

SMARTCHEF

HACELO
Gourmet

MANUAL
DE INSTRUCCIONES



**LICUADORA
DE MANO
PE-LM314**

PEABODY
www.peabody.com.ar

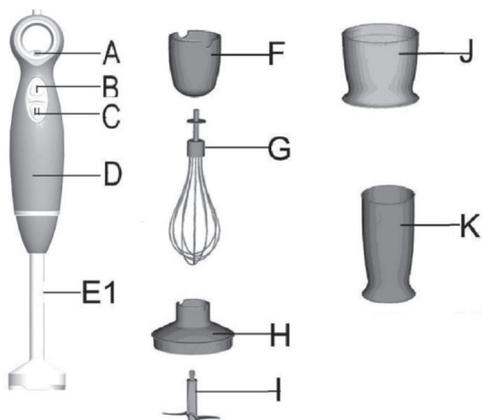
CONTENIDOS

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
DESCRIPCIÓN	5
USO DEL ARTEFACTO	5
USO DEL ARTEFACTO - LIMPIEZA	6
GUÍA DE PROCESAMIENTO - ANOTACIONES	7
SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS	8
CERTIFICADO DE GARANTÍA	11

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, en especial en presencia de niños, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, que incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar la procesadora.
2. A fin de evitar descargas eléctricas, no sumerja la mezcladora ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.
3. Desenchúfela cuando no esté utilizándola, antes de colocar o retirar accesorios y antes de limpiarla.
4. 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 peligros.
5. No utilice la procesadora al aire libre.
6. Evite que el cable de alimentación quede colgando fuera de la mesa o del estante y que entre en contacto con superficies calientes, como la cocina.
7. Desconecte siempre la procesadora de la electricidad si no está observándola, así como antes de colocar y retirar accesorios y antes de limpiarla. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
9. Antes de enchufarla, asegúrese de que la tensión del tomacorriente coincida con la indicada en la etiqueta de características del artefacto.
10. No enchufe la procesadora hasta no haber colocado todos los accesorios y desenchúfela antes de desarmarla o de manipular la cuchilla.
11. Este artefacto no debe ser utilizado por niños. Mantenga el artefacto y su cable fuera del alcance de los niños.
12. Evite que se humedezcan la unidad de motor, el cable y el enchufe.
13. No introduzca la procesadora en ingredientes calientes.
14. La procesadora ha sido diseñada para uso hogareño y, por tanto, para procesar cantidades normales para tal uso.
15. Uso breve. No utilice la licuadora durante más de un minuto ni procese alimentos duros durante más de quince segundos.
16. Si presiona el interruptor, puede operar el interruptor de velocidad lenta para realizar la preparación que desea.
17. Desconecte siempre la procesadora de la electricidad si no está observándola, así como antes de colocar y retirar accesorios y antes de limpiarla.
18. Debe ser cuidadoso cuando manipula las filosas cuchillas de corte, cuando vacía el recipiente y cuando limpia la procesadora.
19. Apague y desenchufe la procesadora antes de cambiarle accesorios o aproximarse a piezas que se mueven mientras está en uso. El artefacto puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, y con falta de experiencia y conocimiento, siempre que se las supervise y se les haya indicado cómo usarlo de manera segura, y comprendan los peligros que implica.
21. Los niños no deben jugar con el artefacto.
22. Mientras licúa, mantenga los utensilios y las manos fuera del contenedor y, mientras pica, manténgalos alejados de la cuchilla de corte, a fin de evitar el riesgo de sufrir lesiones graves o de dañar el artefacto. Puede utilizarse una espátula, pero solo cuando la licuadora no está en funcionamiento.
23. No utilice el producto indebidamente. El mal uso puede provocar lesiones.
24. Debe ser cuidadoso cuando manipula las filosas cuchillas de corte, cuando vacía el recipiente y cuando limpia la procesadora.



DESCRIPCIÓN

- A. Variador electrónico de potencia
- B. Botón de encendido
- C. Botón de máxima potencia
- D. Unidad de motor
- E. Varilla licuadora
- F. Acople para accesorio batidor
- G. Accesorio batidor
- H. Tapa del recipiente de picado
- I. Cuchilla en S para accesorio picador
- J. Recipiente de picado de 500 ml
- K. Recipiente

CÓMO UTILIZAR LA PROCESADORA DE MANO



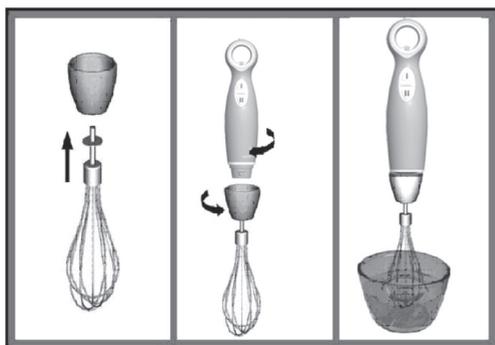
La procesadora de mano es ideal para preparar aderezos, salsas, sopas, mayonesa y papillas, así como para mezclar y realizar licuados.

1. Enrosque la varilla licuadora a la unidad de motor hasta que trabaje.
2. Coloque el accesorio batidor dentro de un recipiente antes de encender la licuadora. Luego presione el botón I y regule la potencia deseada con el variador de potencia. O puede presionar el Botón II para máxima potencia.
3. No utilice la procesadora de mano durante más de un minuto.

Precaución: La cuchilla es muy filosa.

5. **Precaución:** No procese alimentos sin agua.

CÓMO UTILIZAR LA BATIDORA



Utilice la batidora solo para batir crema, claras de huevo, bizcochuelo y mezclas para postres.

1. Inserte el accesorio batidor en el acople y enrosque la caja de engranajes a la unidad de motor hasta que trabaje.
2. Coloque el accesorio batidor dentro de un recipiente. Presione el interruptor I o el interruptor II para accionarla.
3. No utilice la batidora durante más de dos minutos.
4. Una vez que termine de utilizarla, desenrosque la caja de engranajes de la unidad de motor. Luego, extraiga el accesorio batidor de la caja de engranajes.

CÓMO UTILIZAR LA PICADORA



1. La picadora es ideal para alimentos duros, como para picar carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahoria, nueces, almendras, pasas, etc.
2. No pique alimentos demasiado duros, como cubos de hielo, nuez moscada, granos de café o cereales.

Antes de picar...

1. Retire con cuidado la cubierta plástica de la cuchilla. Precaución: la cuchilla es muy filosa. Sujétela siempre de la parte plástica superior.

2. Coloque la cuchilla en la clavija central del recipiente de picado. Empuje la cuchilla hacia abajo y trabe el recipiente. Coloque siempre el recipiente de picado sobre la base antideslizante.
3. Coloque el alimento dentro del recipiente de picado.
4. Coloque la tapa del recipiente de picado.
5. Enrosque la unidad de motor en la tapa del recipiente de picado hasta que trabe.
6. Presione el interruptor I o el interruptor II para accionar la picadora. Mientras procesa alimentos, sujete la unidad de motor con una mano y el recipiente de picado con la otra.
7. Luego de utilizarla, desenrosque la unidad de motor de la tapa del recipiente de picado.
8. Luego, retire la tapa del recipiente de picado. Extraiga la cuchilla con cuidado.
9. Extraiga la cuchilla con cuidado.
10. Retire los alimentos procesados del recipiente de picado.
11. No procese alimentos duros durante más de 15 segundos.

LIMPIEZA

Limpie la unidad de motor y la tapa del recipiente para picar solo con un paño seco.

NO SUMERJA LA UNIDAD DE MOTOR EN AGUA.

“No sumerja el pie y el acople para el accesorio batidor en agua ya que podría quedar humedad en el interior lo cual afecta el normal funcionamiento de estas piezas. Para limpiar las mismas utilice agua corriente y seque de inmediato.”

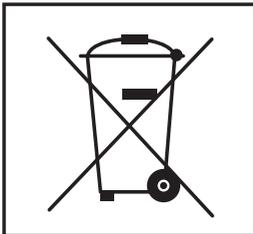
1. Cuando se procesan alimentos con color, los accesorios plásticos de la procesadora pueden ponerse amarillentos.
2. Tenga cuidado con las cuchillas, ya que son muy filosas.
3. Desenchufe la procesadora antes de limpiarla.



GUÍA DE PROCESAMIENTO

Recipiente de picado de 500 ml

Alimento	Cant. máx.	Tiempo de funcionamiento
Carne	200 g	15 segundos
Hierbas	50 g	10 segundos
Nueces, almendras	100 g	10 segundos
Queso	100 g	10 segundos
Pan	80 g	8 segundos
Cebolla	150 g	10 segundos
Galletitas	150 g	8 segundos
Frutas blandas	200 g	8 segundos
Harina	250 g	15 segundos
Agua	150 g	
Batidora		
Clara de huevo	4 huevos	120 segundos
Crema	200 g	90 segundos



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.

Anotaciones

SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

SERVICE CENTRAL

Tel. 4452-7773

CAPITAL FEDERAL

Centro Electrónico De Servicios

Av. Ricardo Balbín 3494
Tel. 4545-6484

Audiomax

Cárdenas 1931
15-6154-2456

GRAN BUENOS AIRES

AVELLANEDA

Su Service

Supisiche 43 (1870)
Tel. 4204-3126 / 8461

BERISSO / ENSENADA

Electrónica Bander

Calle 158 N°1071
e/12 y 13 (1923)
Tel. (0221) 461-4984

HURLINGHAM

Service Central

Manuel A Ocampo 1170
(1686)
Tel. 4452-7773

LOMAS DE ZAMORA

Croma Visión

Colombres 657 (1832)
Tel. 4243-0950

LOMAS DEL MIRADOR

Electrónica Miranda

Larrea 2335 (1752)
Tel. 4653-0619

MORENO

Plus Service

Av. Libertador 1755 (1744)
Tel. (0237) 468-0771

QUILMES

Croma Vision

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

SAN MARTÍN

Castelmezzano Service

San Lorenzo 3004 (1651)
Tel. 4713-7717

PCIA. de BUENOS AIRES

BAHÍA BLANCA

Repuestos Citta

H. Irigoyen 176 (8000)
Tel. 0291-4515010

BALCARCE

NorTv

Calle 9 N° 332 (7620)
Tel. (02266) 42-1401

CAMPANA

Emisor Electrónica

Becerra 746 (2804)
Tel. (03489) 40-2830

CHACABUCO

Centro Hogar Servicio Técnico

Solís 153 y
Juan B Alberdi
(6740)
Tel. (02352) 42-9452

DOLORES

Tauro Electrónica

Cramer 199 (7100)
Tel. (02245) 44-4300

GRAL. MADARIAGA

Tauro Electrónica

Cramer 199
Tel. (02257) 42-1750

JUNÍN

Centro De Servicios

Gral Paz 433 (6000)
Tel. (0236) 4430670 /
4630670

LA PLATA

Villegas Televisión

Calle 41 N° 1112 (1900)
Tel. (0221) 424-3192

LOBOS

Casa Castelao

Suipacha 344 (7240)
Tel. (02227) 42-1748

MAR DE AJÓ

Tauro Electrónica

J. Newbery 1434
(7109)
Tel. (02257) 42-1750

Ingrese a www.peabody.com.ar para conocer el listado actualizado de Servicios Técnicos



MAR DEL PLATA

Oscar Mayer

Los Plátanos 636 (7600)
Tel. (0223) 480-2783

PERGAMINO

Electrónica RR

Merced 133
(2700)
Tel. 02477-640188

SAN NICOLÁS

Elektroservice

Av. Alberdi 1008
(2900)
Tel.(0336) 444-2827

SANTA TERESITA

Tauro Electrónica

Av. 41 - N°688
(7109)
Tel. (02246) 52-0932

TANDIL

Todosistema

Belgrano 184
(7000)
Tel. (0249)-4426146

TRENQUE LAUQUEN

Electrónica LM

Rivadavia 20
(6400)
Tel. (02392) 41-2347

TRES ARROYOS

Electrónica Los Mellizos

Belgrano 560
(7500)
Tel. (02983) 42-7369

INTERIOR DEL PAÍS

SANTA FÉ

Casilda

Electronica SP
Urquiza 653
(2637)
(Los Quirquinchos)
Tel. (0346) 546 2014

Elortondo

Hogar Servicio SRL
Malvinas Argentinas 737
(2732)
Tel. (03462) 470600
Int. 41

Rafaela

2D Electromecánica
Paul Harris 860 (2300)
Tel. (03492) 42-6208

Reconquista

Radio Everest
Habegger 1518
(3560)
Tel. (03482) 42-1523

Rosario

Seeker
Alberdi 573
(2000)
Tel. (0341) 430-6784

Rufino

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

Santa Fé

Litoral Service
9 de Julio 2785 (3000)
Tel. 0342-45 20804

Venado Tuerto

Repuestos Hogar
San Martin 1060 (2600)
Tel. (03462) 42-3621

CATAMARCA

Servicio Técnico Joy

Avda. Enrique Ocampo
N°2171
Tel. (0383) 442-1584

CHACO

Resistencia

Instituto Técnico de TV
Av. Hernandarias 750
(3500)
Tel. (0362) 154 33-3798 /
435180

CHUBUT

Pto. Madryn

Fersil
San Martin 813
Tel. (0280) 447-2361

CÓRDOBA

Cosquín

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

Nueva Cordoba

Ingeniería Electrónica
Achaval Rodriguez 13
(5000)
Tel. (0351) 425-7062

Río III Tercero Service Omega

Av. Pio X (Décimo) 365
(5000)
Tel. 03571-423330 /
413412

Río IV Cuarto Total Service

San Luis 1275
(5800)
Tel. 0358-4621236

Ingrese a www.peaboody.com.ar para conocer el listado actualizado de Servicios Técnicos



San Francisco
Electrónica Nivoli
 Gral. Paz 115 (2400)
 Tel. (03564) 43-5499

CORRIENTES

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

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

ENTRE RÍOS

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

Gualeguaychú
E. Rivarola
 Güemes 803 (2820)
 (03446) 15-55-6368

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

San José
Roque De La Loye
 Cettour 1992 (3283)
 Tel. (03447) 47-0260

LA PAMPA

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

MISIONES

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

L. N. Além
Electrónica Megatone
 Combate de Obligado 247
 (3315)
 Tel. (03754) 42-1236

LA RIOJA

La Rioja
Ega Servicios
 Av. Malvinas Argentinas
 906 (5300)
 Tel. (03822) 15-69-7357

MENDOZA

Mendoza
Electrónica Astesiano
 Suipacha 550 (5500)
 Tel. (0261) 425-5454

San Rafael
Afe Electrónica
 Av. Alberdi 1179 (5600)
 Tel. (0260) 400-9867/468-
 2511

NEUQUÉN

Neuquén
Gatti Electrónica S.H.
 J. A. Roca 1124
 (8340)
 Tel. (0299) -4434855 /
 4431489

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

SANTA CRUZ

Río Gallegos
Casa Magnetron
 Avellaneda 424
 (9400)
 Tel. (02966) 43-3394

SALTA

Rosario de la Frontera
Informáticas Click
 9 de Julio 380 (4190)
 Tel. (03876) 48-3394

Salta
Leandro Service
 Espeche 151 B°
 el Mirador (4400)
 Tel. (0387) 428-3428

TUCUMÁN

S. M. de Tucumán
Service RDM S.H.
 Marco Avellaneda 129
 (4000)
 Tel. (0381) 4213029 -
 4229078

SAN JUAN

San Juan
Electrónica Navarro
 Av Cordoba 848 Oeste
 (5400)
 Tel. (0264) -420 3347

SAN LUIS

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

V. Mercedes
Electrónica Vargas
 Pueyrredon 1176 (5730)
 Tel. (02657) 42-1934

SANTIAGO DEL ESTERO

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

Ingrese a www.peabody.com.ar para conocer el listado actualizado de Servicios Técnicos

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: _____

GARANTIZA: **GOLDMUND S.A.**
Chile 2575, C.A.B.A. ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9
www.peabody.com.ar

Atención Service:
(011) 4452-7773

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



**VELOCIDAD
VARIABLE**



**ACCESORIO
BATIDOR**



**PIE DE ACERO
INOXIDABLE**



**VASO
MEDIDOR
DE 600 ML**



**VASO
PICADOR
DE 500 ML
ANTI-DESIZANTE**

COMERCIALIZA:
GOLDMUND S.A.
Chile 2575, C.A.B.A.
ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9
www.peabody.com.ar

**400_w
DE POTENCIA**

