

PEABODY

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA ESPRESSO

PE-CE5004



www.peabodyhome.com

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

Importa, distribuye y garantiza: GOLDMUND S.A.

CUIT: 30-70860387-9

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

Domicilio Administrativo, Service Central y Fábrica:
Manuel A. Ocampo 117, B1686GRB - Hurlingham - Buenos Aires - Argentina

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

ORIGEN: CHINA

www.peabodyhome.com

CONTENIDOS

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	PAG.5
<hr/>	
CONOCÉ TU CAFETERA	PAG.7
<hr/>	
ANTES DEL PRIMER USO	PAG.8
<hr/>	
PREPARACIÓN DE CAFÉ Y FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE Y VAPOR.	PAG.9
<hr/>	
MOLIENDA DE GRANOS	PAG.10
<hr/>	
LIMPIEZA DEL MOLINILLO	PAG.12
<hr/>	
DESCALCIFICACIÓN	PAG.12
<hr/>	
RESTAURAR LOS AJUSTES DE FABRICA:	PAG.14
<hr/>	
COMPARTIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y ACCESORIOS DE LIMPIEZA	PAG.15
<hr/>	
AJUSTE DE USUARIO DE LA TEMPERATURA DE CAFÉ	PAG.16
<hr/>	
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	PAG.17
<hr/>	
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO	PAG.18
<hr/>	
CÓMO PREPARAR UN CAFÉ ESPRESSO EN SIMPLES PASOS	PAG.19
<hr/>	

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO, LEA ATENTAMENTE Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES PROVISTAS CON SU ARTEFACTO.

- **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Desenchufe el aparato cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
- Siempre use un tomacorriente con el mismo voltaje que está indicado en el artefacto.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso de este electrodoméstico.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el artefacto está en funcionamiento.
- Nunca deje un artefacto desatendido mientras está en funcionamiento.
- **NO** use un artefacto para ningún otro propósito que no sea el previsto.
- **NO** coloque esta cafetera sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, ni dentro de un horno caliente.
- **NO** coloque encima de ningún otro artefacto.
- **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que entre en contacto con superficies calientes.
- **NO** opere ningún artefacto eléctrico con un cable dañado o después de que el artefacto ha sido dañado de alguna manera. Si sospecha de algún daño, regrese el artefacto al Centro de Servicio Peabody Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
- El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante del producto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
- Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto por separado.
- Este artefacto eléctrico ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares tales como: uso de los empleados en las áreas de la cocina en comercios, oficinas y otros ambientes laborales; casas de campo; por huéspedes en hoteles, moteles, hosterías y otro tipo de ambiente tipo hotelero.
- El tubo de vapor y agua caliente se calienta en extremo mientras fluye el agua y la leche texturizada. Esto puede causar quemaduras en caso de contacto, por lo tanto, evite cualquier contacto directo con el Tubo. Sólo manipule el tubo sujetando del sector aislado de calor.
- **NO** use la unidad dentro de un gabinete.
- Coloque siempre la unidad sobre una superficie plana y nivelada, para evitar interrumpir el flujo de aire por debajo del electrodoméstico.
- **NO** opere la unidad sin agua en el tanque. Asegúrese siempre de empujar bien el tanque de agua hasta el fondo de la unidad con la tapa cerrada y de llenarlo con agua arriba de la línea mínima o por encima de esta antes de encender el electrodoméstico. Llene el tanque sólo con agua limpia y fría. Asegúrese de que el volumen máximo de llenado sea el indicado.
- **NO** saque el tanque de agua hasta que la unidad esté apagada.
- Verifique la ausencia de objetos extraños en la Tolva para Granos antes de usar el artefacto.

- **NO** vierta agua ni ningún otro líquido en la Tolva para Granos ni en el Recipiente de Molienda.
- **NO** intente volver a moler el café que ya está molido.
- **NO** retire el Portafiltro durante el vertido de café espresso o mientras está fluyendo el agua, ya que la unidad está bajo presión. Retirar el portafiltro durante cualquiera de estas operaciones puede provocar quemaduras o lesiones. Debe tener precaución al sacar el portafiltro ya que las piezas metálicas estarán calientes. Asegúrese de sujetarlo por el asa.
- **NO** coloque las manos directamente debajo del vapor, el agua caliente o el café espresso, ya que puede provocar quemaduras o lesiones.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el artefacto está en funcionamiento. Incluso después de su uso, la superficie del elemento calentador está sujeta a calor residual después de su uso.
- Siempre opere el Molinillo con la Tolva para Granos de Café insertada en el Molinillo.
- Siempre apague y desenchufe del tomacorriente antes de limpiar la Cafetera Espresso y el Molinillo Integrado.
- Siempre apague y desenchufe del tomacorriente si se presenta algún problema durante el proceso de molienda o de preparación del café.
- **NO** coloque las manos en las Fresas Cónicas ni cerca de ellas mientras el Molinillo esté en funcionamiento.
- Siempre apague y desenchufe del tomacorriente antes de tocar cualquier parte del Molinillo que se mueva mientras está en funcionamiento.
- **NO** permita que el cable de alimentación entre en contacto con las partes calientes de la cafetera, incluyendo la Placa de Calentamiento de la Taza y el Tubo de Vapor y Agua Caliente.
- **NO** use ningún artefacto para cualquier otro propósito que no sea el previsto. Podrían ocurrir lesiones por un uso inadecuado.

Si tiene dudas sobre el rendimiento y el uso de su electrodoméstico, visite el sitio web de Peabody o comuníquese con Atención al Consumidor de Peabody; los detalles se encuentran en la página posterior. Asegúrese de entender las precauciones de seguridad anteriores.

PRECAUCIÓN: PRESIÓN

Con el fin de evitar posibles quemaduras corporales y otras lesiones asociadas con el vapor y el agua caliente, o daños a la unidad, nunca saque el tanque de agua ni el portafiltro mientras su Máquina Espresso con Molinillo esté vertiendo café o espumando.

Verifique que todas las luces frontales estén encendidas antes de colocar el portafiltro para hacer café nuevamente. Si necesita añadir más agua, apague la unidad presionando el botón OFF.

USO DEL CAFÉ MOLIDO ADECUADO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO

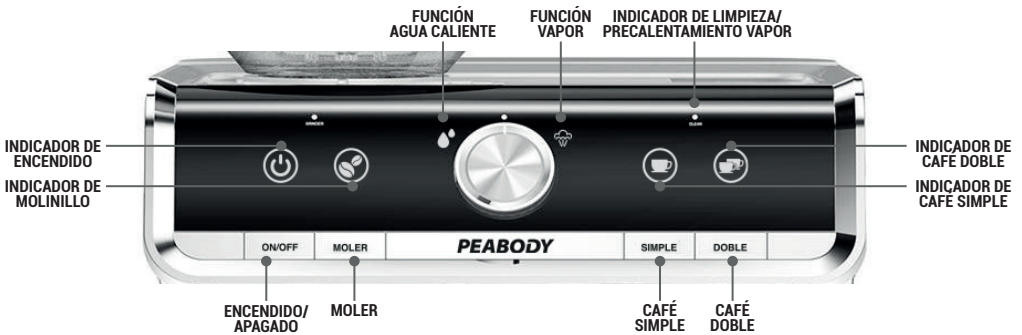
No utilice café molido tostado / torrado con azúcar ni granos de café tostados con azúcar ya que estos obstruirán el filtro y dañarán el electrodoméstico. Si se usa accidentalmente café molido tostado con azúcar, suspenda el uso de la unidad y llévela al centro de servicio más cercano para darle mantenimiento.

Recomendamos eliminar periódicamente los residuos minerales acumulados en la máquina para mantener su buen funcionamiento. Comuníquese con nuestros centros de servicio para conocer acerca de este proceso.

CONOCÉ TU CAFETERA



PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMER USO

1. Compruebe que todos los accesorios estén en buen estado

2. Llene el tanque de agua con agua limpia.

3. Inserte el portafiltro en la salida de café, gírelo en sentido antihorario para bloquearlo firmemente.

4. Coloque una taza sobre la bandeja, enchufe el aparato, presione el botón de encendido, el indicador de encendido parpadeará, la unidad entrará en estado de precalentamiento, hasta que el indicador deje de parpadear y se enciendan todos los indicadores frontales, en este estado ha acabado el precalentamiento.

5. Lleve la perilla hacia la función agua caliente, después de un tiempo, el agua saldrá del vaporizador. Deje correr el agua durante 10 segundos, luego vuelva la perilla al punto central.

RECOMENDACIÓN: Para obtener la mejor experiencia, le recomendamos que precaliente el aparato, incluido el portafiltro, el filtro y las tazas antes de preparar el café, con el objetivo que el café no se vea afectado por superficies frías. El método consiste en colocar el portafiltro, filtro y taza en la máquina, sin café, y presionar el botón simple o doble, para que el agua caliente recorra todas las superficies. Desechar esta agua y preparar el café normalmente

Al preparar café, asegúrese de que el portafiltro esté girado en sentido antihorario a la posición correcta como se muestra a continuación.

6. Presione el botón para café doble, saldrá agua caliente del portafiltro, espere que se detenga automáticamente

7. Después de dejar de fluir, vacíe la bandeja de goteo.

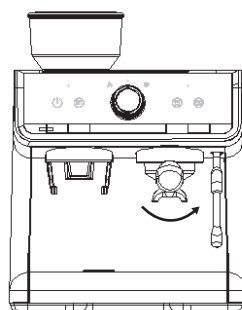
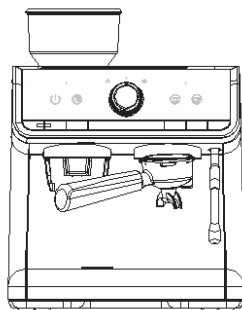
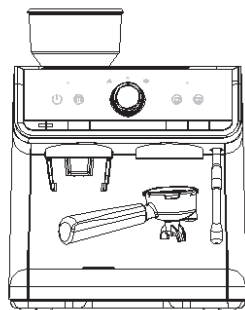
8. Limpie todas las piezas desmontables con agua tibia.

NOTA:

1) Puede haber ruido al bombear el agua por primera vez, es normal.

2) Durante el precalentamiento, gire la perilla de vapor al estado de espera.

NOTA: la máquina entrará automáticamente en el estado de suspensión si no se realiza ninguna operación durante 20 minutos en el estado de espera.



USANDO TU CAFETERA ESPRESSO

PREPARACIÓN DE CAFÉ Y FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE Y VAPOR.

1. Llene el tanque de agua con agua potable sin exceder la posición "MAX".

2. Conecte la corriente y presione el interruptor de ENCENDIDO / APAGADO (asegúrese de que la perilla esté en la posición de las doce en punto). En este momento, la máquina entra en estado de calentamiento. La operación específica es la siguiente: Las luces indicadoras correspondientes están directamente encima de las teclas de función. Hay tres luces indicadoras alrededor de la perilla y una luz indicadora de función en cada uno de los lados izquierdo y derecho. Las siguientes son las condiciones de iluminación de las luces indicadoras en los diferentes estados de la máquina. Al mismo tiempo, tenga en cuenta que la función de café, la función de agua caliente y la función de vapor de esta máquina solo pueden utilizarse una función a la vez

PRECALENTAMIENTO: presione el botón ON / OFF una vez, la máquina entra en estado de precalentamiento y el indicador parpadea. En este estado la función de molinillo se puede utilizar normalmente.

MODO DE ESPERA O STANDBY: cuando la máquina ya está caliente, entra en estado de espera y todos los indicadores (excepto los de operación) quedan encendidos. En este momento, todas las funciones de la máquina de café se pueden utilizar normalmente.

PREPARAR POCILLO SIMPLE: en el estado de espera, coloque el filtro simple en el portafiltro, cargue 13 gramos de café en polvo, utilice el apisonador provisto y presione el café en polvo con una fuerza de 12,5 kg, luego coloque el portafiltro en la salida de café y gire en sentido antihorario para trabar, coloque la taza en la bandeja y presione SIMPLE para función de hacer una sola taza de café. En este momento, la luz indicadora "☉" quedará encendida y el resto de los indicadores apagados. Cuando se

alcanza el caudal establecido (aproximadamente 30-45ML), el sistema dejará de funcionar automáticamente, finalizará la función, todas las luces del panel quedarán encendidas y la máquina entrará en estado de espera.

PREPARAR POCILLO DOBLE: en el estado de espera, coloque el filtro doble en el portafiltro, cargue 20 gramos de café en polvo, utilice el apisonador provisto y presione el café en polvo con una fuerza de 12,5 kg, luego coloque el portafiltro en la salida de café y gire en sentido antihorario para trabar, coloque la taza en la bandeja y presione DOBLE para función de hacer una sola taza de café. En este momento, la luz indicadora "☉" quedará encendida y el resto de los indicadores apagados. Cuando se alcanza el caudal establecido (aproximadamente 60-75 ML), el sistema dejará de funcionar automáticamente, finalizará la función, todas las luces del panel quedarán encendidas y la máquina entrará en estado de espera.

AJUSTE MANUAL: Se puede ajustar el flujo de café de acuerdo con los hábitos y necesidades de uso.

1. La operación es la siguiente: prepare el café normalmente, pero manteniendo presionado el botón de taza simple o doble. El flujo de café iniciará normalmente pero la luz indicadora "☉" o "☪" parpadearán, cuando el flujo alcance la cantidad deseada, suelte el botón de taza simple o doble, el flujo se detendrá y escuchará un beep, en este momento el sistema registrará el flujo configurado por el usuario. Cuando se use nuevamente, el flujo de café de función simple y doble se ejecutará de acuerdo con el último flujo establecido por el usuario; (solo el flujo entre 20 ml y 120 ml se considerará un registro válido).

2. Mantenga pulsado ON/OFF+MOLER+SIMPLE, para restaurar el flujo de café de una

taza, y ON/OFF+MOLER+DOBLE para restaurar el flujo de café de dos tazas a la configuración de fábrica; la operación será confirmada por un pitido y el parpadeo del indicador correspondiente

MODO AGUA CALIENTE: En modo de espera, y con el equipo ya caliente, gire la perilla a "☼" para ingresar a la función de hervir agua. En este momento, el indicador "☼" parpadeará y comenzará a salir agua caliente por el brazo vaporizador. Cuando termine de usar esta función, regrese la perilla a la posición central. La salida máxima de agua de la función de agua caliente es 180-220 ML. Preste atención al tamaño del contenedor utilizado y tenga cuidado cuando lo use. Después de usar esta función, gire la perilla a la posición de las doce en punto.

MODO VAPOR: En modo de espera, gire la perilla de vapor a la posición "☼", el indicador luminoso "☼" quedará encendido y el indicador de vapor "●" comenzará a parpadear. En este momento, la máquina está calentando para la función vapor. Cuando el indicador "●" queda encendido y "☼" parpa-

dea, la función de vapor ya está lista y el brazo espumador comenzará a arrojar vapor.

NOTA: 1. La función de vapor generará vapor a alta temperatura, preste atención para evitar quemaduras al usarla

2. Para garantizar el efecto espumoso de la leche, espere de 3 a 5 segundos una vez que la función vapor está lista, luego gire la perilla a la posición central para cortar la salida de vapor, coloque el tubo de vapor en la leche y luego gire la perilla a la posición "☼" para espumar la leche;

3. El tiempo de uso máximo de la función de vapor es de 5 minutos;

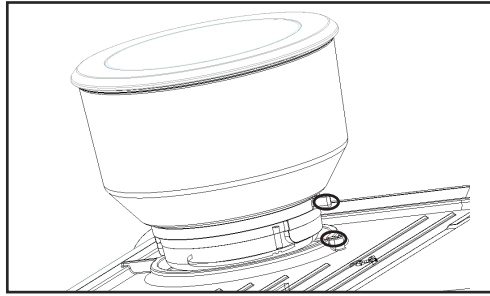
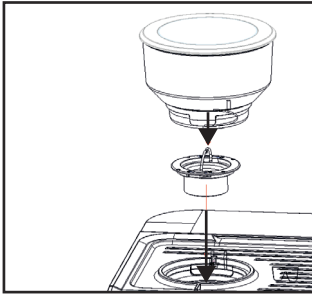
4. La leche debe espumarse a 60° y el contenido de agua en la leche debe ser inferior al 10%.

NOTA: Luego de utilizar la función vapor, la máquina automáticamente refrigera la caldera para mantener la temperatura apta para hacer café. Es normal que luego de utilizar la función vapor o agua caliente, con la máquina en reposo, escuche el sonido de la bomba y observe vapor y/o agua fluyendo por la bandeja de goteo.

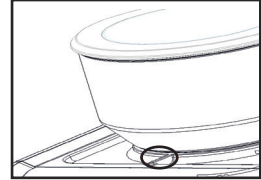
MOLIENDA DE GRANOS

Este paso es clave en el proceso de preparación del espresso y requiere algo de práctica.

- El polvo correcto debe verse como sal.
- Si el polvo está muy finamente molido, puede hacer que el café fluya intermitentemente o que no circule por el filtro.
- Si el polvo es demasiado grueso, el agua fluirá a través del café demasiado rápido, lo que afectará el aroma y el sabor del café extraído.
- Puede ajustar el grosor del café molido en polvo ajustando el nivel de molienda, que variará según el tipo y la calidad de los granos de café que utilice, por lo que debe realizar los ajustes necesarios para lograr los mejores resultados.
- Para granos de café tostados frescos (menos de 1 mes), la posición de molienda se recomienda entre 5-10, el molinillo produce aproximadamente 19 g de polvo para pocillo simple 13 g para pocillo simple, esto es una medida standard
- Para evitar que los granos de café se mojen, afectando la molienda y el sabor y efecto final del café, no coloque demasiados granos de café en la caja de granos.
Antes de utilizar esta función, asegúrese de que todos los componentes estén instalados en su lugar, según el siguiente detalle:



La tolva de granos está marcada como se muestra en la siguiente figura, esta regla indica el grosor de molienda seleccionado. La cubierta superior tiene una marca que indica el punto seleccionado:



1. Si la tolva está incorrectamente instalada, el indicador de molinillo se encenderá en rojo.

2. Agregue una cantidad adecuada de granos de café a la tolva. Para evitar que los granos de café se humedezcan, afectando la molienda y el sabor final, no coloque demasiados granos de café en la caja de granos.

3. Presione el botón **MOLER** para iniciar el molinillo (presione el botón **MOLER** una vez, el molinillo molerá automáticamente unos 10g de café).

4. Saque el embudo, golpee suavemente contra una superficie plana; (Si usa un filtro de taza doble para hacer tazas dobles de café, repita el paso 4 una vez).

5. Apisone y prepare el café de acuerdo a instrucciones.

NOTA 1: Si la tolva de granos no está correctamente instalada, el indicador de tolva se encenderá en rojo.

NOTA 2: Si la función de molinillo no se puede utilizar normalmente, el indicador correspondiente se mantendrá titilando y la máquina emitirá tres pitidos.

NOTA 3: Para proteger el sistema de molienda de, cuando la función de molienda de granos

se utiliza continuamente durante 3 minutos y el tiempo de parada intermedia es inferior a 6 minutos, el sistema limitará el uso normal de la función de molienda de granos para proteger el mecanismo.

Después de que el tiempo de intervalo alcance los 6 minutos, el sistema automáticamente levanta la restricción y el sistema de molienda de granos vuelve a la normalidad.

Ajuste del tiempo de molienda: esta opción permite al usuario configurar el tiempo de molienda con una sola pulsación del botón **MOLER**. El método de operación específico es mantener presionado el botón **MOLER** y soltar cuando se alcance el tiempo deseado. La operación de ajuste se confirmará con un pitido y el parpadeo del indicador correspondiente.

La próxima vez que presione el botón **MOLER**, el sistema ejecutará este nuevo tiempo establecido (el sistema solo registra el tiempo superior a 5 segundos).

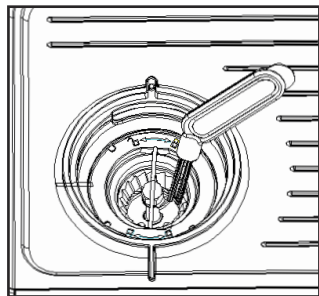
Presione los botones **ON/OFF + MOLER** al mismo tiempo para restaurar al tiempo predefinido. La operación se confirmará con un pitido y el parpadeo del indicador correspondiente.

LIMPIEZA DEL MOLINILLO:

Cuando se usa el molinillo frecuentemente, dependiendo del tipo de café y otros factores, el canal de salida del café se puede obstruir. Limpie el canal cada vez que esto ocurra.

Se recomienda limpiar el canal de salida una vez cada 15 días.

El aparato cuenta con un sistema anti estático para evitar que el polvo de café se disperse fuera del molinillo. Cuando el polvo de café está fuera de la tolva, use el cepillo limpiador para limpiar la entrada.



NOTA: Cuando limpie el molinillo, asegúrese que no haya granos de café en el compartimento. Si cuando se presiona el botón MOLER, el molinillo opera correctamente pero no sale café molido por el canal proceda de la siguiente manera:

- Rote la tolva de granos en sentido antihorario y retire la tolva
- Gire los engranajes internos en sentido antihorario y retírelos. Use el cepillo provisto para limpiar los engranajes y retire todo el polvo de café sobre los mismos. Los engranajes no deben ser lavados con agua.
- Use el cepillo provisto para limpiar la cámara y el canal de salida.
- No instale los engranajes en este momento. Coloque la tolva VACÍA y presione la tecla MOLER y permita que gire y todo el residuo de café se desprenda. Vuelva a desarmar y limpiar el interior.
- Una vez terminada la tarea coloque los engranajes y la tolva de granos y la tarea está finalizada.

DESCALCIFICACIÓN:

Este producto cuenta con una función recordatoria para descalcificar y un programa descalcificador que necesita de su operación. El proceso demora unos 10 minutos.

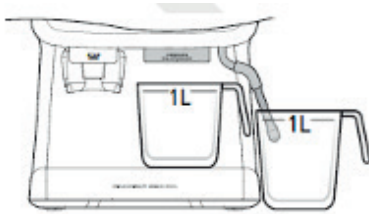
NOTA: Cuando inicie el programa de descalcificación esté seguro que:

- Haya al menos 1 litro de agua en el tanque.
- Vacíe la bandeja colectora de agua y colóquela en posición.
- Encienda la cafetera y deje que se encuentre en modo standby (precalentado).
- Coloque el filtro doble en el portafiltro.
- Coloque el portafiltro en la cafetera y ajústelo.
- Puede salir del programa de descalcificación en cualquier momento presionando la tecla ON/OFF.
- Cuando el programa se inicia, se enciende el indicador ON/OFF y el indicador LIMPIEZA/PRECALENTADO parpadeará durante todo el proceso.
- Si el programa de descalcificado no se inicia en 1 min, el aparato saldrá del ciclo de descalcificación y retornará al modo Standby.

INSTRUCCIONES PARA DESCALCIFICAR:

- Se recomienda descalcificar el producto al menos cada 4 a 6 meses.
- Se debe seleccionar la función. Se puede usar tabletas descalcificadoras, ácido cítrico o vinagre blanco con agua.
- Asegúrese lo recomendado anteriormente.
- Dependiendo del método que utilice proceda como sigue:
 - Pastillas descalcificadoras. Coloque una pastilla y llene el tanque.
 - Ácido Cítrico: agregue media taza y llene el tanque.
 - Vinagre blanco: agregue una tasa y media y llene el tanque.

- Inserte el tanque en su lugar
- Coloque un recipiente que pueda contener 1 litro bajo la salida de café y otro en la salida del tubo de vapor.



Una vez realizados estos pasos, comience el proceso siguiente:

En modo Standby, mantenga presionada la tecla ON/OFF y la tecla DOBLE, el aparato comenzará el proceso de descalcificación. Cuando el indicador LIMPIEZA/PRECALENTADO se enciende y parpadee siga los siguientes pasos:

NOTA: Cuando el aparato detecta que el flujo de agua ciclado llegó a 15 litros, la función de descalcificación entrará en forma automática.

PASO 1 (inicio del ciclo de descalcificación)
Gire la perilla en la posición VAPOR.

La bomba comenzará a funcionar y agua caliente saldrá a través de la salida de café y el pico de vapor. La bomba cambiará el sonido después de 2 min.

Este paso está completo cuando el agua caliente deja de salir de la salida de café y del tubo de vapor.

El indicador de vapor se apagará y la luz indicadora de la perilla parpadeará indicando que el paso 1 está completo.

PASO 2 (preparación de limpieza):

IMPORTANTE: deje al menos 5 minutos para completar este paso antes de salir del ciclo de descalcificación.

- El tubo de vapor y la salida de café necesitan ser limpiadas con agua limpia para remover los agentes limpiadores.
- Lave bien el tanque de agua.
- Llene el tanque con agua limpia.
- Vacíe los contenedores de agua usados anteriormente.

PASO 3 (limpieza):

- Gire la tecla a la posición agua caliente, El indicador de agua caliente se encenderá.
- La bomba comenzará a operar y el agua caliente saldrá por la salida de café y del tubo de vapor. La bomba cambiará el sonido después de 2 min.
- Cuando el agua caliente deje de salir de ambas salidas el proceso de descalcificación habrá terminado.

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN COMPLETADO

El indicador de LIMPIEZA/PRECALENTADO se apagará y la luz indicadora de la perilla parpadeará indicando el proceso completo.

Gire la perilla a la posición central.

Como indicación del proceso completo de descalcificación, el aparato emitirá un pitido y el indicador ON/OFF parpadeará.

La luz indicadora de vapor se apagará y el indicador de la perilla parpadeará como recordatorio de volver la perilla a la posición central si no lo hizo anteriormente.

El aparato entrará en el modo standby para su posterior uso.

NOTA: El indicador ON/OFF parpadeará, el aparato entra en modo de selección de temperatura.

Si no se presiona ninguna tecla pasado 1 minuto, el aparato retorna a modo Standby nuevamente.

INDICADOR DE POCA AGUA:

Cuando el tanque se está vaciando, el aparato le recuerda al usuario recargarlo. Los indicadores de ON/OFF, GRIND, SINGLE y DOUBLE parpadearán todos juntos y también un pitido le recordará llenar el tanque de agua.

NOTA: Este mismo recordatorio aparecerá si el polvo de café usado es demasiado fino y la

cafetera no logra vencer la resistencia con la presión de la bomba.

Solamente en este caso el pitido sonará 5 veces y dejará de sonar.

Si no se hace ninguna operación por 1 minuto la cafetera entrará en modo stanby.

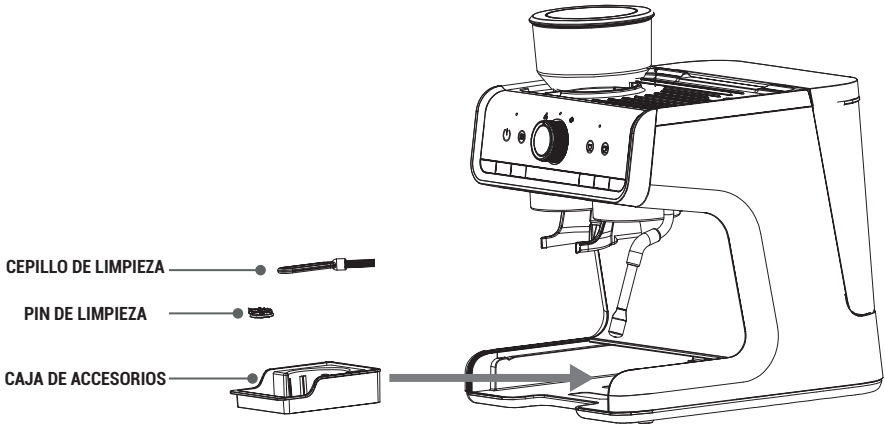
RESTAURAR LOS AJUSTES DE FABRICA:

Si se han realizado ajustes incorrectos de cantidad de agua o de molienda u otro, puede volver a los valores de fabrica con el siguiente proceso:

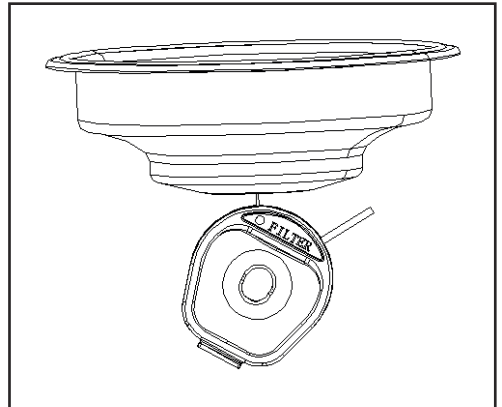
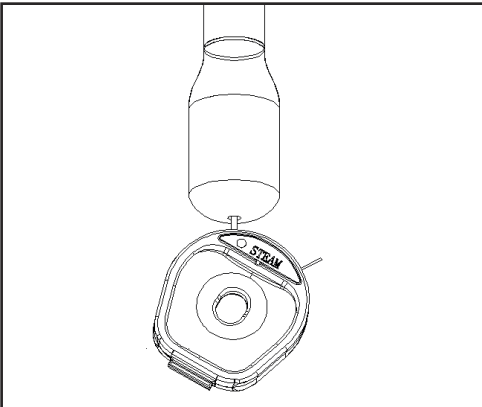
Presione al mismo tiempo las teclas ON/OFF, GRIND, SINGLE y DOUBLE, la cafetera emitirá un pitido y los indicadores parpadearán 3 veces indicando que ha vuelto a los valores prefijados de fábrica.

COMPARTIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y ACCESORIOS DE LIMPIEZA

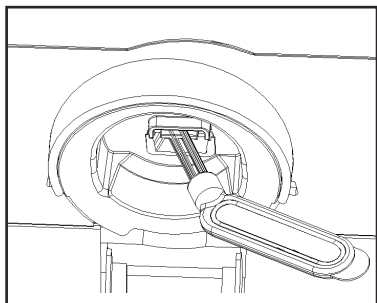
La cafetera está equipada con un compartimiento de almacenamiento que sirve para guardar el PIN de limpieza y el cepillo junto con los filtros de café Simple y Doble de manera de no tener cosas sueltas. EL compartimiento está ubicado en la parte izquierda de la bandeja de goteo.



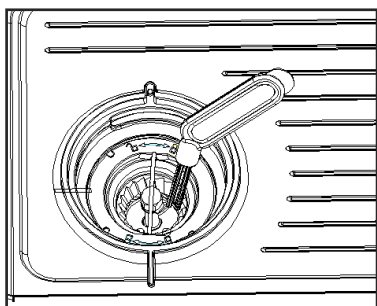
PIN DE LIMPIEZA: El pin de limpieza sirve para destapar el tubo de vapor y los agujeros de los filtros. El pin grueso es para el tubo de vapor y el mas fino es para destapar los filtros.



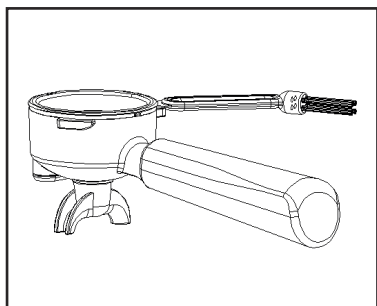
CEPILLO DE LIMPIEZA: El cepillo de limpieza se usa para limpiar el sistema de molienda de café. Vea la sección limpieza del molinillo.



Limpe el sistema antiestático y la salida de café del molinillo (es importante limpiarlo de vez en cuando para evitar que el polvo de café se disperse y flote).



Limpe el compartimento del molinillo de polvo de café como indica la figura



La parte de atrás del cepillo se puede usar para sacar el filtro de café del portafiltro si está pegado.

AJUSTE DE USUARIO DE LA TEMPERATURA DE CAFÉ

La cafetera está equipada con un control de temperatura, el cual puede censar la temperatura de la caldera y mantener la temperatura del agua en 92 °C que es la temperatura recomendada para hacer el café y extraer los aromas que posee.







Sin embargo esta temperatura se puede ajustar desde 88 a 96 °C en intervalos de 2 grados, permitiendo al usuario mas libertad para obtener el mejor café si lo desea.

A mayor temperatura el café será mas amargo y fuerte y menos ácido.

A menor temperatura el café será menos amargo y mas ácido.

PARA ENTRAR EN MODO DE AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Mantenga presionada las teclas ON/OFF y SINLGE por mas de 4 seg, la cafetera emitirá un pitido y el indicador ON/OFF parpadeará.

<p>92°C: "SIMPLE" se iluminará</p>  <p>MOLER SIMPLE DOBLE</p>	<p>96°C: "DOBLE" se iluminará</p>  <p>MOLER SIMPLE DOBLE</p>
<p>Para ajustar la temperatura presione la tecla MOLER para bajar o la tecla DOBLE para subir la temperatura</p>  <p>MOLER SIMPLE DOBLE</p>	<p>90 °C: "MOLER" y "SIMPLE" se encenderán</p>  <p>MOLER SIMPLE DOBLE</p>
<p>94 °C: "SIMPLE" y "DOBLE" se encenderán</p>  <p>MOLER SIMPLE DOBLE</p>	<p>88 °C: "MOLER" se encenderá</p>  <p>MOLER SIMPLE DOBLE</p>

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: siempre desenchufe la cafetera de la red antes de limpiarla. Deje enfriar lo suficiente para evitar tocar partes calientes. NO sumerja la cafetera en agua NI tampoco el cable de alimentación en agua u otros líquidos.

Después de cada uso limpie las partes removibles en agua o algún limpiador si fuese necesario y enjuague bien con agua limpia.

Frecuentemente use un paño absorbente húmedo para limpiar la parte externa de la cafetera sin mojar demasiado el producto. No use alcohol o detergente y no moje la cafetera.

Para sacar el portafiltro gírelo en sentido horario, tire el café usado y lave el filtro y portafiltro con agua o agua y detergente si fuera necesario. Enjuáguelo bien y deje secar.

NOTA: El tanque de agua desmontable no debe ser lavado en lavavajillas. Lávelo a mano, enjua-

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

SINTOMA	VERIFICAR	SOLUCIÓN
El equipo no enciende	Controle que el cable esté conectado y presione la tecla ON/OFF.	Conecte el cable en un tomacorriente y presione la tecla ON/OFF
El indicador en el panel frontal se enciende en rojo	La tolva de granos no está instalada	Coloque la tolva de granos
Hay marcas de agua en la parte inferior de la cafetera	El tanque o la bandeja colectora de agua no están instalados correctamente	Fíjese que el tanque y la bandeja estén bien instalados y que la bandeja esté vacía. Si el problema no se soluciona NO desarme la cafetera y llévela a un Servicio Técnico Peabody
Se escucha un Tick después de encender la cafetera y un silbido después de terminar de hacer el café	Es un funcionamiento normal y el sonido es producido por la válvula de control de presión	
No sale café del portafiltro o el café sale en pequeñas gotas	Exceso de café o el polvo de café es demasiado fino elevando la presión.	La cantidad de café no debe exceder lo recomendado. Para el grado del polvo ajuste el grado con el control del molinillo hasta encontrar el punto justo. Tampoco debe presionar el café demasiado fuerte con el compactador
Café sin densidad	Los granos de café están húmedos o el polvo de café es muy grueso	Elija un grano fresco y regule la molienda adecuadamente
Sin Vapor	La función de vapor no fue precalentada o el pico de vapor está tapado.	Deje precalentar la cafetera, la maquina debe ser descalcificada y limpiado el pico de vapor
No produce vapor o sale agua caliente después que comienza a funcionar la bomba	Cuando el vapor se estabiliza algunas veces es necesario que la válvula libere vapor para reducir la temperatura. Durante este lapso no se puede obtener vapor. El ingreso de agua enfría la caldera.	El proceso de liberación de vapor dura entre 20 y 30 seg. Cuando el proceso de liberación de vapor y estabilización de la temperatura termina, los indicadores vuelven a la posición normal y se puede comenzar a hacer café y usar el vapor nuevamente.

Si no encuentra la causa del problema, NO intente repararla, contáctese con el servicio Técnico Peabody

CÓMO PREPARAR UN CAFÉ ESPRESSO EN SIMPLES PASOS

1. Conectar la máquina a una corriente contra la pared.
 2. Presionar botón "ON/OFF" para encender.
 3. Llenar el tanque de agua trasero hasta al menos el mínimo (MIN). Importante: usar siempre agua filtrada o embotellada, ya que el agua representa el 92% del Espresso.
Cuidado: comprobar que esté bien colocado el tanque sobre el botón negro y que no supere el máximo (MAX).
 4. Presionar el botón de "SINGLE" para purgar y precalentar la máquina antes de su uso.
 5. Colocar la tolva del molinillo y girar hacia la izquierda hasta el número 5.
 6. Colocar los granos de café dentro de la tolva superior izquierda, una vez que esta esté bien posicionada.
 7. Colocar el porta-filtro sobre las gomas de apoyo debajo del molinillo.
Cuidado: chequear que esté bien colocado para evitar que se mueva al moler el café.
 8. Mantener presionado el botón de "GRIND" hasta obtener 18-22gr (5-7 segundos aprox.)
 9. Acomodar cuidadosamente con la ayuda del dedo índice o golpeando suavemente sobre una superficie, para equilibrar el café molido.
 10. Con el Tamper, agarrado con nuestra mano hábil y el porta-filtro con la goma inferior apoyada sobre una superficie firme, vamos a hacer una presión sobre el café molido de tal forma que este quede compacto y parejo. Importante: usar el peso de la caída de nuestro cuerpo, pero no ejercer demasiada presión sobre el café molido. Además, comprobar que quede nivelada la pastilla de café compacta. Cuidado: si no tampeas o si tampeas muy fuerte, esto perjudicará la extracción de nuestra bebida Espresso.
 11. Colocar el porta filtro inmediatamente cómo está indicado, de izquierda a derecha, asegurándonos así que quede bien posicionado, perpendicularmente la punta del porta-filtro hacia nosotros.
 12. Presionar el botón "SINGLE" o "DOUBLE" dependiendo si queremos una extracción doble (18-22gr de café molido) o simple (12-14gr).
 13. Esperar 25-30 segundos que caiga el Espresso. Importante: la caída del café comenzará alrededor de los 5 segundos aprox. desde que presionemos el botón, y debemos ver una caída pareja y continua.
- IMPORTANTE:** nunca dejar caer más el Espresso pasada la medida de la mitad de un pocillo, ya que esta sobre-extracción, hará que nuestro café contenga más cafeína, por ende, más amargor.
14. Una vez listo, tomar el café antes de los 2 minutos para evitar que se enfríe y se oxide. En caso de desearlo, se puede agregarle agua caliente o vaporizar la leche.



ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO

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

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



**15 BARES
DE PRESIÓN**



**TANQUE DE 2 L.
DE CAPACIDAD**



**FILTRO INDIVIDUAL
Y PARA CAFÉ DOBLE**



**MOLINILLO INTEGRADO
- 30 NIVELES DE MOLIENDA -**



**ESPUMADOR
DE LECHE**

PEABODY

www.peabodyhome.com

/peabodyhogar /PeabodyUruguay

/PeabodyBolivia /PeabodyParaguay

LAS IMÁGENES SON DE
CARÁCTER ILUSTRATIVO

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA:
GOLDMUND S.A.

HUMBOLDT 2355, 1º PISO C1425FUE
C.A.B.A. ARGENTINA | CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA