

# SMARTCHEF

HACELO  
*Gourmet*

**MANUAL**  
DE INSTRUCCIONES



LICUADORA  
ELÉCTRICA  
PE-PSM100

**PEABODY**

**Importado por: GOLDMUND S.A.**

CHILE 2575  
C.A.B.A. ARGENTINA  
CUIT: 30-70860387-9

**ORIGEN: CHINA**

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

---

## **ÍNDICE:**

- 4      ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**
- 5      SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**
  - CONOZCA SU LICUADORA**
  - PANEL DE CONTROL**
- 6      MODO DE USO**
  - PRECAUCIÓN**
- 7      FUNCIONAMIENTO**
  - RECOMENDACIONES IMPORTANTES DEL FUNCIONAMIENTO**
- 8      RECOMENDACIONES PARA PREPARAR LICUADOS**
  - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**
  - PRECAUCIÓN**
- 9      RECETAS A MODO DE REFERENCIA**
- 10     ANOTACIONES**
- 11     SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADO**
- 15     GARANTÍA**
- 16     CONRATAPA**

---

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. POR FAVOR LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE PROCEDER A UTILIZAR LA UNIDAD, Y CONSERVE DICHAS INSTRUCCIONES A MODO DE REFERENCIA FUTURA

---

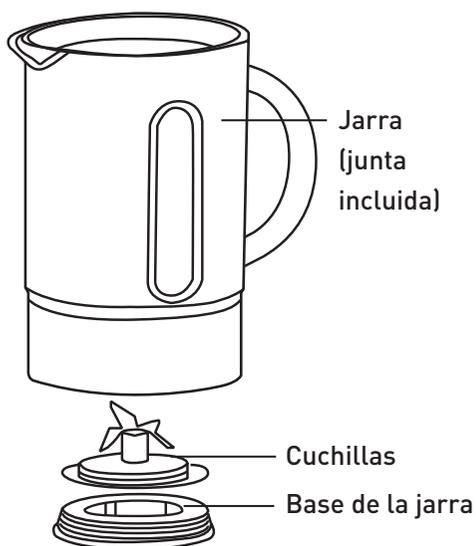
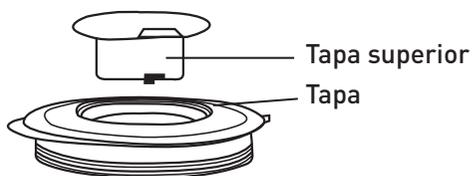
## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Toda vez que utiliza esta unidad de características eléctricas, se recomienda respetar siempre las siguientes medidas de seguridad elementales:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizar la unidad, verifique que la tensión indicada en el producto se corresponda con la de su localidad.
3. Evite que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes, o que cuelgue de la mesa o del lugar en el que esté apoyado.
4. No conecte la unidad si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si se detectó una deficiencia en el funcionamiento o si estuviera dañada de cualquier otra forma. Traslade la unidad al servicio técnico oficial más cercano para que la examinen, reparen o ajusten.
5. En caso de daño en el cable, éste debe ser reemplazado por el fabricante, el personal del servicio técnico o por personas de similares aptitudes con el propósito de evitar riesgos.
6. Se debe supervisar atentamente a los niños cuando ellos utilicen la unidad o cuando ellos estén presentes mientras esté en funcionamiento.
7. Evite el contacto con las partes en movimiento.
8. Evite introducir utensilios y sus manos en la unidad durante el proceso de licuado a fin de reducir los riesgos de lesiones severas a las personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar un removedor, pero éste sólo debe utilizarse cuando la licuadora está detenida.
9. El uso de componentes - incluso de la jarra, la tapa de la jarra y el accesorio de las cuchillas - que no estén recomendados o vendidos por el fabricante pueden provocar ignición, descargas eléctricas o lesiones.
10. Evite utilizar la unidad para licuar sustancias duras y secas; de lo contrario, las cuchillas podrían desafilarse.
11. Desconecte la unidad cuando no se la utilice, cuando se retiren los componentes y cuando se proceda con su limpieza.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, evite colocar las cuchillas en la unidad del motor cuando la jarra no esté debidamente ajustada.
13. Este electrodoméstico no fue diseñado para ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales especiales, o que carezcan de experiencia y conocimiento, salvo en caso de que hayan recibido la capacitación o la supervisión correspondiente relativa al uso de la unidad por una persona responsable de su seguridad. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por los niños. Mantenga la unidad y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
14. No se aleje de la unidad cuando esté en funcionamiento.
15. Cuando retire la licuadora de la unidad del motor, aguarde hasta que las cuchillas se hayan detenido por completo.
16. La licuadora debe funcionar siempre con la tapa debidamente colocada.
17. Utilice siempre la unidad en una superficie segura, nivelada y seca.
18. No coloque la unidad sobre un dispositivo a gas, eléctrico o cerca de ellos, ni en aquel lugar en donde pueda entrar en contacto con un dispositivo de calor.
19. No utilice la unidad al aire libre
20. Advertencia: evite colocar líquidos calientes o hacer funcionar la licuadora en ausencia de líquidos.
21. No utilice la unidad para otro uso que no sea para el cual fuera diseñada.
22. Desconecte la unidad del toma corriente cada vez que se aleje de ella, y antes del ensamble o retiro de componentes, y antes de proceder con su limpieza.

---

**SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**  
**CONOZCA SU LICUADORA**



---

**PANEL DE CONTROL**

El visor LCD indica el tiempo total utilizado para cada valor de velocidad



## MODO DE USO

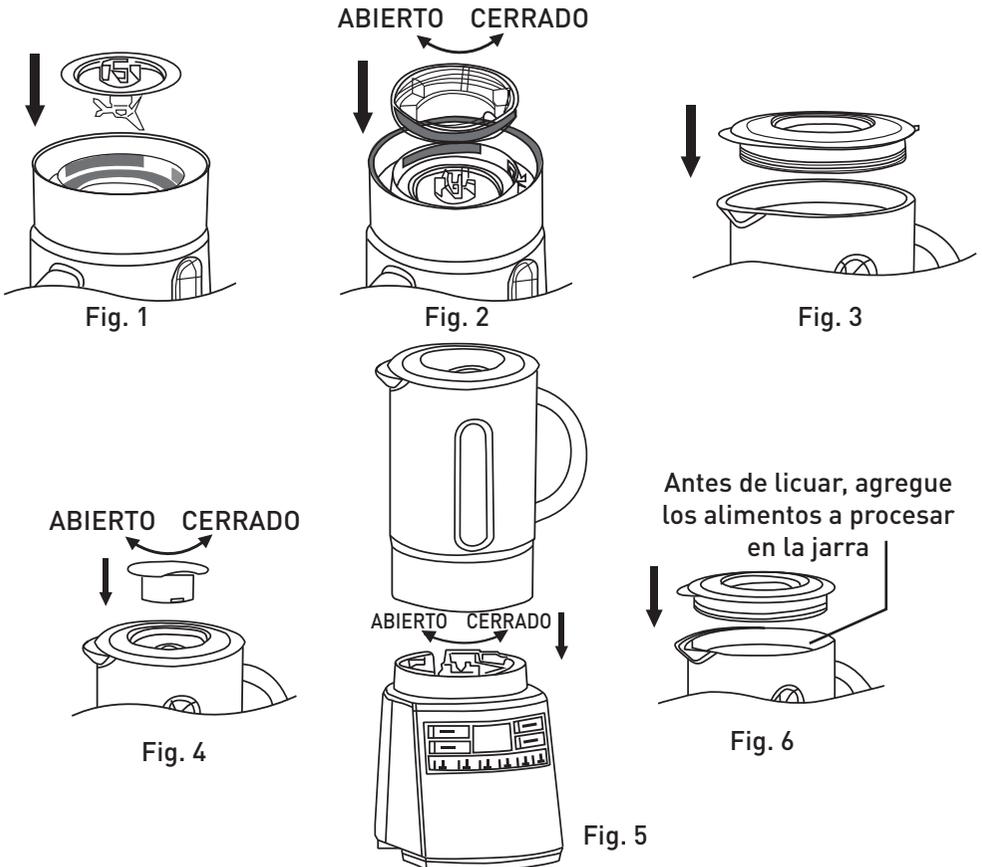
### Ensamble de la jarra de la batidora

1. Antes de utilizar la unidad por primera vez, desembale la licuadora y coloque todos los componentes en una superficie horizontal.
2. La tapa superior, la tapa, la jarra, las cuchillas y la base de la jarra están ensambladas en la unidad del motor. Retire todos los componentes para proceder con el lavado, a excepción de la unidad del motor. Refiérase a la sección MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.
3. Vuelva a ensamblar todos los componentes una vez que los haya lavado y secado minuciosamente.

- 1) Coloque las cuchillas en la jarra (refiérase a la Fig. 1).
- 2) Coloque la base de la jarra en las cuchillas y, sosteniendo la manija de la jarra, enrosque la base de la jarra en la parte inferior de la jarra; luego gírela en sentido anti horario hasta que quede ajustada (refiérase a la Fig. 2).
- 3) Coloque la tapa en la jarra (refiérase a la Fig.3).
- 4) Coloque la tapa superior en la tapa y ajuste en el sentido indicado en la Fig. 4.
- 5) Finalmente, coloque la jarra así ensamblada en la unidad del motor y gire en sentido horario hasta que quede ajustada (refiérase a la Fig.5).

## PRECAUCIÓN

Ahora la jarra está ajustada. Evite girar la jarra cuando está ensamblada a la unidad de motor.



## FUNCIONAMIENTO

Esta unidad incluye una pantalla LCD (pantalla de cristal líquido) que indica el tiempo total de funcionamiento de 2 minutos (120 s) para cada valor de velocidad seleccionado. Utilización de la licuadora:

1. Coloque los alimentos a licuar en la jarra y la tapa en dicha jarra antes de proceder con el licuado (refiérase a la Fig. 6). Verifique que la tapa superior esté colocada. Cuando proceda a triturar hielo o alimentos duros, mantenga una mano en la tapa.

**Nota:** La mezcla contenida en la jarra no debe exceder su capacidad máxima (1500 ml).

2. Conecte la unidad, presione la tecla ENCENDIDO; se escuchará un "beep" y la pantalla LCD se encenderá indicando "00" con la luz azul de fondo (refiérase al "PANEL DE CONTROL").

El indicador de la tecla ENCENDIDO funciona de forma intermitente y el resto de los indicadores (tres teclas) se iluminan. La función que siempre aparecerá es MEZCLAR, es decir, que el indicador MEZCLAR se iluminará.

3. Luego, presione la tecla SELECCIONAR para seleccionar la velocidad deseada: 1 - MEZCLAR, 2 - CORTAR, 3 - COMBINAR, 4 - LICUAR, 5 - PURÉ ó 6 - TRITURAR. Se enciende la luz del valor seleccionado en el panel de control y la pantalla LCD indica el tiempo total de funcionamiento de 2 minutos para cada selección.

4. Presione la tecla INICIAR / DETENER para que la unidad comience a funcionar, y dicha tecla se iluminará de forma intermitente. La tecla ENCENDIDO deja de funcionar de forma intermitente y se ilumina; la pantalla LCD indica la

cuenta regresiva.

**Nota:** En cualquier momento durante el funcionamiento, y si fuera necesario, usted puede presionar el botón PULSO una vez para alcanzar el valor máximo de velocidad y obtener una mezcla más homogénea. La pantalla LCD comenzará a contar el tiempo de la función pulso en segundos. Cuando haya logrado la mezcla deseada, presione nuevamente el botón PULSO para cancelar dicha función y de inmediato la unidad retornará y continuará con la operación seleccionada. Durante la función pulso, es normal que la pantalla LCD cuente el tiempo en minutos en lugar de en segundos una vez que haya finalizado 179 segundos de la función pulso.

5. Una vez finalizada la operación seleccionada, se escucharán "beeps" y la unidad se detendrá de forma automática. Es decir, la tecla ENCENDIDO volverá a funcionar de forma intermitente y la tecla INICIAR / DETENER dejará la intermitencia y se iluminará.

**Nota:** Si se obtiene la mezcla deseada durante el funcionamiento, usted puede presionar la tecla INICIAR / DETENER para detener la operación. La tecla ENCENDIDO volverá a funcionar de forma intermitente y la tecla INICIAR / DETENER dejará la intermitencia y se iluminará.

6. Una vez finalizado el uso de la licuadora, presione la tecla ENCENDIDO para desconectar la unidad del toma corriente.

**Nota:** La unidad requiere un período de descanso de, al menos, 1 minuto entre dos ciclos consecutivos.

## Recomendaciones importantes del funcionamiento

- Para mezclas rápidas o delicadas, utilice la función CONTINAR. Para obtener mejores resultados al triturar hielo, utilice la función TRITURAR.
- Si quisiera agregar ingredientes cuando la licuadora está en funcionamiento, retire la tapa superior y agréguelos a través de dicha abertura (refiérase a la Fig.7).
- Para retirar la jarra de la unidad de motor, gírela en el sentido indicado en la Fig. 5. Retire la tapa antes de servir la preparación.

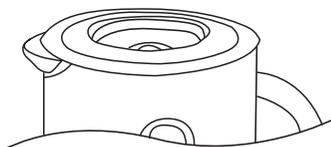


Fig. 7

Durante el funcionamiento, agregue los ingredientes a través de la cavidad de la tapa.

## Recomendaciones para preparar licuados

- Para preparar licuados de frutas con frutas frescas o congeladas, pele las frutas y luego córtelas en trozos.
- Para una mejor circulación de los alimentos que se licuarán con los líquidos, vierta primero el líquido en la jarra y luego agregue los alimentos sólidos.
- Algunas de las tareas que no pueden realizarse de forma efectiva con una licuadora son: batir claras a nieve, batir crema, preparar puré de papas, amasar y exprimir jugos de frutas y vegetales.
- Se recomienda no colocar los siguientes elementos en la unidad ya que pueden ocasionar daños. Ellos son: huesos, porciones grandes de elementos sólidos, o alimentos resistentes como el nabo.
- Para triturar hielo, coloque cubos de hielo de dimensiones adecuadas. Sostenga firmemente la tapa con una mano y seleccione la función CRUSH. Si necesita incorporar más hielo, retire la tapa superior y agregue los cubos uno a uno a través de la abertura de la tapa.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**La unidad no contiene partes que el usuario pueda reemplazar. El servicio técnico debe ser realizado por personal calificado.**

1. Antes de proceder con la limpieza, presione la tecla INICIAR / DETENER para cancelar todas las funciones y accione la tecla ENCENDIDO para apagar la unidad. Desconecte la licuadora.
2. Lave siempre la unidad inmediatamente después de su uso para facilitar la limpieza. Evite que los alimentos se sequen dentro de la jarra ya que esto dificultará la limpieza.
3. Vierta una pequeña cantidad de agua tibia y jabón en la jarra y presione la tecla CONTINUAR una vez; luego de la limpieza, presione nuevamente la tecla CONTINUAR para detener la función y limpie la jarra.
4. Retire todos los componentes que se hayan ensamblado. Gire la jarra para retirarla de la unidad del motor, destrabe la base de la jarra de la propia jarra, retire las cuchillas y finalmente saque la tapa superior de la tapa.

5. Enjuague la tapa superior, la tapa, la jarra y la base de la jarra a mano o en el lavavajillas, luego proceda con el secado. Estos componentes son aptos para máquinas lavavajillas pero la temperatura en dichas unidades no debe exceder los 70°C.

6. Cepille las cuchillas con agua tibia y jabón; enjuague también debajo de la tapa superior. Evite tocar los filos de las cuchillas: sea cuidadoso. Evite sumergir las cuchillas en agua. Deje secar en posición invertida y mantenga estos elementos alejados de los niños.

7. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo y seque minuciosamente. Remueva las manchas resistentes con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.

8. Si los líquidos se derramaron en la unidad del motor, primero desconecte la unidad y luego limpie con un paño húmedo y seque minuciosamente

## PRECAUCIÓN

**1) Evite sumergir la unidad del motor en líquidos para prevenir el riesgo de descarga eléctrica.**

**2) Evite utilizar esponjas de fregado en los componentes.**

## RECETAS A MODO DE REFERENCIA

| Función   | Alimentos                               | Cantidad   | Operación  |
|-----------|---|--|--|
| CONTINUAR | Migas de pan                            | 1 rebanada, dividida en 8 partes y 1/2 taza (125 ml) de agua                   | pulso de 1 a 4 veces; 20 s por vez   |
|           | Queso                                   | 1 taza (250 ml) de agua y 1 pulgada (2,5 cm) de rebanadas                      | pulso 5 veces; 20 s por vez  |
| MEZCLAR   | Leche en polvo                          | 1 taza (250 ml) de agua y 10 g de leche en polvo                               | mezcle de forma continua por 20 s  |
| CORTAR    | Carnes, alimentos deshuesados y cocidos | 30 x 30 x 50 mm, 300g en total   | corte de forma continua por 2 minutos  |
| COMBINAR  | Zanahoria                               | 900 g de agua y 600 g de zanahoria cortada en trozos pequeños                  | combine de forma continua por 2 minutos  |
|           | Pasta de porotos de soja                | 750 g de agua y 750 g de porotos de soja que deben queda en remojo por 5 horas | combine de forma continua por 2 minutos  |
| LICUAR    | Mandarina                               | 400 g no lleva agua  | licue de forma continua por 2 minutos  |
| PURÉ      | Naranja                                 | 400 g, corte en 4 partes, no lleva agua  | licue de forma continua por 2 minutos  |
| TRITURAR  | Yemas de huevo                          | 6 huevos   | licue de forma continua por 2 minutos  |
|           | Papas cocidas                           | 480 g de papa cocida cortada en trozos y 20 g de aceite para ensaladas         | mezcle de forma continua por 30 s  |
|           | Cubos de hielo                          | 350 g de cubos de hielo  | triture los cubos de hielo de forma automática hasta que finalice la operación |



---

# 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 Castelar**

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

**MAR DE AJÓ****Tauro Electrónica**

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

**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

**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

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

**Atención Service**  
**(011) 4452-7773**

Encuentre el lista completo de talleres  
de servicio técnico y más información en  
**[www.peabody.com.ar](http://www.peabody.com.ar)**

**CUCHILLAS  
DENTADAS  
DE ACERO  
INOXIDABLE  
ESPECIALES PARA HIELO**



**CONTROL  
ELECTRÓNICO  
DE VELOCIDAD**



**6**

**VELOCIDADES**



**JARRA  
DE VIDRIO**



**SOPORTA  
AMPLIA GAMA DE  
TEMPERATURA**

**Comercializa:**

**GOLDMUND S.A.**

CHILE 2575,  
C.A.B.A. ARGENTINA  
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

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

**1,5L**  
**DE CAPACIDAD**

