

PEABODY

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAFETERA
ELÉCTRICA

PE-MK01



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:

Dorrego 1789, Piso 5 Dpto. 502 (C1414CKM), C.A.B.A., Buenos Aires, Argentina.

Domicilio Administrativo, Fábrica y Service Central:

Av. Crovara 2550, La Tablada, La Matanza (CP 1766), Buenos Aires, Argentina.

Atención al Cliente: (011) 4452-1170 //  (011) 2672-6707

atencion@goldmund.com.ar

ORIGEN: CHINA

www.peabodyhome.com

CONTENIDOS

SER UN BARISTA EN CASA, NUNCA FUE TAN FACIL	PAG.5
¿QUÉ ES IMPORTANTE AL SELECCIONAR UNA CAFETERA?	PAG.6
GUÍA PRÁCTICA DEL CAFÉ	PAG.7
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	PAG.9
CONOCÉ TU CAFETERA	PAG.10
ANTES DEL PRIMER USO	PAG.11
USANDO TU CAFETERA ELÉCTRICA	PAG.11
FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO	PAG.12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	PAG.13
ELIMINACIÓN DE DEPOSITOS MINERALES	PAG.13

SER UN BARISTA EN CASA, NUNCA FUE TAN FACIL

El Barista es el profesional especializado en preparar y servir cafés de alta calidad. Con estas recomendaciones, podrás transformarte en un barista y preparar deliciosos cafés en tu hogar.

Ahora con tu **Peabody-Mocca**, es mucho más simple y rápido. Prepara hasta 1,25 litros (10 tazas) en 6 minutos y saldrá automáticamente un café aromático que nos permitirá sentirle todas sus notas.

Teniendo en claro que la materia prima, es decir, el café va a influir mucho en tu bebida final, debemos comprar un café de especialidad a un tostador que tenga los cuidados necesarios para manipular los granos de café de alta calidad.

Una vez que tengamos nuestro café molido o en granos para mantener más su frescura, veamos cómo lograr un delicioso café para disfrutar, sin hacer mucho esfuerzo. Colocamos el filtro de papel. Opcional: humedecer el filtro de papel previamente para sacarle todas las impurezas.

La infusión va a depender de distintas variables: cantidad de agua-café, molienda (fina/gruesa), temperatura y lo más importante, la relación café:agua (ratio).

El ratio no es fijo. El ratio, es decir, la cantidad de café molido que se utilizará en relación a la cantidad de agua que se va a infundir, va a ajustarse dependiendo el paladar de cada uno. El ratio estándar recomendado es 1:15. 1gr de café molido x 15ml (gr) de agua filtrada.

Para un café más intenso, amargo, con un mayor cuerpo; se reducirá la cantidad de agua colocada en el tanque superior izquierdo, o por el contrario, se aumentará la cantidad de café molido que colocamos sobre el filtro de papel. También, si tenemos la oportunidad de moler el café y cambiar su tamaño de molienda, podremos hacer una molienda más fina para su mayor extracción.

Por otra parte, si deseamos un café más suave, con notas florales porque lo notamos muy amargo, entonces se aumentará la cantidad de agua o bien se reducirá la cantidad de café molido. Otro factor que nos puede indicar si el café sale muy amargo, puede ser que la molienda sea muy fina, notaremos un goteo muy lento y una textura de barro en la borra del café, entonces debemos pedir una molienda media/gruesa.

Todo^xcafé

¿QUÉ ES IMPORTANTE AL SELECCIONAR UNA CAFETERA?



- Para empezar, con nuestra **Peabody-Mocca** podremos tener un rápida preparación de café en 5-6 minutos dónde se obtienen 10 tazas de café (1,25l).
- Además cuenta con un elemento calefactor de cobre de alta calidad para un placer perfecto. El elemento calefactor de tu **Peabody-Mocca** de filtro se compone de un calefactor de cobre espiralado con sensor de temperatura en extremos.
- Fácil de usar, fácil de limpiar, hace un delicioso café y lo mantiene caliente durante mucho tiempo.

