

PEABODY

Disfrutá el sabor

DE LO HECHO EN CASA



Fábrica de pan

PE-FP1600B

Anónimo

Recetario Fábrica de pan PE-FP1600B / Anónimo. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : PEABODY, 2023.

Libro digital, PDF/A

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-631-90022-3-2

1. Cocina. 2. Cocina Tradicional. 3. Cocina Internacional. I. Título.
CDD 641.5

© 2023, GOLDMUD S.A.

Todos los derechos reservados

No se permite la reproducción total o parcial de la presente obra, por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la fotocopia y el tratamiento informático, sin el permiso previo y escrito del titular del copyright.

Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446 de la República Argentina.

Queda hecho el depósito que dispone la ley 11.723

ÍNDICE



SALADO

- [PAN BLANCO](#)
- [PAN INTEGRAL](#)
- [PAN BRIOCHE](#)
- [PAN MULTICEREAL](#)
- [PAN SIN SAL](#)
- [PAN DE QUESO](#)
- [PAN DE CAMPO](#)
- [PAN LACTAL](#)
- [PAN FRANCÉS](#)
- [PAN JALÁ](#)
- [SELKIRK BANNOCK](#)
- [PAN DE ORÉGANO](#)
- [PAN DE CEBOLLA](#)
- [MASA DE PASTA](#)
- [MASA DE PIZZA](#)
- [PAN CON AVENA Y SEMILLAS DE CALABAZA](#)
- [PAN DE OLIVAS](#)

DULCE

- [PAN DE CHOCO Y NUEZ](#)
- [AMASADO DULCE](#)
- [PAN DE BANANA](#)
- [PAN DULCE DE NARANJA](#)
- [PAN CON FRUTOS SECOS](#)
- [YOGUR NATURAL](#)
- [MERMELADA DE FRUTILLA](#)
- [MERMELADA DE MANZANA](#)
- [MERMELADA DE PERAS CON ENDULZANTE](#)



FÁBRICA de pan

¡Pan casero recién horneado todos los días!

- ✓ Preparar tus recetas favoritas de manera **fácil y sencilla**. Sólo hay que colocar los ingredientes en el molde y listo!
- ✓ No necesitas ser especialista para utilizarla. Obten **resultados profesionales** sin ser un experto.
- ✓ Preparar el pan a tu manera, utilizando los ingredientes que quieras: elegí el tipo de harina, agregale semillas, frutos secos, aceitunas, quesos, sal, edulcorante o azúcar.
- ✓ Ideal para **celíacos, hipertensos, veganos y diabéticos**.
- ✓ 19 programas para hacer **panes, masas, mermeladas y mucho más**.



Tips

- ✓ Se recomienda **utilizar guantes para horno o un paño seco** para manipular el molde una vez finalizada la cocción.
- ✓ **No levantar la tapa** durante los procesos de fermentado y horneado, para evitar que el pan se hunda.

Fácil Limpieza

COMO MANTENER EN CONDICIONES TU FÁBRICA DE PAN:
¡¡IMPORTANTE! Desconectar la alimentación antes de limpiar. No sumergir el cable, el enchufe o la carcasa en ningún líquido. Dejar enfriar antes de limpiar.

- ✓ **Limpieza de las paletas:**
 - Si es difícil de quitar, agregar agua al molde y dejar en remojo 1 hora.
 - Limpiar con un paño húmedo de algodón
- ✓ **Limpieza del molde:**
 - Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
 - Limpiar el interior y exterior con un paño húmedo.
- ✓ **Limpieza del cuerpo y la tapa:**
 - Dejar enfriar la fábrica de pan.
 - Con paño húmedo limpiar la tapa por fuera y por dentro, el cuerpo principal, la cámara de horneado.



- **NO UTILIZAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS.**
- Guardar la fábrica de pan **LIMPIA, SECA y con la TAPA CERRADA.**



Molde y Paletas
APTOS PARA LAVAVAJILLAS

Accesorios



MOLDE
 Capacidad máxima 1600 g.
 Recubrimiento antiadherente.



