAL FEDERAL

SERVICE CENTRAL
Tel. 4775-8588

CENTRO ELECTRÓNICO DE SERVICIOS
Av. Ricardo Balbín 3494
Tel. 4545-6484

RICARDO TALLEDA
15-5602-4398

AUDIOMAX
Cárdenas 1931
15-6729-4444 / 15-6154-2456

GRAN BUENOS AIRES

LANÚS
CROMA VISIÓN
Colombres 657 (1832)
Tel. 4243-0950 / 4292-7427

LOMAS DE ZAMORA
CROMA VISIÓN
Colombres 657 (1832)
Tel. 4243-0950 / 4292-7427

LOMAS DEL MIRADOR
ELECTRÓNICA MIRANDA
Larrea 2335 (1752)
Tel. 4653-0619 / 4657-2833

MONTE GRANDE
LAB. ELECTRÓNICO SUR
Independencia 254 (1842)
Tel. 4296-1152

MORÓN
SERVOTRONIC
N. S. del B. Viaje 1222 (1708)
Tel. 4629-4565

MUNRO
VIDEO NORTE
Ugarte 4014 (1605)
Tel. 4756-4727

QUILMES
CROMAVISION
Mitre 913 (1878)
Tel. 4254-9356

SAN ANTONIO DE PADUA
ELECTRÓNICA ROCA
Julio A. Roca 1063 (1718)
Tel. (0220) 482-4772

SAN FERNANDO
CRL SERVICE
Av. Pte. Perón 2102 (1646)
Tel. 4745-9834

SAN MARTÍN
CASTELMEZZANO SERVICE
San Lorenzo 3004 (1651)
Tel. 4713-7717

SAN FCO. SOLANO
DROVERT ELECTRÓNICA
Av. 844 Nº1823 (1881)
Tel. 4212-3063

PCIA. de BUENOS AIRES

AZUL
CASA FERRARI
Av. Perón 951 (7300)
Tel. (02281) 42-5683

BAHÍA BLANCA
ALCAR TELEVISION
Estomba 1350 (8000)
Tel. (0291) 455-5108

BALCARCE
NORTV
Calle 9 Nº332 (7620)
Tel. (02266) 42-1401

BERISSO / ENSENADA
ELECTRÓNICA BANDER
Calle 158 Nº1071
e/12 y 13 (1923)
Tel. (0221) 461-4984

