

# SMARTCHEF

HACELO  
*Gourmet*

**MANUAL**  
DE INSTRUCCIONES



**FÁBRICA  
DE PASTAS**

PE-MP001R  
PE-MP001S

**PEABODY**  
[www.peabody.com.ar](http://www.peabody.com.ar)

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

**Domicilio Legal**

Humboldt 2355, Piso 1º, C1425FUE - C.A.B.A.  
Buenos Aires - Argentina

**Domicilio Administrativo, Service Central y Fábrica**

Manuel A. Ocampo 1170, B1686GRB - Hurlingham  
Buenos Aires - Argentina

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

**ORIGEN CHINA**

**www.peabody.com.ar**

# CONTENIDOS

<b>MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b>	<b>PÁG. 4</b>
<b>MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS</b>	<b>PÁG. 4</b>
<b>INTRODUCCIÓN AL FUNCIONAMIENTO</b>	<b>PÁG. 5</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES</b>	<b>PÁG. 5</b>
<b>ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ</b>	<b>PÁG. 6</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES</b>	<b>PÁG. 6</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE USO</b>	<b>PÁG. 7</b>
<b>ADICIÓN DE INGREDIENTES</b>	<b>PÁG. 8</b>
<b>AMASADO</b>	<b>PÁG. 9</b>
<b>ELABORACIÓN DE PASTA</b>	<b>PÁG. 9</b>
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b>	<b>PÁG. 10</b>
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>PÁG. 10</b>
<b>ANOTACIONES</b>	<b>PÁG. 11</b>

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

2. El artefacto es sólo para uso doméstico y no comercial.

3. Antes del uso, verifique que el voltaje del tomacorriente coincida con el indicado en la placa de especificaciones de la unidad. Siempre verifique el producto antes de enchufarlo.

4. Controle que los niños no jueguen con el artefacto ni sus elementos de empaque.

5. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños menores a 8 años; personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; individuos con falta de experiencia y conocimiento; todos ellos a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise, les indique cómo utilizarlo de manera segura y explique los peligros que implica. Asimismo, las tareas de limpieza y mantenimiento no deben estar a cargo de las personas mencionadas anteriormente, a menos que se los supervise.

6. Inspeccione el artefacto y su cable regularmente.

7. Evite que el cable cuelgue del borde de mesas o estantes, y que toque superficies calientes.

8. No coloque ni utilice este producto sobre una superficie caliente, ni cerca de las llamas (por ejemplo, cocina a gas). Siempre debe utilizarse en superficies lisas y secas donde el mismo pueda ser apoyado firmemente.

9. No utilice el aparato con las manos mojadas, tampoco sobre un piso, superficie o ambiente húmedo o mojado. En caso de que el artefacto se humedezca o moje desenchúfelo inmediatamente sin tirar del cable.

10. Nunca utilice un artefacto que tenga el cable o el enchufe dañados, que haya presentado fallas o que haya sufrido daños de algún tipo. En tal caso, lleve el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que sea revisado y se le realicen reparaciones o ajustes necesarios.

11. Si se daña el cable de alimentación, solo el fabricante, su agente de servicio autorizado o

una persona capacitada pueden reemplazarlo, a fin de evitar cualquier lesión del usuario o rotura del producto.

12. En caso de detectar un funcionamiento anormal del producto, apague el equipo, desenchúfelo y póngase en contacto con un agente autorizado de la marca.

No intente reparar el producto usted mismo.

Asimismo, debe desenchufarse el artefacto:

- Ante cualquier anomalía de funcionamiento;

- Antes de limpiarlo o repararlo;

- Luego de cada uso.

13. No lo desenchufe tirando del cable.

14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede provocar lesiones, así como incendios, descargas eléctricas o lesiones.

15. Antes de enchufar el artefacto asegúrese que el mismo este en posición de apagado.

16. No utilice el artefacto al aire libre.

17. No sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido, al hacerlo corre riesgo de un shock eléctrico.

18. Desconecte siempre el producto de la electricidad si no está observándolo, así como antes de colocar y retirar accesorios, y antes de limpiarlo. Inclusive desconéctelo al moverlo de una posición a otra.

