

SMARTCHEF

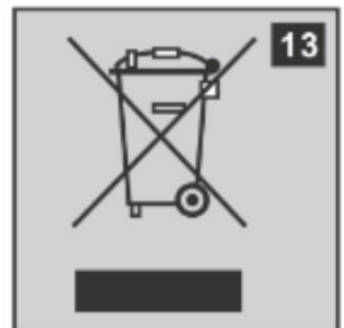
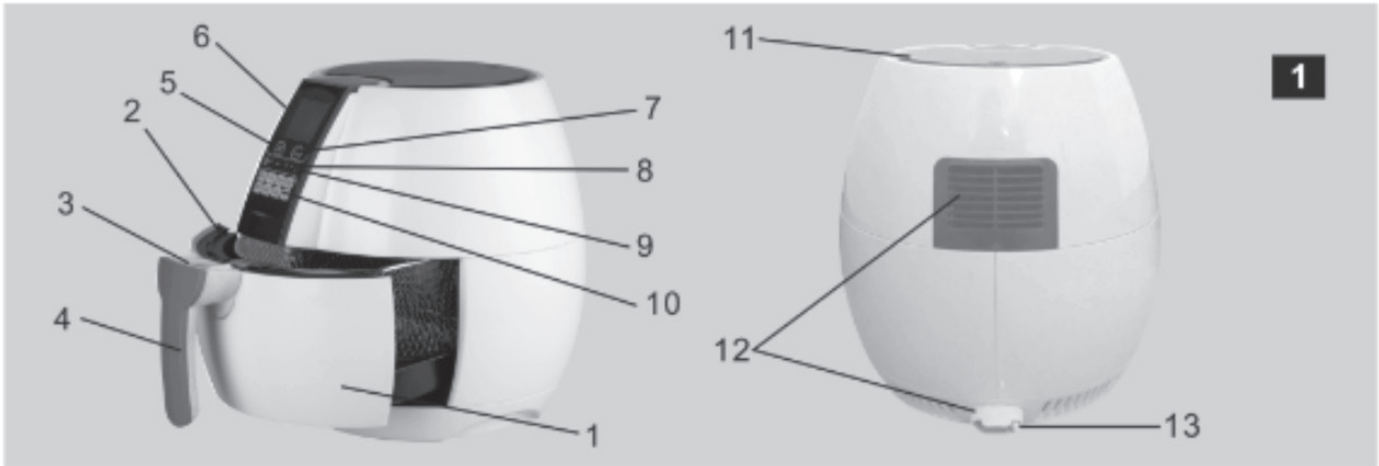
HACELO
Gourmet

MANUAL
DE INSTRUCCIONES



**FREIDORA
SIN ACEITE
PE-AF988**

PEABODY





Antes de utilizar la freidora, lea este manual de instrucciones completo.

Introducción.

Esta nueva FREIDORA POR AIRE ofrece un método sencillo y saludable para preparar sus comidas favoritas. Gracias a su rápida circulación de aire caliente y grill superior, permite preparar numerosos platos. Lo mejor es que la FREIDORA POR AIRE calienta los alimentos en todas las direcciones, y para la mayoría de los ingredientes no es necesario usar ni una gota de aceite.

Descripción general. (Fig. 1)

1. Recipiente de cocción
2. Canasta
3. Botón de liberación de la canasta
4. Agarradera de la canasta
5. Botón de encendido/pausa
6. Pantalla LCD
7. Botón de cancelación
8. Temporizador  (a 30 min)
9. Botón de control de temperatura 
(80 a 200 °C)
10. Botones de selección de función
11. Entrada de aire
12. Aberturas de salida de aire
13. Cable

Importancia.

Lea este manual atentamente antes de utilizar el artefacto, ya que su incorrecta operación puede provocar daños.

Consérvelo para futuras referencias.

Peligro.

- No sumerja la carcasa en agua ni la coloque debajo de la canilla, ya que posee componentes eléctricos y resistencias.
- Evite el ingreso de líquido al artefacto, a fin de evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Conserve todos los alimentos dentro de la canasta, a fin de evitar su contacto con las resistencias.

- No obstruya la entrada ni la salida de aire mientras el artefacto está en funcionamiento.
- Llenar el recipiente de cocción con aceite puede provocar peligro de incendio.
- No toque el interior del artefacto mientras está en funcionamiento.

Advertencia:

- Verifique que el voltaje indicado en el artefacto coincida con el voltaje local.
- No utilice el artefacto si presenta algún daño en el enchufe, el cable o en cualquier otra pieza.
- No solicite la reparación ni el reemplazo del cable a ninguna persona no autorizada.
- Mantenga el artefacto y su cable fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto del cable con superficies calientes.
- No enchufe el artefacto ni toque el panel de control con las manos húmedas.
- Asegúrese de que el artefacto esté enchufado en un tomacorriente con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté bien insertado en el tomacorriente.
- No conecte el artefacto a un temporizador de encendido externo.
- No coloque el artefacto sobre materiales combustibles, como manteles o cortinas, ni cerca de estos.
- No apoye el artefacto en la pared ni contra otro artefacto. Deje un espacio de al menos 10 cm en la parte posterior, superior y a ambos lados del artefacto.
- No coloque ningún objeto encima de la freidora.
- No la utilice para ningún fin que no esté contemplado en este manual.
- No deje el artefacto en funcionamiento sin atención.
- Durante el proceso de freído, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Asimismo, tenga cuidado con el vapor y el aire al retirar el recipiente de cocción del artefacto. Algunas superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.(Fig. 2)
- Si observa que sale humo oscuro del artefacto, desenchúfelo de inmediato. Espere a que deje de salir humo para retirar el recipiente de cocción del artefacto.

Precaución:

- Asegúrese de que el artefacto esté apoyado sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este artefacto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Es posible que su uso no resulte seguro en entornos tales como cocinas para empleados de negocios, estancias, hoteles y demás entornos no residenciales.
- La garantía resultará nula si el artefacto se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales, o no se utiliza conforme a las instrucciones. No utilice el artefacto si el cable presenta algún daño.
- Antes de limpiar o manipular la freidora de manera segura, déjela enfriar aproximadamente 30 minutos.

Apagado automático.

El artefacto cuenta con un temporizador incorporado que hace que la freidora se apague automáticamente cuando la cuenta regresiva llega a cero. También

puede apagar manualmente el artefacto presionando el botón Cancel (Cancelar). La freidora se apagará automáticamente en 25 segundos.

Campos electromagnéticos.

El artefacto cumple con todos los estándares correspondientes a los campos electromagnéticos. Las pruebas científicas han demostrado que no con-

stituye peligro alguno para el cuerpo humano si se opera adecuadamente.

Antes de utilizar la freidora por primera vez:

1. Retire todo el embalaje y los adhesivos o las etiquetas.
2. Limpie la canasta y el recipiente de cocción con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Estos accesorios son aptos para lavavajillas.


3. Limpie el interior y el exterior del artefacto con un paño limpio.

No es necesario llenar el recipiente de cocción con aceite ni grasa, ya que la freidora cocina mediante aire caliente.

Uso de la freidora.

1. Colóquela sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No la apoye sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2. Coloque la canasta en el recipiente de cocción.(Fig. 3). No llene el recipiente de cocción con aceite ni ningún otro líquido.

3. Precaliente el artefacto durante 3 minutos si está frío. Primero, presione el botón  (Calentar) y, luego, el botón INICIO para que la freidora empiece a calentarse gradualmente. Una vez que se haya calentado, retire con cuidado el recipiente de cocción de la freidora. (Fig. 4)

Precaución: Al extraer el recipiente de cocción, la freidora dejará de calentar, y el soplador demorará 5 segundos en detenerse.

4. Coloque los alimentos en la canasta e introdúzcala en la freidora.(Fig. 5)


5. Seleccione la función y la temperatura adecuadas. Consulte la sección "Ajustes" para determinar la temperatura adecuada. (Fig. 6)


Notas: La freidora posee 7 funciones:  Papas

fritas,  Pollo,  Bife,  Camarones,

 Milanesas,  Torta y  Pescado.

Presione el botón de la función correspondiente según los alimentos. En caso de que necesite ajustes de tiempo y temperatura más flexibles, puede modificar las opciones directamente presionando los botones correspondientes.

El panel de control posee dos botones,  + y -, que permiten aumentar y reducir el tiempo, respectivamente. Puede presionarlos brevemente para aumentar o reducir los valores de a 1 minuto o mantenerlos presionados para aumentar o reducir rápidamente el tiempo de 1 en 1.

El panel de control posee dos botones,  + y -, que permiten aumentar y reducir la temperatura, respectivamente. Puede presionarlos brevemente para aumentar o reducir los valores de a 5 grados o mantenerlos presionados para aumentar o reducir rápidamente la temperatura de 5 en 5.

6. Seleccione la función y la temperatura adecuadas. Presione el botón de función para seleccionar la función adecuada según los alimentos y, luego, presione el botón INICIO para que la freidora empiece a funcionar y a calentar los alimentos. En caso de seleccionar una función incorrecta, puede presionar el botón Cancelar y volver a seleccionar la función.

Si la freidora esta en funcionamiento y necesita cancelar la coccion, presione el boton CANCELAR. El ventilador de la freidora seguira funcionando por 20 segundos y se aparada el display. Esto hace que la maquina se enfrie.

Mientras la freidora esta funcionando, puede abrir el recipiente para chequear los alimentos. Al momento de extraer el recipiente, el equipo dejara de funcionar, una vez vuelto a colocar, seguira corriendo el programa seleccionado.

Notas: En caso de que necesite ajustes de tiempo y temperatura más flexibles, puede modificar las opciones directamente presionando los botones correspondientes.

7. Durante el funcionamiento del artefacto, parpadearán los iconos de calentamiento y soplador. (Fig. 7)

Precaución: Durante el proceso de freído con aire caliente, el icono de calentamiento parpadea y desaparece de tanto en tanto. Esto indica que la resistencia se enciende (la temperatura alcanza el valor seleccionado) y se apaga (la temperatura cae por debajo del valor seleccionado) para mantener la temperatura elegida .

8. Para encender la freidora, presione el botón del temporizador para seleccionar el tiempo de preparación necesario. El temporizador empezará a correr.

9. El aceite de los alimentos se acumulará en la parte inferior del recipiente de cocción.

10. En el caso de algunos alimentos, es necesario agitarlos durante la preparación (consulte la sección "Ajustes"). Para hacerlo, retire el recipiente

de cocción de la freidora tomándolo de la agarradera y agítelo. Luego, vuelva a colocar el recipiente de cocción en la freidora. (Fig. 8)

Precaución: No presione el botón de la agarradera mientras la agita. (Fig. 9)

Consejo: Puede retirar la canasta del recipiente de cocción y agitar solo la canasta, a fin de reducir el peso. Retire el recipiente de cocción de la freidora, apóyelo en un lugar resistente al calor y presione el botón de la agarradera. (Fig. 10)

11. Cuando el temporizador emite 5 señales sonoras indica que ha finalizado el tiempo de preparación seleccionado. Retire el recipiente de cocción y apóyelo sobre una superficie resistente al calor.

Nota: Una vez que el temporizador emita 5 señales sonoras, el soplador demorará 20 segundos en apagarse.

12. Verifique que los alimentos estén listos.

Nota: Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelva a introducir el recipiente de cocción en la freidora. Presione el botón de control de temperatura y el botón de control de tiempo para seleccionar los valores deseados. Luego, presione el botón de inicio para poner la freidora en funcionamiento.

13. Para retirar alimentos, presione el botón de liberación de la canasta y saque la canasta del recipiente de cocción. (Fig. 11)

Nota: No de vuelta el recipiente de cocción, ya que el aceite acumulado en la parte inferior caerá sobre los alimentos.

14. Vacíe la canasta en otro recipiente o en un plato. **Consejo:** Para retirar alimentos grandes o frágiles de la canasta, utilice las pinzas provistas.

15. Una vez preparada una tanda de alimentos, la freidora está lista para preparar otra tanda de inmediato.

Ajustes

La siguiente tabla le permitirá seleccionar los ajustes básicos para los distintos alimentos.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son simplemente orientativos. No es posible garantizar que los ajustes sean adecuados para todos los alimentos, ya que su origen, tamaño, forma y marca pueden variar.

Como la tecnología de aire rápido recalienta el aire que está dentro de la freidora de inmediato, retirar brevemente el recipiente de cocción del artefacto durante el proceso de freído prácticamente no altera el proceso.

Consejos

-Los alimentos pequeños suelen exigir un tiempo de preparación un poco más breve que los alimentos más grandes.

-Una cantidad de alimentos superior solo exige un tiempo de preparación apenas más prolongado, mientras que una cantidad inferior solo exige un tiempo de preparación apenas más breve.

-Agitar los alimentos más pequeños durante el tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se fríen de manera despareja.

-Agregue un poco de aceite a las papas frescas y fríalas unos minutos más para obtener un resultado crocante.

-No utilice la freidora para preparar alimentos extremadamente grasos, como salchichas.

-Los snacks aptos para horno también pueden prepararse en la freidora.

-La cantidad óptima para preparar papas fritas es 500 gramos.

-Utilice masa previamente preparada para hacer snacks rápida y fácilmente. La masa previamente preparada exige un tiempo de preparación menor que la masa casera.

-Coloque un molde o una asadera dentro de la canasta de la freidora para hornear una torta o quiche, así como para freír alimentos frágiles o rellenos.

-También puede utilizar la freidora para calentar alimentos. Para calentar alimentos, seleccione una temperatura de 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

Accesorios incluidos.

Pinza para alimentos.

Utilice esta para retirar o remover los alimentos dentro del recipiente de cocción.

Accesorio divisor para cocción múltiple.

Utilice este accesorio para cocinar dos tipos de comidas en simultáneo. Por ejemplo papas fritas y milanesas.

En caso de utilizar este accesorio, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción de acuerdo a los alimentos que se desea cocinar.

	Cant. mín-máx (en granos)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Info adicional
Papas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Agitar	
Papas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	Agitar	
Papas fritas caseras (8x8 cm)	300-800	18-10	200	Agitar	Agregar 1/2 cda. de aceite
Papas rústicas caseras	300-800	18-22	180	Agitar	Agregar 1/2 cda. de aceite
Papas en cubos caseras	300-750	12-18	180	Agitar	Agregar 1/2 cda. de aceite
Papa gratinada	500	15-18	200	Agitar	
Bife	100-500	8-12	180		
Costillitas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesas	100-500	7-14	180		
Salchicha envuelta	100-500	13-15	200		
Grísines	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-700	10-15	180		
Arrolladitos primavera	100-400	8-10	200	Agitar	Utiliza productos listos para hornear
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Agitar	Utiliza productos listos para hornear
Bocaditos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Utiliza productos listos para hornear
Snacks de queso	100-400	8-10	180		Utiliza productos listos para hornear
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Torta	300	20-25	160		Utilizar molde
Muffins	300	15-18	200		Utilizar molde
Snacks dulces	400	20	160		Utilizar molde/asadera

Limpieza.

Limpie la freidora luego de cada uso.

No limpie el recipiente de cocción, la canasta ni el interior de la freidora con utensilios de cocina metálicos ni con productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe la freidora y déjela enfriar.

Nota: Retire el recipiente de cocción para que la freidora se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del artefacto con un paño húmedo.

3. Limpie la canasta y el recipiente de cocción con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Puede eliminar cualquier resto de suciedad con

líquido desengrasante.

Nota: El recipiente de cocción y la canasta pueden lavarse en lavavajillas.

Consejo: En caso de que haya suciedad adherida a la canasta o a la parte inferior del recipiente de cocción, llene este último con agua caliente y detergente.

Coloque la canasta en el recipiente y déjelos en remojo durante 10 minutos.

4. Limpie el interior de la freidora con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie la resistencia con un cepillo para retirar los residuos de alimentos.

Almacenamiento

1. Desenchufe la freidora y déjela enfriar bien.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medio ambiente


No deseche el artefacto con los residuos domésticos normales. Llévelo a un punto de recolección oficial para su reciclaje. Esto permite contribuir al cuidado del medio ambiente. (Fig. 13)

Solución de problemas.


Cant. mín-máx (en granos)	Info adicional	Info adicional
La freidora no funciona.	El artefacto no está enchufado.	Enchufe el artefacto en un tomacorriente con conexión a tierra.
	No ha definido ningún valor en el temporizador.	Seleccione el tiempo de operación necesario para que se encienda la freidora.
Los alimentos freídos con la freidora no están cocidos.	Colocó una cantidad de alimentos excesiva en la canasta.	Coloque tandas más pequeñas de alimentos en la canasta. La fritura de las tandas más pequeñas es más pareja.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Seleccione la temperatura necesaria presionando el botón de control de temperatura. Consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso de la freidora".
La fritura de los alimentos no es pareja.	Algunos alimentos deben agitarse durante el tiempo de preparación.	Aquellos alimentos que quedan encimados o cruzados entre sí (como las papas fritas) deben agitarse durante el tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" del capítulo "Uso de la freidora".
Los snacks fritos no salen crocantes.	Utilizó snacks elaborados para cocción en freidoras tradicionales.	Utilice snacks para horno o pintelos con un poco de aceite para obtener un resultado más crocante.
No puedo insertar correctamente el recipiente de cocción en la freidora.	Hay demasiados alimentos en la canasta.	La cantidad de alimentos de la canasta no debe superar la marca MAX.
	La canasta no está bien colocada en el recipiente de cocción.	Empuje la canasta dentro del recipiente de cocción hasta oír un clic.
La freidora emana humo blanco.	Está preparando alimentos grasos.	Al freir alimentos grasos, se acumula gran cantidad de aceite en el recipiente de cocción. El aceite produce humo blanco, y es posible que el recipiente se caliente más de lo habitual. Esto no perjudica la freidora ni el resultado final.
	El recipiente de cocción aún tiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es originado por la grasa que se calienta en el recipiente de cocción. Asegúrese de limpiar bien el recipiente luego de cada uso.
Las papas fritas frescas no salen parejas.	No utilizó el tipo de papa adecuado.	Utilice papas frescas y asegúrese de que conservan la firmeza durante la fritura.
	No enjuagó correctamente los bastones de papa antes de freirlos.	Enjuague los bastones de papa correctamente para eliminar el almidón.
Las papas fritas frescas no salen crocantes.	Los alimentos salen crocantes según la cantidad de aceite y agua de la preparación.	Asegúrese de secar bien los bastones de papa antes de agregar el aceite.
		Corte bastones de papa más pequeños para obtener un resultado más crocante.
		Agregue un poquito más de aceite para un resultado más correcto.

RECETAS


Papas bastón congeladas

Coloque 200 gr. de papas congeladas en el recipiente, luego presione el botón  en el panel y luego el botón INICIO. Durante la cocción, se recomienda agitar los alimentos dentro del recipiente para obtener una cocción uniforme. En caso de ser necesario, ajuste el tiempo de cocción.


Papas fritas caceras

Pele las papas y córtelas en bastones, lave los bastones y séquelos con papel de cocina. Vierta ½ cucharada de aceite en un recipiente y mezcle los bastones hasta que estén cubiertos de aceite. Coloque los bastones en el recipiente de la freidora. Presione el botón  en el panel, ajuste el tiempo de cocción a 30:00 minutos y luego presione el botón INICIO. Durante la cocción, se recomienda agitar los alimentos dentro del recipiente para obtener una cocción uniforme.


Pre-fritos de pollo congelados

Coloque 300 gr. de pre-fritos de pollo congelado en el recipiente, presione el botón  en el panel y luego el botón INICIO. Durante la cocción, se recomienda agitar los alimentos dentro del recipiente para una cocción uniforme.


Milanesas caceras

Coloque las milanesas dentro del recipiente, agregue ½ cucharada de aceite o rocíe las milanesas con rocío vegetal y presione el botón  en el panel, luego presione el botón INICIO. Durante la cocción, se recomienda rotar las milanesas para obtener una cocción uniforme. Dependiendo del tamaño y espesor de la carne, podrá ajustar el tiempo de cocción para este programa con las teclas + o - en el panel de control.

Hamburguesas congeladas

Coloque las hamburguesas dentro del recipiente y presione el botón , luego presione el botón INICIO. Para este programa nos es necesario colocar aceite a los alimentos.

Bocaditos de pescado congelados

Coloque 200 gr. de bocaditos de pescado congelados o milanesas de pescado congeladas, presione el botón  y luego presione el botón inicio. Durante la cocción, se recomienda agitar los alimentos para obtener una cocción uniforme.

En caso de utilizar pescado fresco, rocíe el pescado con ½ cucharada de aceite y ajuste el tiempo de cocción dependiendo el tamaño de los alimentos.

Anotaciones

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

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**



DISPLAY
LED



TIMER
30 MIN.



CONTROL
DE TEMPERATURA
DESDE 80° a 200°



CAPACIDAD
EXTRA GRANDE
3,2L



SMARTCHEF
PEABODY

COMERCIALIZA:
GOLDMUND S.A.
HUMBOLDT 2355,
1° PISO C1425FUE
C.A.B.A. ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

www.peabody.com.ar

PEABODY