BOLÍVAR
ZACCARDI TELEVISIÓN
Güemes 292 (6550)
Tel. (02314) 42-8353

CAMPANA
EMISOR ELECTRÓNICA
Becerra 746 (2804)
Tel. (03489) 40-2830

CAÑUELAS
RICARDO SOSA
Florida 1350 (1814)
Tel. (02226) 42-3269

CHACABUCO
ROVATTINO TELEVISIÓN
Moreno 229 (6740)
Tel. (02352) 42-8734

CHASCOMÚS
GOMEZ ELECTRÓNICA
Libres del Sur 908 (7130)
Tel. (02241) 42-5460

CHIVILCOY
ELECTRÓNICA CHIVILCOY
Salta 157 (6620)
Tel. (02346) 42-6134

CNEL. BRANDSEN
SEVITEC HOGAR
Castelli 3167
Tel. (02223) 44-3792

CNEL. PRINGLES
SERVICE PRINGLES
San Martín 780 (7530)
Tel. (02922) 46-2245

DOLORES
TAURO ELECTRÓNICA
Cramer 199 (7100)
Tel. (02245) 44-4300
GRAL. MADARIAGA
TAURO ELECTRÓNICA
Tel. (02257) 42-1750

JUNÍN
SAN NICOLÁS
SERVITEC
Blvd. Alvarez 148 (2900)
Tel. (03461) 45-4729

ELECTRÓNICA LEO
9 de Julio 186 (6000)
Tel. (02362) 42-8935

LA PLATA
VILLEGAS TELEVISIÓN
Calle 41 Nº1112 (1900)
Tel. (0221) 424-3192

LAS FLORES
SONIMAG ELECTRÓNICA
Alem 484 (7200)
Tel. (02244) 44-3233

LOBOS
CASA CASTELAO
Suipacha 344 (7240)
Tel. (02227) 42-1748

LUJÁN
ELECTRÓNICA BRUERA
Lavalle 587 (6700)
Tel. (02323) 42-6807

MAR DE AJÓ
TAURO ELECTRÓNICA
J. Neuwbery 1434 (7109)
Tel. (02257) 42-1750

MAR DEL PLATA
OSCAR MAYER
Los Plátanos 636 (7600)
Tel. (0223) 480-2783

TRES ARROYOS
ELECTRÓN. LOS MELLIZOS
Belgrano 560 (7500)
Tel. (02983) 42-7369

NECOCHEA
ELECTRÓNICA CAMEJO
Calle 63 Nº1745 (7630)
Tel. (02262) 42-6134
9 DE JULIO
MARCELO MILOCCO
Entre Ríos y Fournier (6500)
Tel. (02317) 42-4051

PEHUAJÓ
TECNOVISION
Chile 664 (6450)
Tel. (02396) 47-3849

PERGAMINO
N y B ELECTRÓNICA
Av. Alsina 1340 (2700)
Tel. (02477) 42-4741

PILAR
GB ELECTRÓNICA
Rivadavia 998 (1629)
Tel. (02322) 43-0443

SALADILLO
ELECTRÓN. SALADILLO
Alem 3143 (7260)
Tel. (02344) 45-1309

SAN ANTONIO DE ARECO
LABORATORIO AVENIDA
Belgrano 343 (2760)
Tel. (02326) 45-6632

SAN CLEMENTE
SERVICE GALERÍA DORA
Calle 1 Nº2460 Loc 5 (7105)
Tel. (02252) 43-0852

SANTA TERESITA
TAURO ELECTRÁNICA
Av. 41 - Nº688
Tel. (02246) 52-0932

TANDIL
S.T.A. Tandil
Alem 846 (7000)
(0249) 442-0529

TRENQUE LAUQUEN
ELECTRÓNICA LM
San Martín 322 (6400)
Tel. (02392) 41-2346

INTERIOR DEL PAÍS

CATAMARCA
OMICRON S.R.L.
San Martín 225 (4700)
San F. del V. de Catamarca
Tel (0383) 445-1438

CHACO
INSTITUTO TÉCNICO DE TV
Av. Hernandarias 750
(3500) Resistencia
Tel. (0362) 15 433-3798
43-5180

CHUBUT
FAGTRON ELECTRÓNICA
Brasil 253 / 255
(9100) Trelew
Tel. (02965) 42-7073
Rawson, Gaiman, Esquel,
Trevelin, Lago Pueblo

CÓRDOBA
INGENIERÍA ELECTRONIC
Achaval Rodríguez 13
(5000) Nueva Córdoba
Tel. (0351) 425-7062

ELECTRÓNICA CENTRAL
Tucumán 1979 - Bo. Alta Cord
(5000) Córgoba
Tel. (0351) 474-2900

ABEL CAPALDI
Paunero 832
(5800) Río Cuarto
Tel. (0358) 462-3003

COHEN TELEVISIÓN
Entre Ríos 1465
(5900) Villa María
Tel. (0353) 461-26004

MULTISERVICE COSQUÍN
San Martín 1293
(5166) Cosquín
Tel. (03541) 45-0222

ELECTRÓNICA NIVOLI
Gral. Paz 123
(2400) San Francisco
Tel. (03564) 43-5499

OSCAR J.ORECCHIA
Sarmiento 25
(5929) Hernando
Tel. (0353) 484-6453

CORRIENTES
ELECTRÓNICA RUS
Av. Artigas 1382
(3400) Corrientes
Tel. (0379) 446-1099

RADIO MARCOS
José Gomez 968
(3450) Goya
Tel. (03777) 43-1978

TELESERVICE LIBRES
Sitjá Nin 526
(2120) Paso de los Libres
Tel. (03772) 421016

ENTRE RÍOS
CAPPELLO TV
Justo José de Urquiza 578
(3260) Concep. del Uruguay
Tel. (03442) 42-7877

ELECTRO SERVICE
Urdinarrain 342
(3200) Concordia
Tel. (0345) 421-4473

CENTRO DE SERVICIOS
Santiago Díaz 22
(2820) Gualeguaychú
Tel. (03446) 42-8380

E. RIVAROLA
Güemes 803
(2820) Gualeguaychú
(03446) 15-55-6368

SERGIO LÓPEZ
Alem 758
(3100) Paraná
Tel. (0343) 422-1533

ROQUE DE LA LOYE
Cettour 1992
(3283) San José
Tel. (03447) 47-0260

HUGO QUINTI
Basualdo y 3 de Febrero
(3153) Victoria
Tel. (03436) 42-1783

JUJUY
ELECTRÓNICA CORONEL
Mitre 451
(4500) San Pedro
Tel. (03884) 42-0969

TEDMAZ
San Martín 1084
(4600) San S. de Jujuy
Tel. (0388) 422-2526

LA PAMPA
OSCAR MAURICHAU
Calle 117 Nº86
(6360) Gral. Pico
Tel. (02302) 43-6915

TECNOCYF
Av. Roca 179
(6300) Santa Rosa
Tel. (02954) 42-6602 / 6836

LA RIOJA
TELECOLOR
Lamadrid 435
(5300) La Rioja
Tel. (03822) 15-69-7357

GABY ELECTRÓNICA
El Maestro 190
(5360) Chilecito
(03825) 42-4046

MENDOZA
CAMPAGNA SERVICE
San Martín 2086
(5500) Mendoza
Tel. (0261) 420-4838 / 4527

CUELLO TELEVISIÓN
Alem 458
(5600) San Rafael
Tel. (0260) 442-8744

MISIONES
CASA RODRÍGUEZ
Alte. Brown 25
(3334) Puerto Rico
Tel. (03743) 42-0315 / 1318

ELECTRÓN. MEGATONE
Combate de Obligado 247
(3315) L. N. Alem
Tel. (03754) 42-1236

NEUQUÉN
LAB. ELECTR. NEUQUÉN
Int. Cháneton 324
(8300) Neuquén
Tel. (0299) 15-419-3775

ZENER ELECTRÓNICA
Elordi 614
(3370) San Martín de Andes
Tel. (02972) 42-5155

RUBÉN SOSA PAGANO
Ejército Argentino 229
(8340) Zapala
Tel. (02942) 42-1980

RÍO NEGRO
TRIEE SH
Alem 233
(8500) Viedma
Tel. (0294) 45-0646

ELECTRÓNICA DANHER
Elflein 445
Bariloche
Tel. (0294) 45-2434

SALTA
TOTAL SERVICE
Alvarado 1066
(4400) Salta
Tel. (0387) 431-7256

INFORMÁTICAS CLICK
9 de Julio 380
(4190) Rosario de la Frontera
Tel. (03846) 48-3394

SANTA CRUZ
MASA MAGNETRÓN
Juan B. Justo 598
(9400) Río Gallegos
Tel. (02966) 43-3394

SANTA FE
ELECTRÓNICA INTEGRAL
Dante ALIGHIERI 2192
(2170) CASILDA
Tel. (03464) 15 50-8360

ELECTRÓNICA ESPAÑA
España 1054
(6100) Rufino
Tel. (03382) 15-45-7323

FRANCESCONI ELECTRO.
Blvd. Roca 475
(2300) Rafaela
Tel. (03492) 42-2292

SEEKER
Alberdi 573
(2000) Rosario
(0341) 430-6784
TV, Microondas, Pequeños.

SIMATIC
Paraguay 1374
(2000) Rosario
Tel. (0341) 426-0769 / 3328

TOTAL SERVICE
Fdo. Zuviría 5321
(3000) Santa Fe
Tel. (03423) 484-1001

ACONCAGUA ELECTRÓN
Mitre 680
(2600) Venado Tuerto
Tel. (03462) 46-3587 / 88

SANTIAGO DEL ESTERO
ING. RAÚL BARCHINI
Rivadavia 833
(4200) Santiago del Estero
Tel. (0385) 4213872 / 4223755

ELECTRO NORTE
Maipú 169
(4230) Frías
Tel. (03854) 42-2416

SAN LUIS
ELECTRÓNICA LÁSER
Lavalle 1498
(5700) San Luis
Tel. (0266) 442-0842

SAN JUAN
TELE-AUTO
Mitre 641 Oeste
(5400) San Juan
Tel. (0264) 421-4329

TIERRA DEL FUEGO
SC ELECTRÓNICA
Venezuela 405
(9420) Río Grande
Tel. (02964) 15-56-5830

TUCUMÁN
ELECTRÓNICA ROJAS
Jose Colombres 156
(4000) S. M. de Tucumán
Tel. (0381) 430-6330

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Goldmund S.A. garantiza el normal funcionamiento de este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material por el tiempo de DOCE (12) MESES, contados a partir de la fecha de compra por parte del usuario, comprometiéndose a reparar o cambiar sin cargo alguno cualquier pieza que falle en condiciones normales de uso dentro del mencionado período.

Quedan exceptuadas de esta garantía todas las fallas, roturas, accidentes o desgastes producidos por maltrato o uso indebido del producto, quedando además anuladas ante cualquier reparación o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por la empresa. También quedan exceptuadas las provocadas por fluctuaciones en el suministro de electricidad, descargas eléctricas o atmosféricas, inundación, derrumbe o incendio.

Toda intervención del personal técnico de nuestra empresa realizada por solicitud del usuario dentro del plazo de garantía y que no sea originada por fallo o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente. Este certificado deberá ser debidamente completado con los datos requeridos y, en caso de ser necesaria una reparación, deberá presentarse junto con la factura o ticket de compra.

La empresa se compromete a tener reparado este artículo en un plazo que no excederá los 60 días contados a partir de la fecha de solicitud de reparación, salvo casos de fuerza mayor o debido a la falta de algún repuesto que deba ser importado. Los repuestos originales están a la venta en la dirección de Capital Federal.

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias para el funcionamiento del producto se indican en el manual de instrucciones.

[Ver características técnicas, condiciones de uso y mantenimiento del producto en el Manual del Usuario que se adjunta]

DATOS DE LA COMPRA

Modelo: _____ Adquirido en: _____

Fecha de compra: ____ / ____ /____ Nº Factura: _____

DATOS DEL COMPRADOR

Nombre y Apellido: _____

Dirección: _____

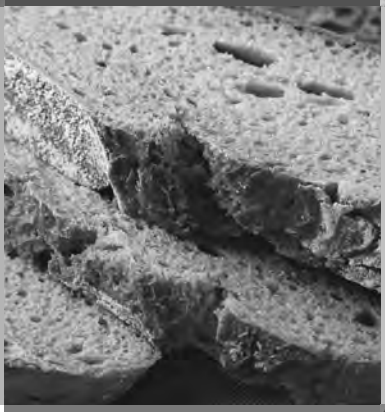
Teléfono: _____

PROGRAMA ESPECIAL
PARA PAN SIN GLUTEN

EXCLUSIVO SISTEMA DE
MANIJAS
PARA UN FÁCIL
DESMOLDE

2 BATIDORES
PARA UNA MEZCLA
UNIFORME

AMASA Y COCINA
SIN NECESIDAD DE RETIRAR
LA PREPARACIÓN



MANTIENE CALIENTE
EL PAN
POR 1 HORA

www.peabody.com.ar

Fabricado y comercializado por Golmund S.A.
Humboldt 2355, 1º Piso
C1425FUE Buenos Aires, Argentina
CUIT: 30-70860387-9
Origen: Argentina

Atención Service
(011) 4775-8588

PEABODY
SMARTCHEF