PALETAS DE AMASADO
 Con recubrimiento antiadherente.



GANCHO PARA EXTRAER LA PALETAS
 Si la paleta de amasado permanece en el pan, quitar suavemente con esta herramienta.



TAZA Y CUCHARA MEDIDORA
 Para lograr óptimos resultados, todos los ingredientes deben ser medidos o pesados*, además de respetar los pasos y procedimientos.



(*)**BALANZA DE COCINA**

Sugerimos pesar los ingredientes, a fin de lograr una medición más exacta.



Importante

LEER EL MANUAL DE INSTRUCCIONES PREVIO AL USO



PANEL DE CONTROL DIGITAL

DISPLAY LED

INDICADOR DE PESO

INDICADOR DE PROCESOS

INDICADOR DE PROCESOS

INDICADOR DE COLOR DE CORTEZA



MENÚ

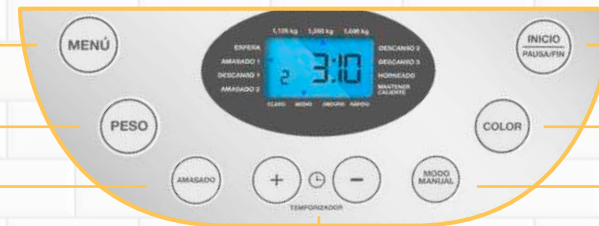
Selector de función

PESO

Selector de peso

AMASADO

(Función 9, 10 y 11)



INICIO/PAUSA/FIN

COLOR
 Selector de color de corteza

FUNCIÓN MANUAL

TEMPORIZADOR*
 Aumento / Disminución de tiempo

(*)**TEMPORIZADOR**

No utilizar productos frescos como lácteos, huevos, o manteca al activar esta función.

PROGRAMAS

1. BÁSICO

Panes de harina de trigo y mix con integral.

2. FRANCÉS

Panes esponjosos y con corteza crujiente. Recetas que NO requieren manteca, margarina o leche.

3. INTEGRAL

Panes con harina integral que produce una corteza crujiente. No se recomienda usar el TEMPORIZADOR en esta función.

4. PAN DULCE

Panes con agregados como frutos secos, coco rallado, pasas o chocolate. Mayor tiempo de fermentado, produce panes mas aireados y ligeros.

5. PAN DE ARROZ

Se recomienda el uso de arroz cocido y harina de arroz.

6. SIN GLUTEN

Las harinas sin gluten requieren mayor tiempo de hidratación.

7. SUPER RÁPIDO

Panes más densos sin tanto aire en su miga.

8. TORTA

Realiza la mezcla y hornea logrando tortas con miga compacta.

9. AMASAR

Mezcla los ingredientes de manera homogénea.

10. MASA PIZZA

Prepara la masa de pizza y la fermenta. No hay horneado en este programa.

11. MASA DE PASTAS

Solo amasado. No fermenta ni hornea.

12. YOGUR

Colabora en el proceso de fermentación.

13. MERMELADA

Prepara mermelada de frutas frescas o congeladas.

14. HORNEAR

Solo hornea. No amasa ni fermenta.

15. MODO MANUAL

Permite seleccionar los tiempos en cada etapa del proceso.

PEABODY



SALADO

PEABODY



PAN BLANCO



SIN TACC



PE-FP1600

PROGRAMA

6. SIN GLUTEN

PESO	1125 G	1350 G	1600 G
COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
TIEMPO	03:30 H	03:35 H	03:40 H
Leche	290 cc	355 cc	385 cc
Agua	145 cc	170 cc	190 cc
Aceite de girasol	35 cc	45 cc	50 cc
Premezcla Sin Gluten	650 g	750 g	860 g
Azúcar	12 g	14 g	16 g
Sal fina	10 g	11 g	13 g
Huevos	125 g	150 g	175 g
Levadura seca	7 g	8 g	10 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que traben. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN INTEGRAL