Siempre espere a que el aparato se enfríe antes de retirar o colocar accesorios y/o limpiarlo.

19. Desconecte el aparato siempre antes de ser limpiado. Luego, siga las instrucciones de Cuidado y Limpieza del manual.

20. Almacene el aparato en un sitio ventilado y seco.

21. Utilice el artefacto sólo para los fines que fue diseñado. Cualquier tipo de empleo que no fuera el apropiado para el cual este producto ha sido concebido, eliminará toda responsabilidad del fabricante sobre eventuales daños derivados del uso inapropiado.

22. Conserve estas instrucciones para futuras referencias.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

1. Cuando ensamble, desensamble el artefacto o cambie los accesorios, asegúrese que el mismo este desconectado.

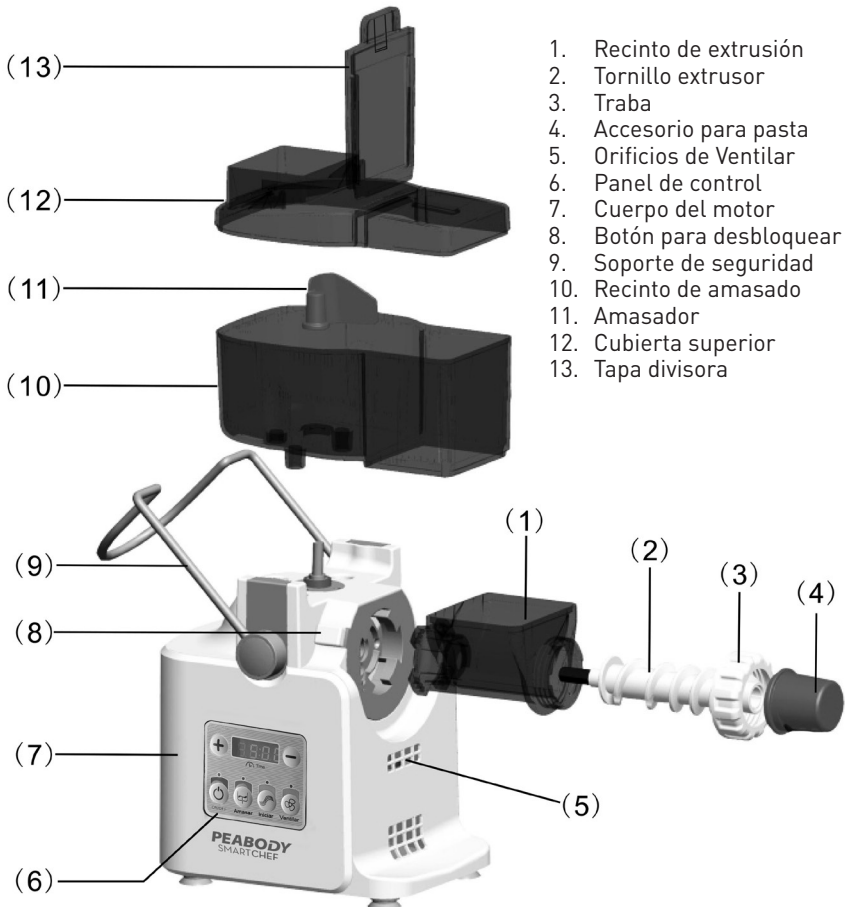
2. Antes de accionar el artefacto asegúrese que el mismo este bien ensamblado.

3. Cuando el producto esté en funcionamiento, no toque sus partes móviles.
4. Para evitar lesiones, no abra la cubierta superior cuando la maquina esté en funcionamiento.
5. No coloque artefactos que no hayan sido desarrollados por el fabricante en el producto.
6. El tiempo máximo de uso continuo del producto es de 20 minutos. Luego de este tiempo, apague el equipo y deje enfriar el motor.

## INTRODUCCIÓN AL FUNCIONAMIENTO

El producto adquirido contiene una tecnología de control computarizado para la elaboración de distintos tipos de pasta. De este modo, se optimiza el tiempo de elaboración, la calidad de los alimentos a realizar, se reduce el ruido y se facilita su limpieza.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



## ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

1. Desembale el producto y retírele todo el embalaje.

2. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que puede provocar asfixia.

3. Examine visualmente el producto para verificar que no presente daños visibles y que no le falte ninguna pieza.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



Display del Timer

Display del control funcional



Taza medidora de harina

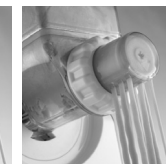
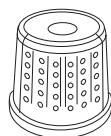
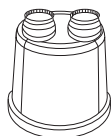
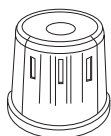


Taza medidor de agua



Amasador

### Accesorios para elaborar distintos tipos de pasta



Fettuccini

Penne Rigate

Pappardelle Rigate

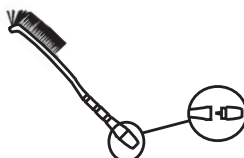
Spaghetti

Tallarines

Vermicelli



Accesorio para cambiar accesorios de pasta y empujar



Cepillo de limpieza

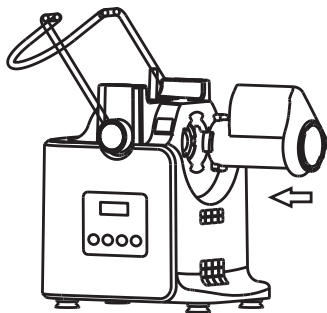


Dispositivo para cortar

## DESCRIPCIÓN DE USO

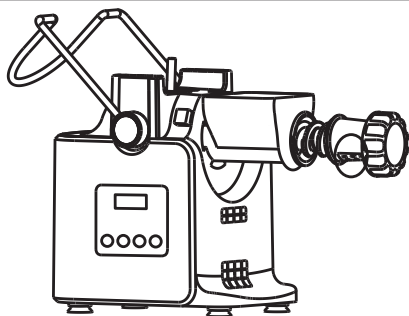
Note que en todos los componentes mencionados se referencia el rótulo de la sección Descripción de Partes.

1



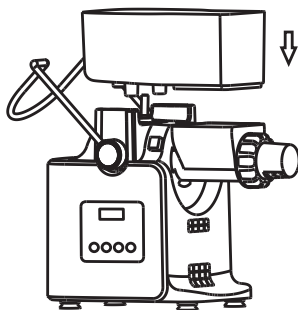
1. Ensamble el recinto de extrusión (1) con el cuerpo del motor (7). Para ello coloque el recinto de extrusión en la posición de la imagen y gírelo 45 grados hasta que el botón de seguridad quede bloqueado.

2



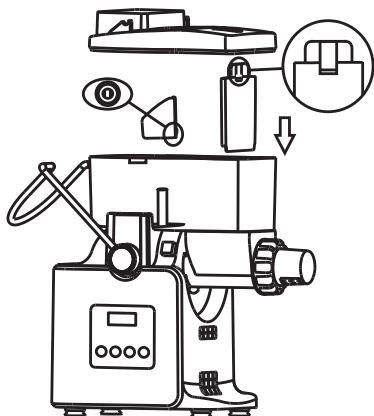
2. Ensamble el tornillo extrusor (2) dentro del recinto de extrusión (1). Luego inserte el accesorio de pasta elegido (4) y sobre el mismo la traba (3).

3



3. Coloque el recinto de amasado (10) en la posición de la imagen. Note que dicho componente tiene unas muescas en la parte inferior que deben coincidir con el cuerpo de motor.

4



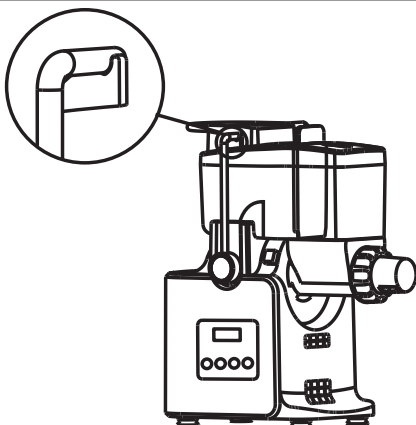
4. Inserte el amasador (11) y la tapa divisora (13) en el recinto amasador según la imagen.

Note de presionar correctamente la tapa divisora.

Luego coloque la cubierta superior.

**NOTA:** Asegúrese que el amasador este correctamente ensamblado para el correcto funcionamiento del producto.

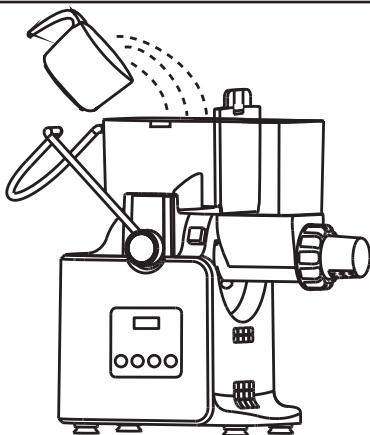
5



5. Coloque el soporte de seguridad (9) sobre la tapa superior según muestra la imagen.

De este modo, el producto queda correctamente ensamblado.

ADICIÓN DE INGREDIENTES



Para agregar ingredientes:

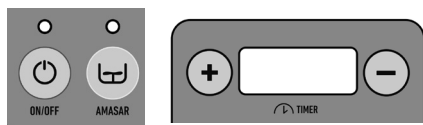
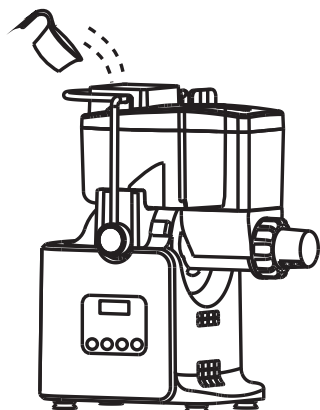
- Quite el soporte de seguridad.
- Quite la cubierta superior
- Coloque los ingredientes deseados, según la receta a preparar, dentro del recinto de amasado.
- Una vez terminado de agregar todos los ingredientes deseados, vuelva a ensamblar los componentes que ha retirado, como la cubierta superior y el soporte de seguridad.

Coloque al producto en una superficie lisa, nivelada y seca. Luego verifique que todos sus componentes estén correctamente ensamblados.

Por su seguridad, antes de agregar cualquier ingrediente, desconecte el aparato de la corriente.



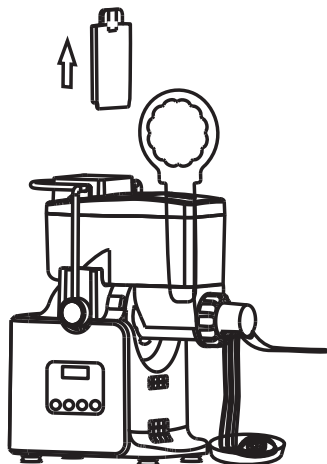
## AMASADO



Enchufe el producto.  
Pulse el botón de "ON/OFF", una vez presionado, el mismo se ilumina.  
Luego, pulse el botón "Amasar", el mismo también se ilumina al ser presionado.  
El tiempo de amasado predeterminado es de cinco minutos.  
En caso de querer modificar este tiempo, pulse "+" y "-" del display del Timer para ajustar el tiempo de amasado.  
Durante la preparación puede agregar agua, aceite y/o sal dentro del recinto de amasado tal como muestra la imagen.

**Nota:** no abra la cubierta superior durante el proceso de amasado.

## ELABORACIÓN DE PASTA



6. Una vez finalizado el amasado, la máquina se detendrá. Luego, quite la tapa divisora (13), como indica la figura.  
Pulse el botón "Iniciar". La masa se introducirá en el recinto de extrusión.  
En caso de observar que la masa no se encuentra lista aun, evite presionar el botón "Iniciar" y quitar la tapa divisora.  
Luego, regule en display del Timer con el botón "+" para continuar amasando hasta el nuevo tiempo definido.
7. Para ayudar al proceso de extrusión, puede utilizar el accesorio para cambiar accesorios de pasta y empujar, como muestra la imagen.
8. Durante el proceso de extrusión, el indicador "Ventilar" se enciende.  
Para favorecer el resultado final de la masa al enviarle una pequeña cantidad de aire.
9. Cuando la pasta comienza a producirse de los accesorios, corte los tallarines usando el dispositivo para cortar.
10. Después de la extrusión, presione el botón "ON / OFF" para apagar la máquina.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

**PRECAUCIÓN:** Asegúrese de desenchufar el aparato antes de limpiarlo. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja ni el cable, ni el enchufe ni la unidad principal en agua u otro líquido. Recuerde luego de cada uso, siempre limpiar la unidad.

1. No utilice agentes limpiadores abrasivos (líquidos o aerosoles) ni con superficies rugosas que puedan rallar la unidad. Límpielo solamente con un paño húmedo.

2. Previo a la limpieza, desensamble el producto de la siguiente manera:

- Desconecte el producto de la corriente.
- Retire cada componente siguiendo los inversos a la sección de "Descripción de Uso". Note que para retirar el recinto de extrusión

debe presionar el botón para desbloquear (8). Luego gire la misma y retírela.

3. Limpie el cuerpo principal de la unidad motora con un trapo húmedo, evitando utilizar agentes abrasivos.

4. Para todos los componentes que han estado en contacto con la masa, utilice el cepillo limpiador que se incluye como accesorio.

5. Siempre cuide de limpiar correctamente el tornillo extrusor y el recinto de amasado para facilitar su posterior ensamble.

6. Los componentes plásticos como Recinto de extrusión, Tornillo extrusor, Traba, Accesorio para pasta, Recinto de amasado, Amasador, Cubierta superior y Tapa pueden limpiarse con agua y cepillo.

7. Siempre almacene la unidad lejos del alcance de los niños en lugares libre de polvo y humedad. Cuide que el cable no se dañe.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Con el producto conectado y el botón de encendido presionado, el producto no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>El enchufe no está correctamente conectado</li> <li>Se excedió el tiempo de uso y se accionó la protección por sobrecalentamiento de la unidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese que la unidad esté correctamente conectada</li> <li>Deje enfriar la unidad y luego de 30 minutos enciéndala nuevamente.</li> </ul>
Durante los primeros usos emite un olor a quemado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es una situación normal con los motores nuevos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Debido a la producción de los motores donde se utilizan aceites lubricantes, existe un remanente de los mismos que luego de los primeros usos se puede quemar. Ducho fenómeno es normal. dado que las cantidades de este lubricante son mínimas.</li> </ul>
Vibraciones y ruido	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alguno de los componentes no se encuentra correctamente ensamblado, especialmente, el tornillo de extrusión, el mezclador o alguno de los recintos de amasado o extrusión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que los componentes estén correctamente ensamblados.</li> </ul>
El display genera una señal de E0	<ul style="list-style-type: none"> <li>La masa está demasiado seca o se colocó demasiada masa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vuelva a colocar la masa en el recinto de Amasado, agregue una cantidad adecuada de agua.</li> <li>Reducir la cantidad de masa.</li> </ul>



**PASTA  
CACERA**  
EN POCOS MINUTOS



**VERMICELLI**



**FETTUCCINI  
Y TALLARINES**



**PAPPARDELLE  
RIGATE**



**SPAGHETTI**

IMPORTA, COMERCIALIZA  
Y GARANTIZA:  
**GOLDMUND S.A.**  
HUMBOLDT 2355, PISO 1º,  
C1425FUE - C.A.B.A.  
BUENOS AIRES - ARGENTINA  
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

[www.peabody.com.ar](http://www.peabody.com.ar)

**PENNE  
RIGATE**

