

SMARTCHEF

HACELO
Gourmet

MANUAL
DE INSTRUCCIONES



**Batidora
de Mesa**
PE-BM60I
PE-BM60R
PE-BM60T

PEABODY

2. Índice.
3. Datos técnicos
Instrucciones.
4. Descripción general de componentes.
Uso de recipiente.
5. Recetas sugeridas.
6. Recetas sugeridas.
7. Recetas sugeridas.
8. Limpieza.
9. Anotaciones.
10. Servicio técnico autorizado.
15. Garantía.

Datos técnicos.

ESPECIFICACIONES:

Voltaje: CA 220-240 V, 50/60 Hz, 600 W

Consumo: 600 W

Clase de protección: II

Antes de utilizar el horno, lea este manual de instrucciones completo.

Este artefacto ha sido evaluado según todas las pautas de electricidad relevantes, como compatibilidad electromagnética y directivas de bajo voltaje, y ha sido fabricado de acuerdo a las últimas reglamentaciones de seguridad.

Sujeto a modificaciones técnicas sin previo aviso.

Instrucciones generales de seguridad.

Lea atentamente las instrucciones operativas antes de poner en funcionamiento el artefacto y conserve las instrucciones, la garantía, el recibo y, de ser posible, la caja con el embalaje interno.

En caso de darle este artefacto a otra persona, facilítele también las instrucciones operativas.

- Este producto ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico y para el fin previsto. No es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre (a menos que esté diseñado para esto). Manténgalo alejado de las fuentes de calor, la luz solar directa, la humedad (no lo sumerja en ningún líquido) y los bordes filosos. No utilice el artefacto con las manos húmedas. En caso de que se moje o humedezca, desenchúfelo de inmediato.

- Para limpiar o guardar el artefacto, así como cuando no esté utilizándolo, apáguelo, desenchúfelo (tirando del enchufe; no del cable) y quítele los

accesorios. No deje la batidora en funcionamiento sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague la máquina o desenchúfela (tirando del enchufe; no del cable).

- Verifique periódicamente que el artefacto y el cable no presenten daños. En caso de presentar daños, no lo utilice.

- No intente repararlo usted mismo. Comuníquese siempre con un técnico autorizado. Para evitar la exposición a peligros, solicite el reemplazo de cables defectuosos exclusivamente al fabricante, a través de nuestro servicio de atención al cliente, o solicítele a una persona calificada que lo reemplace por un cable del mismo tipo.

- Utilice exclusivamente repuestos originales.

- Lea atentamente y tenga en cuenta las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

Niños y personas débiles.

- Para garantizar la seguridad de los niños, mantenga todo el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

Precaución: No permita que los niños pequeños jueguen con el envoltorio plástico, ya que implica peligro de asfixia.

- Para proteger a los niños y a las personas débiles de los peligros de los equipos eléctricos, asegúrese de que no utilicen este artefacto sin supervisión. No es un juguete. No permita que los niños jueguen con él.

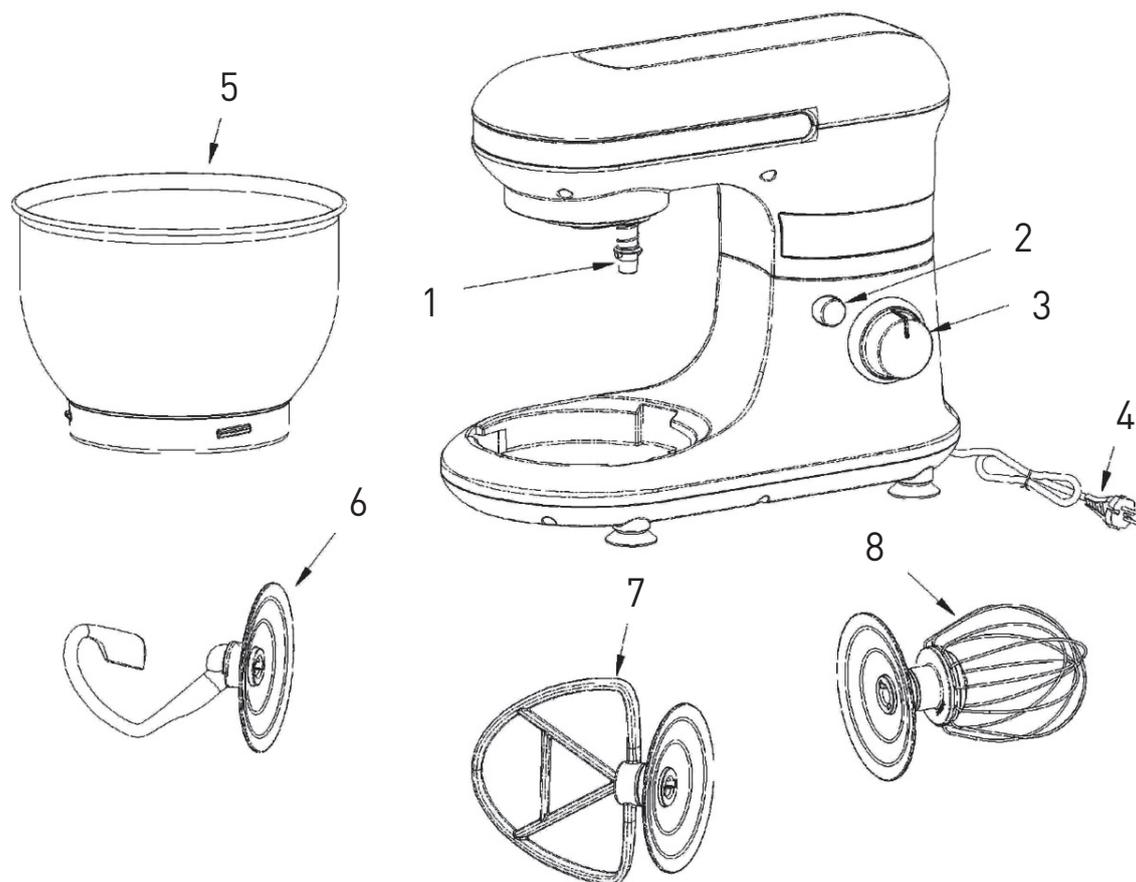
Instrucciones especiales de seguridad para este producto.

- Opere este artefacto exclusivamente con supervisión. No anule ningún interruptor de seguridad.
- No inserte ningún objeto en los accesorios mientras la máquina está en funcionamiento.

- Coloque el artefacto sobre una superficie de trabajo suave, plana y estable.

- Coloque todos los accesorios necesarios antes de enchufar la máquina.

Descripción general de los componentes.



Componentes principales y accesorios estándar:

1	Eje impulsor	5	Recipiente
2	Botón de elevación	6	Accesorio para amasar
3	Perilla de selección de velocidad	7	Cuchilla batidora
4	Cable de alimentación	8	Batidor de alambre

Uso del recipiente.

1. Coloque el recipiente dentro de su dispositivo de sujeción y gírelo hasta que traben.
2. Para levantar el brazo, presione el botón de elevación (2). El brazo se moverá hacia arriba.
3. Coloque los utensilios necesarios insertando la parte superior en el eje impulsor hasta que traben.
4. Coloque los ingredientes.
No sobrecargue la máquina (el límite máximo es 1,2 kg de ingredientes).
5. Baje el brazo presionando el botón de elevación (2).
6. Enchufe el artefacto en un tomacorriente seguro y debidamente instalado.

7. Encienda el artefacto colocando la perilla de velocidad en una posición de 1 a 6 (según la preparación).
Para utilizar la función Pulse (operación en breves intervalos), coloque el interruptor en la posición "PULSE". El interruptor debe mantenerse en esta posición para que el artefacto funcione.
Al soltar el interruptor, regresa automáticamente a la posición "0".

Niveles	Uso	Tipo de preparación
1-4	Accesorio para amasar	Preparaciones pesadas (p. ej. pan o masa quebrada)
3-4	Cuchilla batidora	Preparaciones medianamente pesadas (p. ej. panqueques)
5-6	Batidor de alambre	Preparaciones livianas (p. ej. crema, clara de huevo, manjar blanco)
Función Pulse	Batidor de alambre	Preparaciones a intervalos (p. ej. para preparaciones esponjosas, clara de huevo)

NOTA:

• **Tiempo de operación breve:** Si la preparación es pesada, no opere la batidora durante más de seis minutos y, luego de usarla, déjela enfriar durante diez minutos

8. Luego de amasar/revolver, una vez que se haya formado el bollo, vuelva a colocar la perilla de selección de velocidad (3) en la posición "0". Desenchufe la batidora y presione el botón de elevación (2). Se levantará el brazo.

9. Ahora puede despegar la preparación con la ayuda de una espátula y retirarla del recipiente.

10. Retire el recipiente.

11. Limpie las piezas como se indica en la sección "Limpieza".

Recetas sugeridas:

Bizcochuelo (receta básica),

Niveles 1 a 4 Ingredientes:

200 gramos de manteca a punto pomada o margarina, 200 gramos de azúcar, 1 cucharada de esencia de vainilla o ralladura de limón, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 gramos de harina de trigo, 1 cucharadita de polvo de hornear, aprox. 125 cm³ de leche.

Preparación:

Coloque la harina de trigo y los demás ingredientes en el recipiente, mezcle con la cuchilla batidora durante 30 segundos en el nivel 1 y, luego, durante aproximadamente 3 minutos en el nivel 2. Enmanteque un molde o cúbralo con

papel manteca. Vierta la preparación y llévela al horno. Antes de retirar la torta del horno, verifique que esté cocida. Pinche el centro de la torta con un palillo de brochette. Si la preparación no se adhiere, la torta está lista. Colóquela sobre una rejilla para tortas y déjela enfriar.

Horno tradicional

Altura de inserción: 2

Cocción: en horno eléctrico, calor superior e inferior de 175 a 200 °C; en horno a gas, nivel 2 o 3.

Tiempo de cocción: 50 a 60 minutos.

Es posible adaptar esta receta según los gustos de cada uno; por ejemplo agregando 100 g de pasas de uva, nueces o chispas de chocolate.

De hecho, las posibilidades son infinitas.

Panes de lino, Niveles 1 a 4

Ingredientes:

500 a 550 g de harina de trigo, 50 g de lino, 375 cm³ de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de cuajada descremada (bien escurrida), 1 cdita de sal. Para la cubierta: 2 cdas. de agua.

Preparación:

Coloque el lino en remojo en 125 cm³ de agua tibia. Coloque el resto del agua tibia (250 cm³) en el recipiente, desgrane la levadura, agregue la cuajada y mezcle con el accesorio para amasar en el nivel 2. La levadura debe disolverse completamente. Coloque la harina con el lino remojado y la sal en el recipiente. Amase bien en el nivel 1 y, luego, pase al nivel 3 y continúe amasando durante 3 a 5 minutos. Cubra la preparación y déjela leudar en un lugar cálido durante 45 a 60 minutos. Vuelva a amasarla bien, retírela del recipiente y haga 16 bollos. Cubra la asadera con papel manteca húmedo. Coloque los bollos y déjelos leudar durante 15 minutos. Cúbralos con agua tibia y lleve al horno.

Horno tradicional:

Altura de inserción: 2

Cocción: en horno eléctrico, calentamiento superior e inferior de 200 a 220 °C (precalentar 5 minutos); en horno a gas, nivel 2 o 3.

Tiempo de cocción: 30 a 40 minutos.

Mousse de chocolate, Niveles 5 y 6

Ingredientes:

200 cm³ de crema, 150 g de chocolate cobertura semiamargo, 3 huevos, 50/60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 cucharada de esencia de vainilla, 1 cucharada de coñac o ron y copos de chocolate.

Preparación:

Coloque la crema en el recipiente y bátala con el batidor de alambre hasta que esté firme. Retírela del recipiente y llévela a la heladera para que se

enfríe. Derrita el chocolate cobertura como se indica en el envase o colóquelo en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, coloque los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla, el coñac o el ron y la sal en el recipiente y bátalos con el batidor de alambre en el nivel 2 hasta que se forme una espuma. Agregue el chocolate derretido y mezcle uniformemente en los niveles 5 o 6. Reserve una porción de crema para la decoración. Agregue el resto de la crema a la preparación y mezcle brevemente utilizando la función Pulse. Decore el mousse de chocolate y sirva bien frío.

Masa para pizza, Niveles 1 a 4

Ingredientes:

400 g de harina común, 250 cm³ de agua tibia, ½ cdita. de azúcar, 1 sobre de levadura en polvo (aprox. 2 cditas. y 1/2), 1 cdita. y 1/2 de aceite de oliva y 1 cdita. de sal.

Preparación:

Coloque la harina en el recipiente. Mezcle el resto de los ingredientes en otro recipiente o en una jarra. Coloque la batidora en el nivel 1 o 2 y agregue gradualmente el líquido. A medida que los ingredientes vayan incorporándose y el bollo de masa adquiera forma, aumente la velocidad al nivel 3 o 4. Amase durante algunos minutos en este nivel hasta obtener un bollo de masa suave. Retírela del recipiente y divídala en 2 a 4 bollos. Amase las prepizzas (circulares o rectangulares) sobre una superficie enharinada y colóquelas sobre una placa para horno o pizzera. Coloque salsa de tomate sobre las prepizzas y agregue los aderezos que desee (hongos, jamón, aceitunas, tomates deshidratados, espinaca, alcachofa, etc.). Encima, coloque hierbas secas, trozos de mozzarella y un chorro de aceite de oliva. Lleve a un horno a gas precalentado a 200 °C (400 °F),

en nivel 6, durante 15 a 20 minutos, hasta que se doren los aderezos.

Pan blanco básico, Niveles 3 a 6

Ingredientes:

600 g de harina de trigo con alto contenido de gluten, 1 sobre de levadura en polvo (aprox. 2 cditas. y ½), 345 cm³ de agua tibia, 1 cedita. de aceite de maíz o manteca, 1 cedita. de azúcar y 2 cditas. de sal.

Preparación:

Siga las instrucciones de mezcla para la masa de pizza y, luego, coloque la masa en un recipiente, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (30 a 40 minutos). Retire la masa y golpéela para sacar el aire. Amase suavemente sobre una superficie enharinada, dele forma de pan o coloque la masa en un molde, cúbrala y déjela en un lugar cálido para que leude 30 minutos más. Lleve a un horno a gas precalentado a 200 °C (400 °F), en nivel 6, durante 25 a 30 minutos, hasta que esté dorado y la parte inferior haga ruido a hueco.

Esponjosos panes con semillas de amapola, Niveles 1 a 3

Ingredientes:

570 g de harina de trigo con alto contenido de gluten, 1 sobre de levadura en polvo (aprox. 2 cditas. y ½), 300 cm³ de leche (apenas tibia), 2 huevos (a temperatura ambiente), 1 cedita. de aceite de maíz, 1 cedita. y ½ de azúcar, 2 cditas. de sal y 75 g de semillas de amapola.

Preparación:

Mezcle la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o un recipiente y deje reposar la preparación 5 minutos. Coloque la harina y las semillas de amapola en el recipiente y mezcle en el nivel 1, agregando gradualmente el líquido. Luego, aumente la velocidad al

nivel 2 y mezcle durante cinco minutos. Retire la masa y colóquela sobre una superficie enharinada, divídala en 8 a 10 bollos, dele forma de pan y colóquelos sobre una placa para horno antiadherente. Déjelos en un lugar cálido hasta que dupliquen su tamaño. Píntelos con un poco de huevo o leche y cocínelos en un horno a gas precalentado a 220 °C (425 °F), en nivel 7, durante 20 a 25 minutos, hasta que estén dorados y la parte inferior haga ruido a hueco.

Pan con hierbas italiano

Ingredientes:

575 g de harina de trigo con alto contenido de gluten, 1 sobre de levadura en polvo (aprox. 2 cditas. y ½), 290 cm³ de agua, 2 cditas. de aceite de oliva, 2 cditas. de azúcar, 2 cditas. de sal y 4 cditas. de mezcla de hierbas secas.

Preparación:

Mezcle la leche, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o un recipiente y deje reposar la preparación 5 minutos. Coloque la harina y las hierbas secas en el recipiente y mezcle en el nivel 1, agregando gradualmente el líquido. Luego, aumente la velocidad al nivel 2 y mezcle durante 5 minutos. Coloque la masa en un recipiente, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (20 a 30 minutos). Colóquela sobre una superficie enharinada, amásela suavemente para quitarle el aire, dele la forma que desee, colóquela sobre una placa para horno y déjela en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño. Lleve a un horno a gas precalentado a 200 °C (400 °F), en nivel 6, durante 25 minutos o hasta que esté dorado y la parte inferior haga ruido a hueco.

Helado de café y coñac, Niveles 5 y 6

Ingredientes:

3 huevos, 75 g de azúcar impalpable, 300 cm³ de crema simple, 2 cditas. de café en polvo instantáneo, 300 cm³ de crema doble y 2 cditas. y ½ de coñac.

Preparación:

Coloque el azúcar y los huevos en el recipiente y procéselos en el nivel 6 hasta obtener una preparación de textura suave. En una cacerola, caliente la crema simple y el café hasta que hiervan, y mezcle el huevo y el azúcar. Coloque en un recipiente resistente al calor a baño María y cocine lentamente, revolviendo bien, hasta que la preparación sea lo suficientemente espesa como para cubrir la parte posterior de una cuchara. Coloque la preparación en un recipiente y déjela enfriar. Bata la crema doble en el nivel 6 hasta que se formen picos suaves y, luego, incorpore a la mezcla fría de huevo y azúcar, con el coñac. Vierta en un recipiente, cubra la preparación y llévela al freezer durante 2 horas y ½ o 3 horas, hasta que esté parcialmente congelada. Retírela, mézclela bien y vuelva a llevarla al freezer, hasta que alcance la textura deseada.

Merengues básicos, Niveles 5 y 6

Ingredientes:

4 claras de huevo, 100 g de azúcar impalpable, 100 g de azúcar glasé.

Preparación:

Coloque las claras de huevo en el recipiente y procéselas en el nivel 6 hasta obtener una preparación bastante firme. Agregue la mitad del azúcar y vuelva a mezclar hasta que la preparación esté suave y se hayan formado picos firmes. Retire el recipiente e incorpore lentamente el resto del azúcar con una cuchara metálica. Forre una placa para horno y haga óvalos con la preparación de merengue con la ayuda de una cuchara o una manga. Espolvoree con el azúcar restante y coloque la placa en la bandeja inferior de un horno a gas a baja temperatura (120 °C) durante una hora y media. Deje enfriar sobre una rejilla de alambre. Decore con frutos rojos, chocolate y crema batida.

Limpieza

- Antes de limpiar el artefacto, desenchúfelo.
 - Nunca sumerja la carcasa con el motor en el agua.
 - No utilice objetos filosos ni detergentes abrasivos.
- Carcasa del motor
- Solo debe utilizarse un trapo húmedo para limpiar el exterior de la carcasa.

Recipiente y accesorios

PRECAUCIÓN:

- Los componentes NO son aptos para lavavajillas. Si se los expone al calor o a limpiadores cáusticos, pueden deformarse o decolorarse.
- Aquellos componentes que tienen contacto con los alimentos pueden limpiarse con agua jabonosa.
- Deje secar bien los accesorios antes de volver a colocarlos en el artefacto.
- Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o similar a los filtros una vez que estén secos.

SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

CAPITAL FEDERAL

SERVICE CENTRAL

Tel. 4775-8588

CENTRO ELECTRÓNICO DE SERVICIOS

Av. Ricardo Balbín 3494

Tel. 4545-6484

RICARDO TALLEDA

15-5602-4398

AUDIOMAX

Cárdenas 1931

15-6729-4444 / 15-6154-2456

GRAN BUENOS AIRES

AVELLANEDA

CIDERS

Av. Mitre 2919 (1870)

Tel. 4204-3126

LANÚS

CROMA VISIÓN

Colombres 657 (1832)

Tel. 4243-0950 / 4292-7427

LOMAS DE ZAMORA

CROMA VISIÓN

Colombres 657 (1832)

Tel. 4243-0950 / 4292-7427

LOMAS DEL MIRADOR

ELECTRÓNICA MIRANDA

Larrea 2335 (1752)

Tel. 4653-0619 / 4657-2833

MONTE GRANDE

LAB. ELECTRÓNICO SUR

Independencia 254 (1842)

Tel. 4296-1152

MORENO

MEFTV

Merlo 2665 (1744)

Tel. (0237) 463-2118

PLUS SERVICE

Av. Libertador 1755

Tel. (0237) 468-0771

MORÓN

SERVOTRONIC

N. S. del B. Viaje 1222 (1708)

Tel. 4629-4565

MUNRO

VIDEO NORTE

Ugarte 4014 (1605)

Tel. 4756-4727

QUILMES

CROMAVISION

Mitre 913 (1878)

Tel. 4254-9356

SAN ANTONIO DE PADUA

ELECTRÓNICA ROCA

Julio A. Roca 1063 (1718)

Tel. (0220) 482-4772

SAN FERNANDO

CRL SERVICE

Av. Pte. Perón 2102 (1646)

Tel. 4745-9834 / 4725-4344

SAN MARTÍN

CASTELMEZZANO SERVICE

San Lorenzo 3004 (1651)

Tel. 4768-1848 / 4713-7717

SAN FCO. SOLANO

DROVERT ELECTRÓNICA

Av. 844 N°1823 (1881)

Tel. 4212-3063

PCIA. de BUENOS AIRES

AZUL

CASA FERRARI

Av. Perón 951 (7300)

Tel. (02281) 42-5683

BAHÍA BLANCA

ALCAR TELEVISION

Estomba 1350 (8000)

Tel. (0291) 455-5108

BALCARCE**NORTV**

Calle 9 N°332 (7620)

Tel. (02266) 42-1401

**BERISSO / ENSENADA
ELECTRÓNICA BANDER**

Calle 158 N°1071

e/12 y 13 (1923)

Tel. (0221) 461-4984

BOLÍVAR**ZACCARDI TELEVISIÓN**

Güemes 292 (6550)

Tel. (02314) 42-8353

CAMPANA**EMISOR ELECTRÓNICA**

Becerra 746 (2804)

Tel. (03489) 40-2830

CAÑUELAS**RICARDO SOSA**

Florida 1350 (1814)

Tel. (02226) 42-3269

CHACABUCO**ROVATTINO TELEVISIÓN**

Moreno 229 (6740)

Tel. (02352) 42-8734

CHASCOMÚS**GOMEZ ELECTRÓNICA**

Libres del Sur 908 (7130)

Tel. (02241) 42-5460

CHIVILCOY**ELECTRÓNICA CHIVILCOY**

Salta 157 (6620)

Tel. (02346) 42-6134

CNEL. BRANDSEN**SEVITEC HOGAR**

Castelli 3167

Tel. (02223) 44-3792

CNEL. PRINGLES**SERVICE PRINGLES**

San Martín 780 (7530)

Tel. (02922) 46-2245

DOLORES**TAURO ELECTRÓNICA**

Cramer 199 (7100)

Tel. (02245) 44-4300

GRAL. MADARIAGA

TAURO ELECTRÓNICA

Tel. (02257) 42-1750

JUNÍN

ELECTRÓNICA LEO

9 de Julio 186 (6000)

Tel. (02362) 42-8935

LA PLATA**VILLEGAS TELEVISIÓN**

Calle 41 N°1112 (1900)

Tel. (0221) 424-3192

LAS FLORES**SONIMAG ELECTRÓNICA**

Alem 484 (7200)

Tel. (02244) 44-3233

LOBOS**CASA CASTELAO**

Suipacha 344 (7240)

Tel. (02227) 42-1748

LUJÁN**ELECTRÓNICA BRUERA**

Lavalle 587 (6700)

Tel. (02323) 42-6807

MAR DE AJÓ**TAURO ELECTRÓNICA**

J. Neuwbery 1434 (7109)

Tel. (02257) 42-1750

MAR DEL PLATA**OSCAR MAYER**

Los Plátanos 636 (7600)

Tel. (0223) 480-2783

TRES ARROYOS**ELECTRÓN. LOS MELLIZOS**

Belgrano 560 (7500)

Tel. (02983) 42-7369

NECOCHEA**ELECTRÓNICA CAMEJO**

Calle 63 N°1745 (7630)

Tel. (02262) 42-6134

9 DE JULIO

MARCELO MILOCCO

Entre Ríos y Fournier (6500)
Tel. (02317) 42-4051

PEHUAJÓ

TECNOVISION

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

PERGAMINO

N y B ELECTRÓNICA

Av. Alsina 1340 (2700)
Tel. (02477) 42-4741

PILAR

GB ELECTRÓNICA

Rivadavia 998 (1629)
Tel. (02322) 43-0443

SALADILLO

ELECTRÓN. SALADILLO

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

SAN ANTONIO DE ARECO

LABORATORIO AVENIDA

Belgrano 343 (2760)
Tel. (02326) 45-6632

SAN CLEMENTE

SERVICE GALERÍA DORA

Calle 1 N°2460 Loc 5 (7105)
Tel. (02252) 43-0852

SAN NICOLÁS

SERVITEC

Blvd. Alvarez 148 (2900)
Tel. (03461) 45-4729

SANTA TERESITA

TAURO ELECTRÓNICA

Av. 41 - N°688
Tel. (02246) 52-0932

TANDIL

S.T.A. Tandil

Alem 846 (7000)
(0249) 442-0529

TRENQUE LAUQUEN

ELECTRÓNICA LM

San Martín 322 (6400)
Tel. (02392) 41-2346

INTERIOR DEL PAÍS

CATAMARCA

OMICRON S.R.L.

San Martín 225 (4700)
San F. del V. de Catamarca
Tel (0383) 445-1438

CHACO

INSTITUTO TÉCNICO DE TV

Av. Hernandarias 750
(3500) Resistencia
Tel. (0362) 15 433-3798
43-5180

CHUBUT

FAGTRON ELECTRÓNICA

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

CÓRDOBA

INGENIERÍA ELECTRONIC

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

ELECTRÓNICA CENTRAL

Tucumán 1979 - Bo. Alta Cord
(5000) Córghoba
Tel. (0351) 474-2900

ABEL CAPALDI

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

COHEN TELEVISIÓN

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

MULTISERVICE COSQUÍN

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

ELECTRÓNICA NIVOLI

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

OSCAR J. ORECCHIA

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

CORRIENTES

ELECTRÓNICA RUS

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

RADIO MARCOS

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

TELESERVICE LIBRES

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

ENTRE RÍOS**CAPPELLO TV**

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

ELECTRO SERVICE

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

CENTRO DE SERVICIOS

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

E. RIVAROLA

Güemes 803
(2820) Gualeguaychú
(03446) 15-55-6368

SERGIO LÓPEZ

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

ROQUE DE LA LOYE

Cettour 1992
(3283) San José
Tel. (03447) 47-0260

HUGO QUINTI

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

JUJUY**ELECTRÓNICA CORONEL**

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

TEDMAZ

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

LA PAMPA**OSCAR MAURICHAU**

Calle 117 N°86
(6360) Gral. Pico
Tel. (02302) 43-6915

TECNOCYF

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

LA RIOJA**TELECOLOR**

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

GABY ELECTRÓNICA

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

MENDOZA**CAMPAGNA SERVICE**

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

CUELLO TELEVISIÓN

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

MISIONES**CASA RODRÍGUEZ**

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

ELECTRÓN. MEGATONE

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

ELECTRÓNICA FIGUEMAR

Francisco de Haro 4577
(3300) Posadas
Tel. (0376) 445-8994

NEUQUÉN**LAB. ELECTR. NEUQUÉN**

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

ZENER ELECTRÓNICA

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

RUBÉN SOSA PAGANO

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

RÍO NEGRO

TRIEE SH

Alem 233
(8500) Viedma
Tel. (0294) 45-0646

ELECTRÓNICA DANHER

Elflein 445
Bariloche
Tel. (0294) 45-2434

SALTA

TOTAL SERVICE

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

INFORMÁTICAS CLICK

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

SANTA CRUZ

MASA MAGNETRÓN

Juan B. Justo 598
(9400) Río Gallegos
Tel. (02966) 43-3394

SANTA FE

ELECTRÓNICA INTEGRAL

Dante ALIGHIERI 2192
(2170) CASILDA
Tel. (03464) 15 50-8360

ELECTRÓNICA ESPAÑA

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

FRANCESCONI ELECTRO.

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

SEEKER

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

SIMATIC

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

TOTAL SERVICE

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

ACONCAGUA ELECTRÓN

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

SANTIAGO DEL ESTERO

ING. RAÚL BARCHINI

Rivadavia 833
(4200) Santiago del Estero
Tel. (0385) 4213872 / 4223755

ELECTRO NORTE

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

SAN LUIS

ELECTRÓNICA VARGAS

Pueyrredón 1176
(5730) V. Mercedes
Tel. (02657) 42-1934

ELECTRÓNICA LÁSER

Lavalle 1498
(5700) San Luis
Tel. (0266) 442-0842

SAN JUAN

TELE-AUTO

Mitre 641 Oeste
(5400) San Juan
Tel. (0264) 421-4329

TIERRA DEL FUEGO

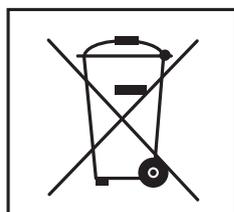
SC ELECTRÓNICA

Venezuela 405
(9420) Río Grande
Tel. (02964) 15-56-5830

TUCUMÁN

ELECTRÓNICA ROJAS

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



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. Reparaciones: 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.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

DATOS DE LA COMPRA

Modelo: _____ Adquirido en: _____
Fecha de compra: ____ / ____ / ____ N° Factura: _____

DATOS DEL COMPRADOR

Nombre y Apellido: _____
Dirección: _____
Teléfono: _____

Comercializa: Golmund S.A.
Humboldt 2355, 1º piso
C1425FUE Buenos Aires, Argentina
CUIT: 30-70860387-9

Atención Service:
(011) 4775-8588

**Encuentre el listado completo de talleres
de servicio técnico y más información en
www.peabody.com.ar**

6

VELOCIDADES
+PULSADOR



600^w

DE POTENCIA



BOWL

4 LITROS

DE ACERO INOXIDABLE



BOWL CON TAPA
ANTI-SALPICADURAS



SMARTCHEF

PEABODY

COMERCIALIZA:
GOLDMUND S.A.
HUMBOLDT 2355,
1º PISO C1425FUE
C.A.B.A. ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9
ORIGEN: CHINA
www.peabody.com.ar

PEABODY