GUÍA PRÁCTICA DEL CAFÉ

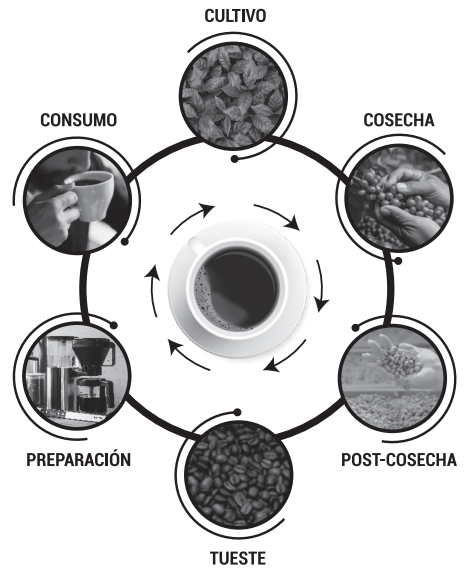
¿Qué es el café?

El café se obtiene de la semilla de un arbusto denominado Cafeto.

Esta semilla es molida y tostada para obtener el resultado que se utiliza para la filtrar y obtener la bebida.

Con tu **Peabody-Mocca**, el café logra abrirse más y nos permite degustar todas sus notas más puras.

Depende cada origen y cada finca, en un café filtrado de alta calidad podremos encontrar dulzor y notas frutales, o bien florales.



Variedades de Café

El café es todo un mundo. Si partimos de su materia prima, el grano de café, encontraremos en el mundo dos grandes tipos de semillas: arábicas y robustas. Como buen amante del café, ¿sabrías distinguir entre los diferentes tipos de granos?

El café arábica tiene una gran riqueza en aromas y sabores, que son los que definen cada variedad del café. Su sabor es suave, con notas frescas, frutales y florales y con un toque de acidez equilibrado. Evidentemente, estos matices dependerán de muchos factores como por ejemplo el agua, el grano y cualquier proceso involucrado en la preparación de una taza única.

El sabor del café robusta es más bien amargo y se combina con matices de frutos secos y madera. Asimismo, su textura es más áspera y cremosa, lo que lo hace poco atractivo para los gustos más finos e idónea para la elaboración de los cafés espressos.

ROBUSTA	ARÁBICA
Utilizado habitualmente como café instantáneo	Sabor suave y equilibrado
200/800 m de altitud	+500 m de altitud
Mayor concentración de cafeína	70% de la producción mundial
Las plantas florecen todo el año	Más caro

PROCESOS



Honey

Natural

Lavado

Cómo elegir un buen café

Fijarse que en la Bolsa de Café aparezcan algunos de los siguientes datos:



Cuánta más información nos brinda, mejor es para conocer tu café.

Tamaño de la Molienda

Fino:

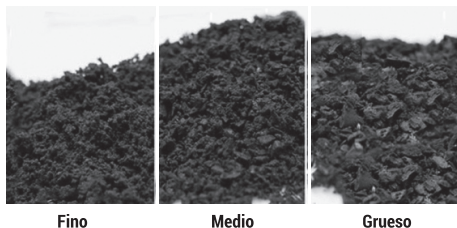
Molienda para cafetera Espresso.

Medio:

Molienda ideal para tu **Peabody-Mocca**.

Grueso:

Molienda para prensa francesa.



La molienda ideal nos la va a dar nuestro paladar.

Si el café sabe amargo, puede ser indicio de una molienda más fina de la indicada.

En cambio si el café sabe muy débil y acuoso, es probable que la molienda esté muy gruesa.

La Importancia del Agua

- En un café Espresso, el agua representa un 93%, aproximadamente, de nuestra bebida final.
- En un café de filtro como el caso de tu **Peabody-Mocca**, el agua representa casi un 98% de la bebida final.
- Es por esto que el agua debe ser lo mas neutral posible. Debe tener un PH neutro y la menor cantidad de minerales para que modifique lo menos posible a nuestro café filtrado.
- Siempre usar agua potable y filtrada o embotellada.

Conclusión

- Valoremos la simpleza de una rica taza de café.
- No existen recetas mágicas, un buen grano y una buena preparación con tu **Peabody-Mocca**, te harán vivir una experiencia sensorial única.
- Respetemos el trabajo del Caficultor y su recolección manual del grano para los cafés de especialidad. Probarlo antes de endulzarlo.
- Reconozcamos la trazabilidad de nuestro café, es decir todo el proceso y las manos que intervinieron en él.
- Compartamos los momentos de café con nuestros seres queridos o con la compañía de tu **Cafetera Peabody** de la mañana hasta la noche.

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 mojas, 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. 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.
10. 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.
11. 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.

12. No lo desenchufe tirando del cable.

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

14. No utilice el artefacto al aire libre.

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

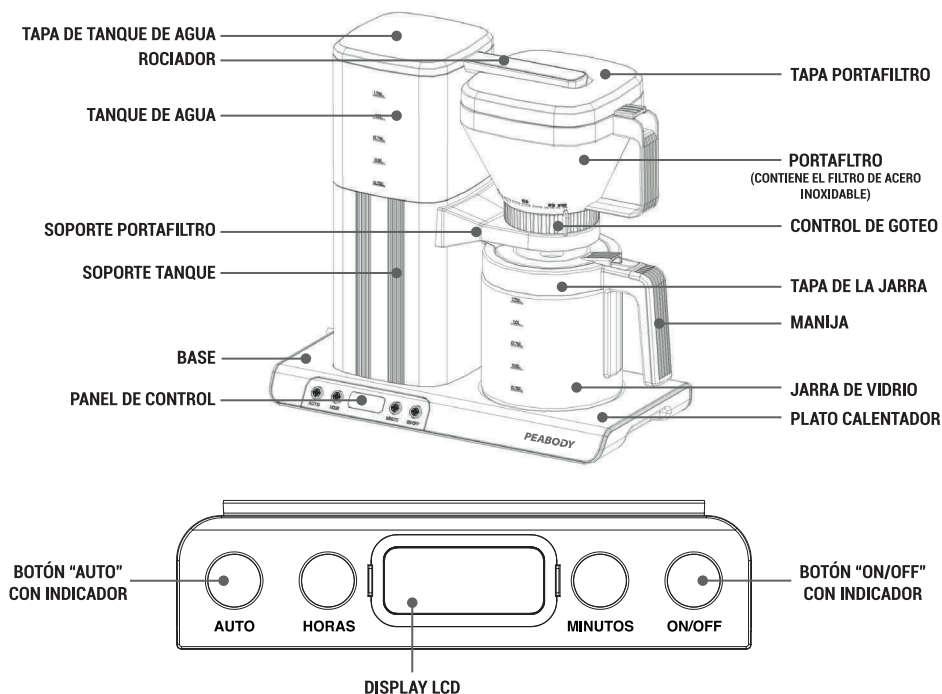
16. Desconecte siempre el producto de la electricidad si no está observándolo, así como antes de colocar y retirar accesorios, y antes de limpiarlo. Siempre aguarde a que el aparato se enfríe antes de retirar o colocar accesorios y/o limpiarlo.

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

18. 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.

19. Conserve estas instrucciones para futuras referencias.

CONOCÉ TU CAFETERA



ANTES DEL PRIMER USO

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. Compruebe que todos los accesorios estén completos y que la unidad no esté dañada.
4. Limpie y seque todas las piezas desmontables a fondo de acuerdo con la sección **"LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO"**, luego llene el tanque de agua al nivel **MAX** y siga la operación de **"UTILIZANDO SU CAFETERA"** para preparar agua varias veces sin café, luego deseche el agua. "

Jarra de vidrio

- La jarra de vidrio está diseñada para utilizar-se con este aparato.
- No coloque la jarra caliente en una superficie fría. No coloque nunca la jarra en una flama abierta o en una superficie de cocina u otra superficie caliente.
- No utilice una jarra rajada o con agarraderas flojas.
- No limpie la jarra con limpiadores abrasivos, almohadillas de lana de hierro o materiales similares.
- No coloque nunca la jarra en un horno o microondas.
- **NO ES APTA PARA LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO.**

USANDO TU CAFETERA ELÉCTRICA

CUIDADO:

- 1) El rociador, el embudo y la jarra deben ensamblarse bien en su posición antes de la preparación.
- 2) No retire el rociador, el embudo y la jarra durante la preparación

1. Cargar el tanque de agua, con agua filtrada y potable. Nunca sobrepasar el límite de 1,25l señalado en el tanque de agua. Recomendación: cargar la cantidad exacta de agua para no modificar nuestra bebida final.

2. Retirar el embudo, colocar el filtro de papel 1x4 y opcionalmente, rociar con agua para limpiar las impurezas del papel.

3. Retirar agua en caso de que haya, en el recipiente, y cargar el café molido en el filtro de papel.

IMPORTANTE: la cantidad de café dependerá de cuantas personas vayan a tomar. Fundamental para una buena extracción de café, respetar la relación café:agua.

Consejo del barista: usar una relación café-agua

de 1:15. Por ejemplo, para 1 litro de agua, se recomienda usar 66 gramos de café molido (6 cucharadas soperas).

4. Presionar el botón ON/OFF, esperar que se caliente y caiga el agua por el rociador.

CUIDADO: Siempre mantener cerrada la tapa del embudo para evitar salpicaduras de agua caliente.

5. Una vez que tenemos el agua exacta en el tanque y el café molido sobre el filtro de papel, esperamos a que finalice a la extracción y cuando se acaba el agua, podemos retirar la jarra con nuestro delicioso café.

CUIDADO: No mover los elementos de lugar hasta asegurarnos que la máquina esté apagada o el agua del tanque se haya acabado.

6. La válvula de control de goteo, se puede ajustar a modo de que si lo abrimos el café caerá más rápido y si lo cerramos mucho, se acumulará mucho agua en el embudo con el filtro y el café, y esto nos dará mayor infusión, por ende, una bebida más intensa.

Consejo del barista: si notamos que nuestra bebida está muy amarga, probamos abrir la válvula de control de goteo hacia la izquierda, por el contrario, la cerramos levemente hacia

la derecha para que el café logre extraerse más.

CUIDADO: Si está cerrada completamente la válvula de control de goteo, se podría derramar el agua caliente y esto podría generar lesiones.

7. En cualquier momento de la extracción, podrá interrumpirse está presionando el botón ON/OFF.

Consejo del barista:

- *Ajustar el café a tu paladar! Si notamos notas amargas en el café, las variantes a modificar para mejorar esto pueden ser: molienda más gruesa, menos cantidad de café molido, más cantidad de agua en el tanque o abrir más la válvula de goteo.*

- *Compre cafés de especialidad. Estos cafés cuidan la trazabilidad en todo el proceso desde la planta hasta que nos llega a nuestras manos, vas a poder sentir una experiencia dulce y frutal, incluso sin tener que endulzarlo!*

Para más información sobre cafés especiales. **Instagram: @todoxcafe**

FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO

Si desea que la cafetera comience la preparación a una hora determinada, puede seguir los siguientes pasos:

NOTA: Mientras mas tiempo permanezca el agua en depósito, irá perdiendo el oxígeno disuelto, el cual es esencial para preparar una taza perfecta de café. La preparación de café con elementos que han reposado durante horas en la máquina no garantiza un preparado ideal.

Configurar hora actual:

1. Pulse el botón **HOUR** para modificar la hora.

2. Pulse el botón **MINUTE** para modificar el minuto.

NOTA: el ciclo de tiempo es de 24 horas.

3. Pulse el botón **ON/OFF** o **AUTO** para confirmar la hora actual, el reloj dejará de parpadear y la pantalla LCD indicará la hora establecida

4. Pulse el botón **AUTO** dos veces, la pantalla LCD indicará **"Timer"** y el indicador **"Timer"** seguirá parpadeando.