PE-FP1600

PROGRAMA

3. PAN INTEGRAL



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

03:25 H

03:30 H

03:35 H

Agua	325 cc	380 cc	430 cc
Leche	145 cc	170 cc	190 cc
Manteca	50 g	55 g	65 g
Miel líquida	6 g	7 g	8 g
Harina integral	290 g	335 g	385 g
Harina 000	430 g	500 g	575 g
Azúcar	18 g	20 g	25 g
Sal fina	9 g	10 g	12 g
Levadura seca	6 g	7 g	8 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3ª

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN BRIOCHE

	PE-FP1600 PROGRAMA	1. BÁSICO		
	PESO	1125 G	1350 G	1600 G
	COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
	TIEMPO	2:55 H	03:00 H	03:05 H
Leche	150 cc	175 cc	200 cc	
Manteca	120 g	140 g	160 g	
Huevos	125 g	150 g	175 g	
Harina 000	660 g	770 g	880 g	
Azúcar Mascabo	85 g	100 g	120 g	
Sal fina	6 g	7 g	8 g	
Levadura seca	8 g	9 g	10 g	



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.



PAN MULTICEREAL



PE-FP1600

PROGRAMA

3. PAN INTEGRAL



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

03:25 H

03:30 H

03:35 H

Agua	300 cc	370 cc	440 cc
Leche	120 cc	150 cc	175 cc
Miel líquida	6 g	7 g	8 g
Harina de centeno	95 g	115 g	135 g
Harina 000	100 g	120 g	145 g
Avena arrollada	55 g	70 g	80 g
Harina integral	365 g	450 g	530 g
Mix de semillas	25 g	30 g	35 g
Sal fina	9 g	10 g	12 g
Levadura seca	6 g	7 g	8 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3ª

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN SIN SAL



PE-FP1600
PROGRAMA

7. RÁPIDO



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

01:25 H

01:30 H

01:35 H

Agua	465 cc	540 cc	620 g
Manteca light	35 g	40 g	50 g
Harina 000	660 g	770 g	880 g
Azúcar	6 g	7 g	8 g
Leche en polvo descremada	20 g	24 g	28 g
Levadura seca	8 g	9 g	10 g



**ORDEN DE LOS
INGREDIENTES**

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.





IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN DE QUESO

	PE-FP1600 PROGRAMA	2. PAN FRANCÉS		
	PESO	1125 G	1350 G	1600 G
	COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
	TIEMPO	03:10 H	03:15 H	03:20 H
Agua	180 cc	225 cc	265 cc	
Leche	120 cc	150 cc	175 cc	
Manteca	35 g	40 g	50 g	
Queso Parmesano rallado	120 g	150 g	175 g	
Huevos	85 g	100 g	120 g	
Harina 0000	600 g	740 g	880 g	
Azúcar	12 g	14 g	16 g	
Sal fina	6 g	7 g	8 g	
Levadura seca	8 g	9 g	10 g	



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

- 1º** **LÍQUIDOS:** Agua / Leche.
MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.
- 2º** **SECOS:** Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.
- 3º** **OTROS:** Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN DE CAMPO



PE-FP1600
PROGRAMA

7. RÁPIDO



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

01:25 H

01:30 H

01:35 H

Agua templada

400 cc

460 cc

560 cc

Primer jugo bovino

60 g

70 g

85 g

Harina 000

720 g

840 g

1000 g

Azúcar

6 g

7 g

8 g

Sal fina

7 g

8 g

9 g

Levadura seca

8 g

9 g

10 g



**ORDEN DE LOS
INGREDIENTES**
Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.





IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN LACTAL

	PE-FP1600	1. BÁSICO		
PROGRAMA				
	PESO	1125 G	1350 G	1600 G
	COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
	TIEMPO	02:55 H	03:00 H	03:05 H
Leche	400 cc	510 cc	580 cc	
Manteca	50 g	60 g	70 g	
Leche en polvo	15 g	19 g	21 g	
Harina 0000	650 g	825 g	950 g	
Azúcar	30 g	35 g	40 g	
Sal fina	10 g	11 g	12 g	
Levadura seca	8 g	9 g	10 g	



- 1º LÍQUIDOS:** Agua / Leche.
- MATERIA GRASA:** Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.
- 2º SECOS:** Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear / Leche en polvo.
- 3º OTROS:** Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PAN FRANCÉS



PE-FP1600
PROGRAMA

2. PAN FRANCÉS

PESO	1125 G	1350 G	1600 G
COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
TIEMPO	03:10 H	03:15 H	03:20 H
Agua	300 cc	370 cc	440 cc
Aceite de girasol	20 cc	25 cc	30 cc
Extracto de malta	15 g	20 g	25 g
Harina 000	605 g	740 g	880 g
Azúcar	6 g	7 g	8 g
Sal fina	12 g	14 g	16 g
Levadura seca	8 g	9 g	10 g



**ORDEN DE LOS
INGREDIENTES**
Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear / Extracto de malta.

3ª

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabe. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.



PAN JALÁ



PE-FP1600
PROGRAMA

1. BÁSICO



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

2:55 H

03:00 H

03:05 H

Agua	220 cc	270 cc	320 cc
Aceite de girasol	55 cc	70 cc	80 cc
Huevo	55 g	70 g	80 g
Harina 0000	605 g	740 g	880 g
Azúcar	55 g	70 g	80 g
Sal fina	8 g	9 g	10 g
Levadura seca	8 g	9 g	10 g



**ORDEN DE LOS
INGREDIENTES**
Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quitarlas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

SELKIRK BANNOCK

	PE-FP1600 PROGRAMA	1. BÁSICO		
	PESO	1125 G	1350 G	1600 G
	COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
	TIEMPO	02:55 H	03:00 H	03:05 H
Agua	140 cc	170 cc	200 cc	
Leche	190 cc	235 cc	280 cc	
Manteca	90 g	110 g	130 g	
Harina 0000	605 g	740 g	880 g	
Azúcar	65 g	80 g	95 g	
Sal fina	10 g	11 g	13 g	
Levadura seca	8 g	9 g	10 g	
Pasas de uva	110 g	135 g	160 g	
Huevo batido *	1 u	1 u	1 u	



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

- 1º** **LÍQUIDOS:** Agua / Leche.
MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.
- 2º** **SECOS:** Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.
- 3º** **OTROS:** Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde. (*) Pintar con huevo batido y ayuda de un pincel.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY

PAN ORÉGANO



PE-FP1600

PROGRAMA

6. SIN GLUTEN



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

03:30 H

03:35 H

03:40 H

Leche	240 cc	300 cc	350 cc
Agua	120 cc	150 cc	175 cc
Aceite de oliva	40 cc	45 cc	50 cc
Huevos	120 g	150 g	175 g
Premezcla sin gluten	550 g	675 g	800 g
Azúcar	10 g	12 g	15 g
Orégano	1,5 cditas	2 cditas	3 cditas
Sal fina	8 g	9 g	10 g
Levadura seca	8 g	9 g	10 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN DE CEBOLLA



PE-FP1600
PROGRAMA

1. BÁSICO



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:55 H

03:00 H

03:05 H

Leche	385 cc	470 cc	560 cc
Aceite de girasol	40 cc	45 cc	50 cc
Manteca	35 g	40 g	50 g
Harina 000	605 g	740 g	880 g
Azúcar	9 g	10 g	12 g
Sal fina	6 g	7 g	8 g
Cebolla morada cortada en juliana y salteada	180 g	220 g	265 g
Levadura seca	8 g	9 g	10 g
Pimienta negra	A gusto	A gusto	A gusto



**ORDEN DE LOS
INGREDIENTES**
Según la receta

1ª

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2ª

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3ª

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel / Vegetales salteados.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.





PREPARACIÓN:

- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- Colocar las paletas de amasado.
- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



MASA PARA PASTAS

	PE-FP1600 PROGRAMA	11. MASA PASTAS
	PESO	-
	COLOR	-
	TIEMPO	-
Aceite de oliva		60 cc
Harina 000		600 g
Semolín		400 g
Sal fina		15 g
Yemas de huevos		500 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

- 1º** **LÍQUIDOS:** Agua / Leche.
MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.
- 2º** **SECOS:** Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.
- 3º** **OTROS:** Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

Tiempo estimado de amasado 00:15 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabe. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el amasado, sonará la alarma indicando que la masa está lista.
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y retirar el bollo.

MASA PARA PIZZA



PE-FP1600

PROGRAMA

10. MASA PIZZA



PESO

-



COLOR

-



TIEMPO

-

Agua	550 cc
Aceite de oliva	60 cc
Harina 000	1000 g
Azúcar	10 g
Sal fina	20 g
Levadura seca	10 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

Tiempo estimado de amasado 01:50 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el amasado, sonará la alarma indicando que la masa está lista.
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y retirar el bollo.

PEABODY



PAN CON AVENA

y semillas de calabaza



PE-FP1600

PROGRAMA

1. BÁSICO



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:55 H

03:00 H

03:05 H

Leche	385 cc	470 cc	560 cc
Aceite de oliva	40 cc	45 cc	50 cc
Manteca	30 g	35 g	40 g
Harina 000	600 g	740 g	880 g
Avena arrollada	35 g	40 g	50 g
Azúcar	10 g	12 g	13 g
Sal fina	8 g	9 g	10 g
Levadura seca	8 g	9 g	10 g
Semillas de calabaza	12 g	14 g	16 g
Semillas de sésamo integral	12 g	14 g	16 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.





PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN DE OLIVAS

	PE-FP1600 PROGRAMA	1. BÁSICO		
	PESO	1125 G	1350 G	1600 G
	COLOR	MEDIO	MEDIO	MEDIO
	TIEMPO	02:55 H	03:00 H	03:05 H
Leche	450 cc	525 cc	600 cc	
Aceite de oliva	24 cc	28 cc	35 cc	
Harina 000	740 g	635 g	850 g	
Aceitunas negras descarozadas	110 g	125 g	150 g	
Azúcar	6 g	7 g	8 g	
Sal fina	6 g	7 g	8 g	
Levadura seca	8 g	9 g	10 g	



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

2º

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

3º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

DULCE



PEABODY



PAN DE CHOCO

y nueces



PE-FP1600

PROGRAMA

4. PAN DULCE



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:50 H

02:55 H

03:00 H

Agua	220 cc	270 cc	320 cc
Jugo de naranja	130 cc	160 cc	190 cc
Aceite de oliva	25 cc	30 cc	35 cc
Cacao amargo	45 g	55 g	65 g
Harina 000	495 g	610 g	720 g
Miel líquida	25 g	30 g	35 g
Azúcar	65 g	80 g	95 g
Sal fina	7 g	9 g	10 g
Nueces picadas	90 g	110 g	130 g
Ralladura de naranja	2 cditas	2,5 cditas	3 cditas
Levadura seca	8 g	9 g	10 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Cacao / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Huevos / Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel / Ralladura.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- Colocar las paletas de amasado.
- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- Presionar el botón "MENU" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quitarlas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



AMASADO DULCE



PE-FP1600

PROGRAMA

6. SIN GLUTEN



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

03:30 H

03:35 H

03:40 H

Leche	275 cc	340 cc	400 cc
Manteca	100 g	120 g	145 g
Huevos	110 g	135 g	160 g
Miel	65 g	80 g	100 g
Premezcla sin gluten	495 g	610 g	720 g
Azúcar mascabo	130 g	160 g	190 g
Sal fina	2 g	2 g	2 g
Levadura seca	8 g	9 g	10 g
Mezcla especias dulces	1 cdita	1,5 cdita	2 cdita



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

2º

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

3º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN DE BANANA



PE-FP1600

PROGRAMA

7. RÁPIDO



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

01:25 H

01:30 H

01:35 H

Leche	145 cc	175 cc	210 cc
Aceite de girasol	35 cc	40 cc	50 cc
Huevos	110 g	135 g	160 g
Puré de bananas maduras	155 g	190 g	225 g
Harina 0000	440 g	540 g	640 g
Polvo de hornear	17 g	20 g	25 g
Azúcar	145 g	175 g	210 g
Ralladura de limón	6 g	7 g	8 g
Nueces	120 g	150 g	175 g
Sal fina	5 g	6 g	7 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especias / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel / Ralladura.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabé. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN DULCE

de naranja



PE-FP1600

PROGRAMA

4. PAN DULCE



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:50 H

02:55 H

03:00 H

Jugo de naranja	60 cc	75 cc	90 cc
Leche	180 cc	225 cc	265 cc
Esencia de pan dulce	1 cdita	1 cdita	1,5 cdita
Esencia de vainilla	1 cdita	1 cdita	1,5 cdita
Manteca	145 g	175 g	210 g
Yema de huevo	55 g	70 g	80 g
Miel líquida	17 g	20 g	25 g
Harina 0000	550 g	675 g	800 g
Azúcar	120 g	150 g	175 g
Sal fina	5 g	7 g	8 g
Levadura seca	8 g	9 g	10 g
Ralladura de naranja	1 u	1,5 u	2 u



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche / Esencias.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabe. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



PAN CON FRUTOS *secos*



PE-FP1600

PROGRAMA

4. PAN DULCE



PESO

1125 G

1350 G

1600 G



COLOR

MEDIO

MEDIO

MEDIO



TIEMPO

02:50 H

02:55 H

03:00 H

Leche	210 cc	255 cc	300 cc
Oporto	2 cdita	2,5 cdita	3 cdita
Miel líquida	15 g	20 g	25 g
Huevos	110 g	135 g	160 g
Manteca	130 g	160 g	190 g
Esencia de vainilla	1 cdita	1 cdita	1,5 cdita
Esencia de pan dulce	1 cdita	1 cdita	1,5 cdita
Harina 0000	550 g	675 g	800 g
Azúcar	120 g	150 g	175 g
Nueces picadas	55 g	75 g	80 g
Almendras picadas	55 g	75 g	80 g
Chips de chocolate	55 g	75 g	80 g
Levadura seca	8 g	9 g	10 g
Pasas de uva	55 g	75 g	80 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

1º

LÍQUIDOS: Agua / Leche / Oporto / Esencias.

MATERIA GRASA: Aceite / Primer jugo bovino derretido / Manteca a temp. ambiente.

2º

SECOS: Harinas / Premezcla / Azúcar / Sal fina / Especies / Polvo de hornear.

3º

OTROS: Levadura / Frutos secos / Frutas frescas o congeladas / Quesos / Semillas / Miel / Chips de chocolate.

IMPORTANTE: Recomendamos colocar la levadura en un extremo del molde y la sal en otro, ya que la sal puede inhibir o retardar el proceso de fermentación de la levadura.

PREPARACIÓN:


- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente, oprimir el botón "PESO" hasta configurar el indicado, y con el botón "COLOR" elegir la opción deseada. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la masa de las paredes del molde.
- 7- Una vez finalizado el horneado, sonará la alarma indicando que el pan está listo. Automáticamente pasará al modo "MANTENER CALIENTE" por 1 hora (en caso de querer detener este proceso, presionar durante 3 segundos el botón "INICIO/PAUSA").
- 8- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 9- Dar vuelta el molde boca abajo sobre una rejilla metálica o sobre la mesada y agitar suavemente hasta que el pan caiga.
- 10- Dejar enfriar 20 minutos (si las paletas de amasado permanecen en el pan, quítelas suavemente con el gancho). Pasado este tiempo cortar con un cuchillo serrucho.

PEABODY



YOGUR NATURAL



	PE-FP1600	
	PROGRAMA	12. YOGUR
	PESO	-
	COLOR	-
	TIEMPO	-
Leche entera		1 L
Yogurt natural		300 g
Azúcar		15 g

Tiempo estimado de fermentación 08:00 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, mezclarlos en un bowl, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabe. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón **"MENÚ"** hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar **"COMENZAR"** para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la preparación de las paredes del molde.
- 7- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 8- Volcar el yogurt en frascos previamente esterilizados y tapar.





MERMELADA

de frutillas



PE-FP1600

PROGRAMA

13. MERMELADA



PESO

-



COLOR

-



TIEMPO

-

Frutillas procesadas

880 g

Azúcar

480 g

Agua caliente

15 cc

Ralladura de lima

A gusto

Agar Agar en polvo

3 g



**ORDEN DE LOS
INGREDIENTES**

Según la receta

1º

Azúcar / Ralladura

2º

Fruta

3º

Agar Agar hidratado

IMPORTANTE: Hidratar previamente el agar agar en agua caliente.

Tiempo estimado de cocción 01:20 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENÚ" hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la preparación de las paredes del molde.
- 7- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 8- Volcar la mermelada en frascos previamente esterilizados, tapar y colocar boca abajo.
- 9- Dejar enfriar.

PEABODY



MERMELADA

de manzanas



PE-FP 1600

PROGRAMA

13. MERMELADA



PESO

-



COLOR

-



TIEMPO

-

Puré de manzanas rojas	1200 g
Azúcar	480 g
Jugo de limón	15 cc
Agua caliente	30 cc
Agar agar en polvo	4 g



ORDEN DE LOS INGREDIENTES

Según la receta

- 1º Azúcar / Ralladura
- 2º Fruta / Jugo de limón
- 3º Agar Agar hidratado

IMPORTANTE: Hidratar previamente el agar agar en agua caliente.

Tiempo estimado de cocción 01:20 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENU" hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la preparación de las paredes del molde.
- 7- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 8- Volcar la mermelada en frascos previamente esterilizados, tapar y colocar boca abajo.
- 9- Dejar enfriar.

PEABODY



MERMELADA DE PERAS

con endulzante



PE-FP1600

PROGRAMA

13. MERMELADA



PESO

-



COLOR

-



TIEMPO

-

Puré de peras

1200 g

Endulzante líquido stevia

2 cdas

Esencia de vainilla

2 cditas

Agua caliente

30 cc

Agar agar en polvo

4 g



ORDEN DE LOS
INGREDIENTES

Según la receta

1º

Endulzante

2º

Fruta / Jugo de limón / Esencia

3º

Agar Agar hidratado

IMPORTANTE: Hidratar previamente el agar agar en agua caliente.

Tiempo estimado de cocción 01:20 H.

PREPARACIÓN:

- 1- Retirar el molde de pan tomándolo y tirando hacia arriba.
- 2- Colocar las paletas de amasado.
- 3- Pesar todos los ingredientes, e introducirlos en el molde respetando el orden según el cuadro.
- 4- Colocar el molde en la fábrica de pan empujándolo hacia abajo hasta que trabaje. Cerrar la tapa. Enchufar.
- 5- Presionar el botón "MENU" hasta seleccionar el programa correspondiente. Pulsar "COMENZAR" para dar inicio al proceso.
- 6- Cuando la fábrica de pan emita la alarma, levantar la tapa y con la ayuda de una espátula de silicona bajar la preparación de las paredes del molde.
- 7- Desenchufar la fábrica de pan, abrir la tapa y dejar enfriar ligeramente unos minutos. Usando guantes para horno, retirar el molde tomándolo y tirando hacia arriba.
- 8- Volcar la mermelada en frascos previamente esterilizados, tapar y colocar boca abajo.
- 9- Dejar enfriar.

PEABODY



PEABODY

Alma de diseño

www.peabodyhome.com

    /peabodyhogar

Comercializa y Garantiza: **GOLDMUND S.A.**

Domicilio Legal y Administrativo: El Salvador 5763 (C1414BQG), C.A.B.A., Buenos Aires, Argentina.

Tel. +5411 4452-1170. CUIT: 30-70860387-9.

Service Central y Fábrica: Manuel A. Ocampo 1170, (B1686GRB), Hurlingham, Buenos Aires, Argentina.