5. Pulse el botón **HOUR** para modificar la hora.

6. Pulse en el **MINUTE** para modificar el minuto.

NOTA: el ciclo de tiempo es de 24 horas.

7. Pulse el botón **AUTO** para confirmar la hora de inicio automático, a continuación, el indicador **"Timer"** deja de parpadear y la pantalla LCD indicará la hora de inicio automática, Después de 5 segundos, la pantalla LCD indicará la hora actual.

NOTA: Es posible ver la hora de inicio automática manteniendo pulsado el botón **AUTO**.

NOTA: Puede cancelar la función de inicio automático pulsando el botón **AUTO**. Si desea cambiar la hora de inicio automático, sólo siga los pasos anteriores 4-7 de nuevo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA:

Asegúrese de desenchufar este aparato antes de limpiarlo. No sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua o líquido. Después de cada uso, asegúrese siempre de desconectar de la red eléctrica.

1. Retire todas las partes desmontables, tapa, portafiltro, jarra, etc. para limpiar completamente. La tapa portafiltro debe retirarse primero y luego girar el portafiltro en sentido antihorario para retirar

Sumerja todas las partes desmontables después de cada uso en agua caliente y detergente suave

2. Limpie la superficie exterior del producto con un paño suave y húmedo para eliminar las manchas.

3. Las gotas de agua pueden acumularse en el área por encima del portafiltro y gotear sobre la base del producto durante la preparación. Para controlar el goteo, limpie la zona con un paño limpio y seco después de cada uso del producto.

4. Use un paño húmedo para limpiar suavemente la placa de calentamiento. Nunca use limpiador abrasivo

5. Deje secar todas las piezas y guárdelos para el siguiente uso.

ELIMINACIÓN DE DEPOSITOS MINERALES

Para mantener su cafetera funcionando eficientemente, debe limpiar los depósitos minerales dejados por el agua regularmente de acuerdo con la calidad del agua en su área y la frecuencia de uso del aparato, normalmente cada 3 meses o 100 usos

NOTA: Si bien el vinagre puede usarse como descalcificador, no se recomienda su uso al dejar un rastro de gusto

Procedimiento :

1. Llene el tanque de agua con agua y producto descalcificador al nivel MAX en el calibre de la cafetera. Respete las proporciones indicadas del producto

2. Prepare jarra y portafiltro como en proceso normal

3. Mantenga pulsado el botón **ON/OFF** durante unos 3 segundos, la pantalla LCD indicará "نقص" y el indicador "نقص" seguirá parpadeando, luego presione el botón **ON/OFF** de nuevo, su indica-

dor correspondiente se encenderá y el aparato comenzará a funcionar.

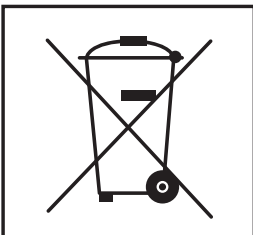
4. La descalcificación se termina cuando la solución en el tanque de agua se acabe. Vacíe la solución.

5. A continuación, apague el aparato y rellene el depósito de agua con agua limpia.

6. Enjuague operando el aparato con agua al menos 3 veces.

ANOTACIONES

Lined area for notes.



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.



**FILTRO DE
ACERO
INOXIDABLE**



**GOTEO
REGULABLE**



**1,25 Lts.
DE CAPACIDAD**



**TIMER
PROGRAMABLE**



**PREPARACIÓN
RÁPIDA
- 6 MINUTOS -**

PEABODY

www.peabodyhome.com

ARG @ /Peabodyhogar

UY @ /PeabodyUruguay

USA @ /Peabody.usa

BOL @ /PeabodyBolivia

PY @ /PeabodyParaguay

EU @ /Peabody.eu

**LAS IMÁGENES SON DE
CARÁCTER ILUSTRATIVO**

IMPORTA Y DISTRIBUYE:

GOLDMUND S.A.

DORREGO 1789, PISO 5 DPTO. 502

(C1414CKM) C.A.B.A. ARGENTINA

CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA