

# Moulinex® Multichef



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

## Instrucciones de uso

Usted acaba de adquirir un producto Moulinex de la más alta tecnología y calidad. Para entender mejor y aprovechar todas las funciones del producto y usarlo con toda seguridad, lea atentamente las recomendaciones a seguir y sus instrucciones de uso. **No deseche este Manual de instrucciones. Guárdelo para eventuales consultas.**

### RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA EL MANEJO DE ESTE PRODUCTO:

MOULINEX, atenta a la calidad de sus productos, se preocupa también con la seguridad personal de sus consumidores. Por esta razón, antes de utilizar por primera vez el producto, **lea atentamente las recomendaciones e instrucciones de uso.** De ellas dependen un perfecto funcionamiento del producto y su seguridad, así como la de terceros. **Este dispositivo no está diseñado y no debe ser utilizado en las siguientes aplicaciones en las que no hay cobertura de la garantía: cocinas colectivas en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas rurales; por los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; en entornos de tipo B.**

- a. Antes de enchufar a la tomada asegúrese que la tensión eléctrica es compatible con la indicado en el producto (127V o 220V). **Si la tensión eléctrica no es compatible puede provocar daños al producto y a su seguridad.**
- b. Este producto fue proyectado, fabricado y es recomendado solo para uso doméstico. Por lo tanto, si sometido al uso comercial y/o profesional puede provocar danos y accidentes personales. **Su uso en estas condiciones tendrá como consecuencia la perdida de la garantía contractual.**
- c. **Para evitar descargas eléctricas, nunca use el producto con las manos mojadas, o sobre superficies húmedas, no moje las partes eléctricas del producto ni lo sumerja en agua.**
- d. **Este producto no se destina para la utilización por personas (incluidos niños) con capacidad físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento,** a menos que haya recibido instrucciones referentes a la utilización del producto o estejam sob la supervisión de una persona responsable por su seguridad. És recomendado que los niños sean supervisados para asegurarse que no juegan con el aparato.
- e. Desenchufe cuando esté usando el producto o cuando vaya a limpiarlo, un pequeño descuido podrá conectar el producto involuntariamente provocando accidentes.
- f. **Nunca utilice el producto con el cordón eléctrico o el enchufe dañados, a los efectos de evitar accidentes, como descargas eléctricas, cortocircuitos y quemaduras o incendio.** La adquisición y sustitución del cordón eléctrico deben ser hechas en el Servicio Autorizado Moulinex.
- g. **Nunca intente desmontar o reparar el producto, para evitar accidentes y para no perder la garantía contractual. Llévelo a una Asistencia Autorizada Moulinex.**
- h. Nunca transporte el producto por el cordón eléctrico ni lo desenchufe trando del cordón, para no efectar el buen funcionamiento del producto y evitar posibles accidentes.

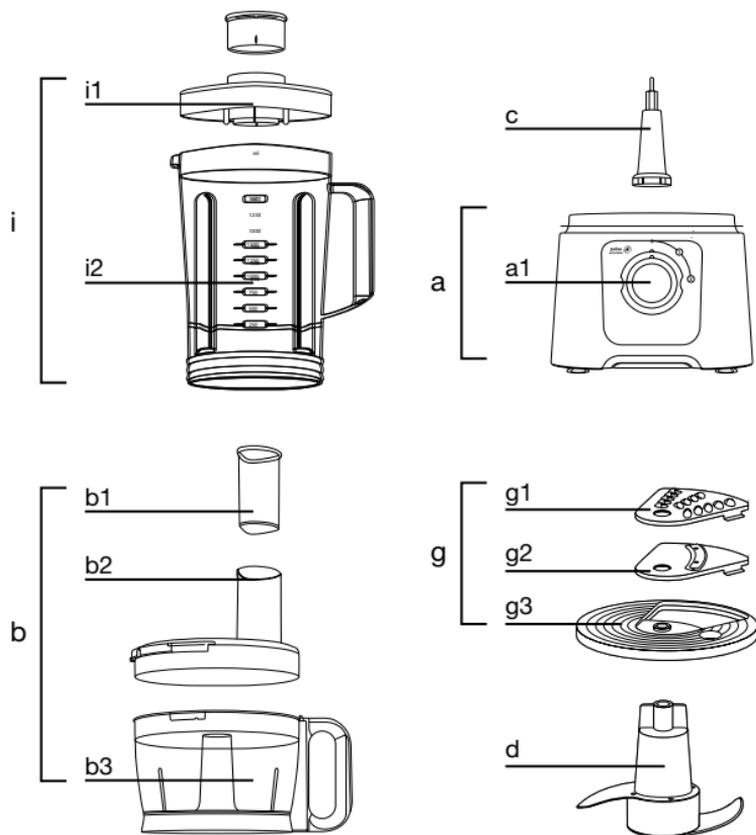
- i. El uso de piezas o accesorios, principalmente cordón eléctrico, que no sean de fábrica, puede provocar accidentes personales, causar daños a el pr ducto y perjudicar su funcionamiento, además de implicar la pérdida de la garantía, de acuerdo con la ley.
- j. No deje el producto funcionando o conectado en su ausencia, aunque sea por instantes, principalmente donde haya niños para que los accidentes sean evitados.
- k. Al conectar o desconectar el enchufe, asegúrese de que sus dedos no están en contacto con las clavijas del enchufe, para evitar choque eléctrico.
- l. No conecte otros aparatos en la misma toma, utilizando benjamins o extensiones, evitando sobrecargas eléctricas que causarían daños a los componentes del producto y provocarían serios accidentes.

### **ATENCIÓN (para su propia seguridad y la de terceros)**

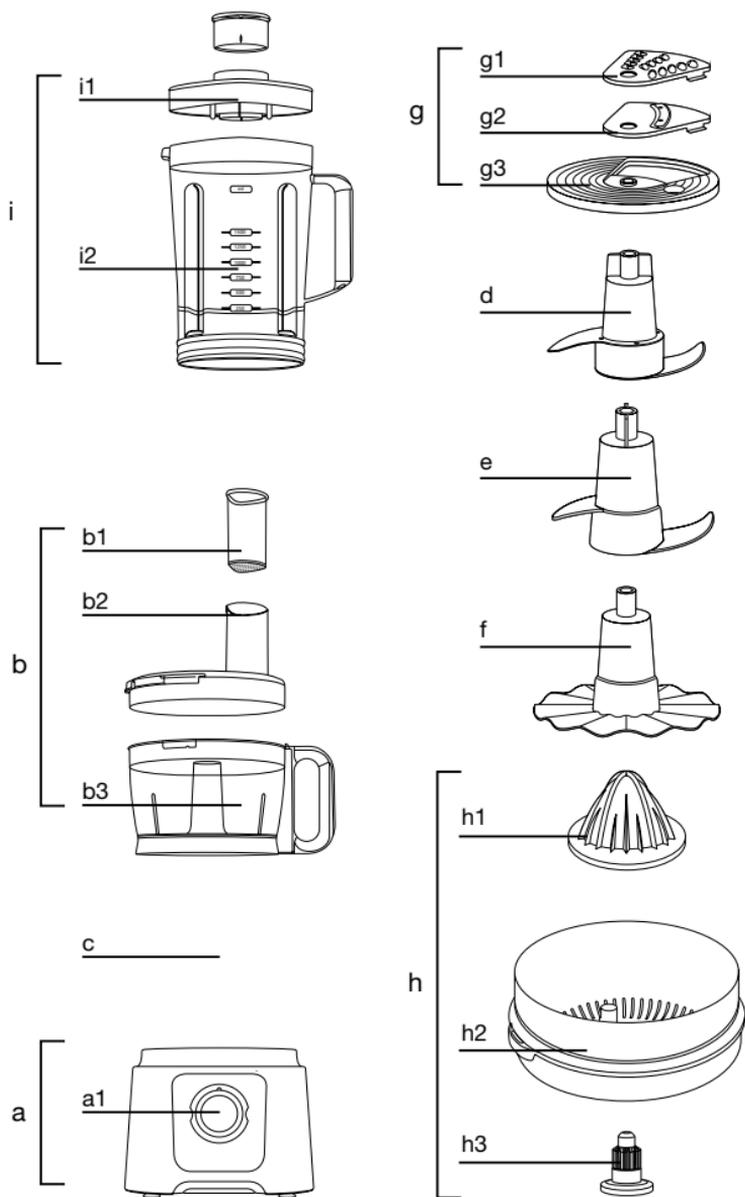
- No llene el vaso de la licuadora y no procese líquidos calientes o alimentos con temperatura superior a 80° C. Esta es la temperatura en que el líquido no está hirviendo, pero produce una notable cantidad de vapor. Cuando licúe ingredientes calientes, no supere la marca de 1.250 ml del vaso o 1.000 ml del recipiente. Siempre empiece girando el botón de velocidades hacia Pulse, por lo menos dos veces. Luego, seleccione la velocidad deseada. Este procedimiento es el más seguro en el momento en que el vapor sale del vaso/recipiente. Mantenga las manos y otras partes expuestas del cuerpo, lejos de la tapa y del orificio de la tapa dosificadora para prevenir posibles accidentes, como quemaduras.
- Durante la elaboración de alimento caliente, asegúrese que la tapa esté completamente cerrada. La tapa del producto debe permanecer cerrada y trabada durante el funcionamiento del aparato.
- Las cuchillas son afiladas y deben ser manipuladas con cuidado, evitándose accidentes.
- No encienda nunca el producto con el vaso vacío y no retire la tapa de lo vaso antes de la parada completa de las cuchillas.
- No mantenga ningún contacto con las cuchillas ni introduzca utensilios (cuchillos, cucharas, tenedores, etc.) en el vaso, mientras el producto esté en funcionamiento, para evitar accidentes personales, con terceros, o causar daños al producto. Una espátula podrá utilizarse sólo cuando el producto esté desenchufado.
- No supere la marca límite del recipiente o del vaso cuando coloque los ingredientes en el producto.
- Verifique si el selector de velocidades está en la posición "0" (desactivado) antes de enchufar el aparato.
- La licuadora se destina solamente a la preparación de bebidas alimenticias, es decir, no se puede utilizar para preparar ningún tipo de sustancia química perjudicial cuando se ingiere.
- Retirar de los alimentos huesos y cáscaras duras que puedan dañar el aparato y poner su seguridad en riesgo.
- La garantía no cubre la reparación o cambio del vaso de la licuadora si ha sido dañado por mal uso.

# Instrucciones de uso

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO MODELO 4 EN 1



# PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO MODELO 7 EN 1



## Instrucciones de montaje

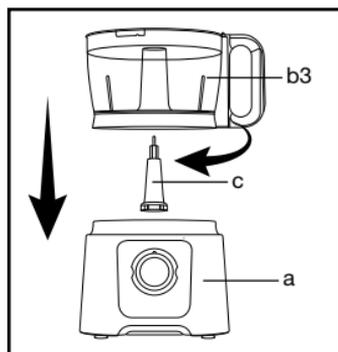


fig. 1a

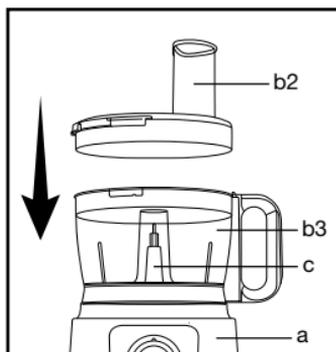


fig. 1b

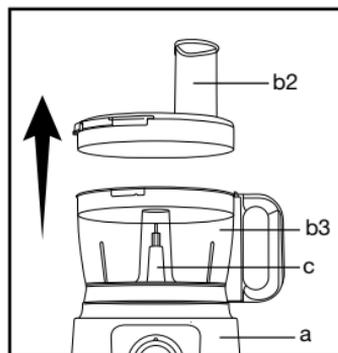


fig. 2a

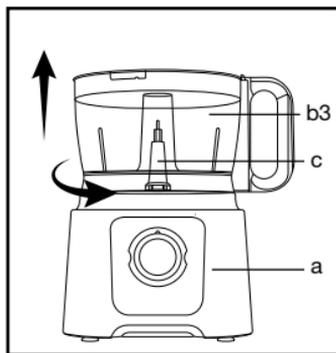


fig. 2b

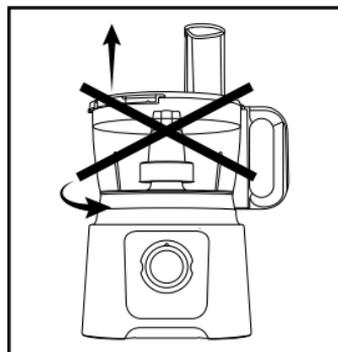


fig. 2c

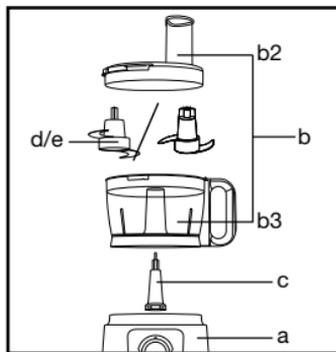


fig. 3

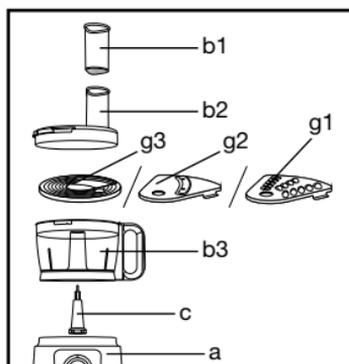


fig. 4a

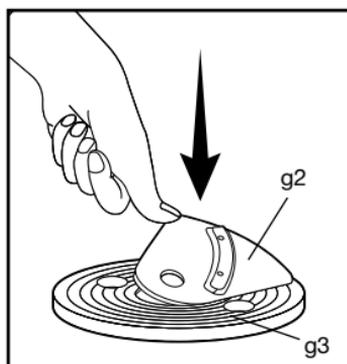


fig. 4b

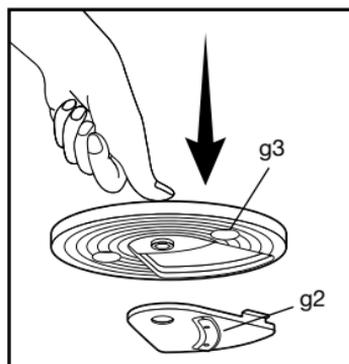


fig. 4c

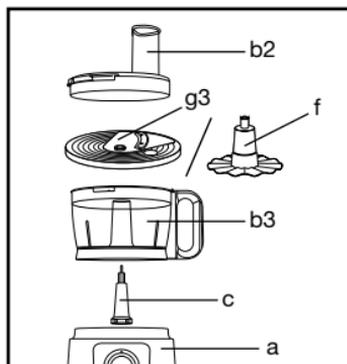


fig. 5

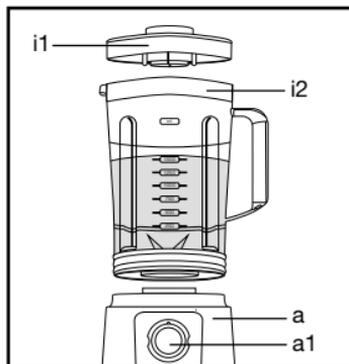


fig. 6

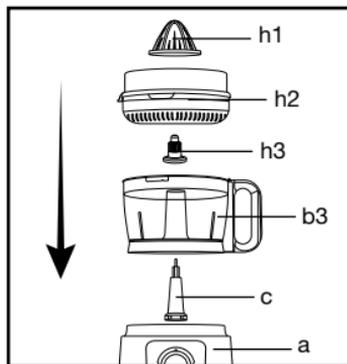


fig. 7

## Presentación del producto

- a. Cuerpo del motor
  - a1. Botón de velocidad
- b. Conjunto del recipiente del procesador
  - b1. Empuje de alimentos
  - b2. Tapa
  - b3. Recipiente
    - Capacidad total: 1.5L
    - Capacidad útil: 1.3L
- c. Adaptador de accesorios
- d. Cuchillo cimitarra (Función picar) (Sólo en el modelo 7 en 1)
- e. Batidor de masas
- f. Disco emulsionante
- g. Accesorios de rallar y rebanar
  - g1. Cuchillo rallador fino
  - g2. Cuchillo de corte
  - g3. Disco de plástico
- h. Exprimidor (Sólo en el modelo 7 en 1)
  - h1. Cone
  - h2. Cribado
  - h3. Adaptador del exprimidor
- i. Vaso de la licuadora
  - i1. Tapa de la licuadora
  - i2. Jarra de la licuadora
    - Capacidad total: 3.1L
    - Capacidad útil: 1.5L

## Primero uso

Los párrafos están numerados para que coincida con los números de las ilustraciones.

- Antes del primer uso, lave todas las partes de los accesorios con agua caliente y jabon (consulte el parrafo sobre limpieza). Enjuague y seque. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición desconectada y el enchufe desconectado.
- Ponga cuerpo del motor (a) sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Después de colocar los ingredientes, enchufe el aparato.
- Pulsar (funcionamiento intermitente): coloque el botón de velocidad (a1) en posición de pulso, presionándolo sucesivamente para controlar mejor el procesamiento de ciertas mezclas.
- Funcionamiento continuado: coloque el botón de velocidad (a1) en la posición 1 o 2.
- Detener: coloque el botón de velocidad (a1) en la posición 0.

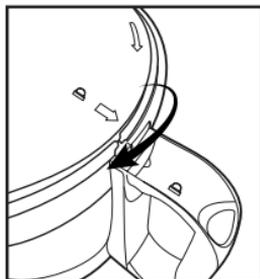
## Cómo instalar el recipiente del procesador y la tapa (fig. 1)

### ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del contenedor del procesador (b).

### AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Antes de instalar el recipiente (b3), debe colocarse el adaptador de accesorios (c).
- Traba el recipiente (b3), girándola en sentido horario.
- Instale la tapa (b2) en el recipiente (b3), según figura 1b. Gire en sentido horario hasta el cierre correcto, alineando las flechas indicadoras de la tapa con la asa. El recipiente debe ser bloqueado en la unidad motora (a) antes de bloquear la tapa (b2) en el recipiente (b3).



## Cómo remover el recipiente del procesador y la tapa (fig. 2)

- Afloje la tapa (b2) girándola en sentido antihorario para sacarla del mango del recipiente. A continuación, puede levantarla y retirarla.
- Afloje el recipiente (b3) girándolo en sentido antihorario.
- Solo ahora puede levantar y retirar el recipiente (b3) del cuerpo del motor (a).
- Nunca retire el recipiente (b3) con los accesorios montados (fig 2c).

## ATENCIÓN

El cierre incorrecto del recipiente no accionará el funcionamiento del motor.

## Cómo batir / picar (fig. 3)

### ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del contenedor del procesador (b).
- Adaptador de accesorios (c).
- Cuchilla picadora (d) o batidor de masa (e) (solamente en el modelo 7 en 1).

### INSTALACIÓN DE CUCHILLA PICADORA:

- Instale la cuchilla picadora primero (c), luego coloque el recipiente (b3) en el cuerpo del motor (a) y fíjelo en su posición correcta.
- Coloque la cuchilla picadora (d) o batidor de masas en el adaptador de accesorios (c).
- Coloque los ingredientes en el recipiente.
- Instale la tapa (b2) y colóquela en el recipiente (b3). **SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE “CÓMO INSTALAR EL Recipiente DEL PROCESADOR Y LA TAPA”, PÁGINA 8.**
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el recipiente (b3).
- Para retirar el conjunto recipiente-tapa: masa la tapa y libere luego el recipiente.

## Batir (con el batidor de masa - solamente en el modelo 7 en 1)

- Gire el botón de velocidad (a1) a la posición 2 para empezar. 0 para un mejor control del procesador, seleccione el pulsar.

Puede preparar:

- 600 g de masa gruesa: masa blanca para pan, masa para torta, etc, en 1 minuto/1 minuto y 30 segundos.
- 500 g de pan especial: pan de centeno, pan de grano entero, pan multigrano, etc, en 1 minuto/1 minuto y 30 segundos.

Puede bater:

- 600 g de mezclas ligeras: galletas, bizcochos, etc, en 1 minuto/1 minuto y 30 segundos.
- Puede bater hasta 0.5 litro de masa para hotcakes o waffles, etc, en 1 minuto/1 minuto y 30 segundos.

## Picar (con cuchilla picadora)

- Gire el botón de velocidad (a1) a la posición 2 para empezar o, para un mejor control del procesador, seleccione el pulsar.

Puede picar hasta 300 g de alimentos en 90 segundos, como por ejemplo:

- Carne cruda o cocida (sin huesos, sin cartilago y cortada en cubos).
- Pescado crudo y cocido (sin piel ni espinas).
- Alimentos duros: queso, frutos secos, algunas verduras (zanahorias, apio, etc).
- Alimentos blandos: algunas verduras (cebollas, espinaca, etc).

### CONSEJOS:

- Inserte los alimentos en el embudo de la tapa y empuje con el empujador de alimentos (b1).

## Cómo rallar / rebanar / cortar (fig. 4)

### ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del contenedor del procesador (b).
- Eje de accionamiento (c).
- Láminas para rallar y rebanar (g1) o (g2).

- Porta-láminas (h).

#### **INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS:**

- Instale el adaptador de accesorios primero (c), luego coloque el recipiente (b3) en el cuerpo del motor (a) y fíjelo en su posición correcta.
- Coloque la lámina elegida (g1) o (g2) en el porta láminas (g3) (fig 4a), empuje el adaptador de accesorios (c) todo lo que sea posible através de la lámina (g) y bloquee el conjunto, a continuación, accione la velocidad sólo después de bloquear y tapar el recipiente (fig 4a).
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el recipiente (b3). **SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE "CÓMO INSTALAR EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR Y LA TAPA", PÁGINA 8.**
- Para retirar el conjunto recipiente-tapa: libere la tapa y libere luego el recipiente.
- Para retirar la cuchilla, gire el disco de plástico (g3) para presionar hacia abajo y soltar la cuchilla (figura 4c).

#### **CONSEJOS:**

- Inserte el alimento en el túnel de la tapa y guíelo con el empujador de alimentos (b1).
- Gire el botón de velocidad (a1) a la posición 1 para cortar o la posición 2 para rallar.



### **EMULSIONAR (FIG. 5) (SOLAMENTE EN EL MODELO 7 EN 1)**

#### **ACCESORIOS USADOS:**

- Conjunto del contenedor del procesador (b).
- Eje de accionamiento (c).
- Disco de emulsión (f).

#### **INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS:**

- Instale el eje de accionamiento primero (c), luego coloque el recipiente (b3) en la base del motor (a) y fíjelo en su posición correcta.
- Inserte el disco emulsificador (f) en la posición correcta en el eje de accionamiento (c)
- Colocar los ingredientes en el recipiente (b3).
- Instale la tapa (b2) y la bloquea en el recipiente (b3). **SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE "CÓMO INSTALAR EL RECIPIENTE DEL PROCESADOR Y LA TAPA", PÁGINA 8.**
- Para quitar el conjunto copa-tapa, libere la tapa y, a continuación, libere la taza.

#### **DICAS:**

- No utilice este accesorio para amasar masas densas o para mezclar la masa de luz. Usted puede preparar la mayonesa, salsas, claras de huevo, natas batidas, chantilly.



### **LICUAR (FIG. 6)**

#### **ACCESORIOS USADOS:**

- Vaso completo de la licuadora (i).

#### **AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:**

- Colocar los ingredientes dentro de la jarra de la licuadora (i3) por debajo de la línea de nivel máximo en la jarra.
- Coloque la jarra de la licuadora (i1), y colóquela en la posición correcta en el vaso.
- Espere a que la procesadora de alimentos se haya detenido por completo antes de retirar la jarra de la unidad del motor.

#### **CONSEJOS:**

- Gire el botón de velocidad (a1) a la posición 1 o 2 para empezar. Puede usar la posición de pulso para controlar mejor la mezcla.
- Nunca llene el vaso de la licuadora con líquido a más de 80° C (176° F).
- No utilice el vaso de la licuadora para triturar alimentos secos (nueces, almendras, cacahuetes, etc.).

- Siempre use el recipiente de la batidora con su tapa.
- No use la jarra de la licuadora para moler cubos de hielo.
- Siempre vuelque los ingredientes líquidos primero en la jarra antes de agregar los ingredientes sólidos y siempre por debajo de la capacidad máxima:
  - 1.25 litros para líquidos calientes
  - 1.50 litros para líquidos helados
- Para agregar ingredientes a la batidora, retire el tazón pequeño (i1) de la tapa y eche los ingredientes a través de la abertura, sin llenar la jarra más allá de su nivel máximo.

#### **Puede:**

- Prepare caldos, cremas, frutas cocidas, milk-shakes, batidos de frutas, cocktails finalmente licuados.

### **EXPRIMIDOR (FIG.7) (SOLAMENTE EN EL MODELO 7 EN 1)**

#### **ACCESORIOS NECESARIOS:**

- Cone exprimidor (h1).
- Cribado (h2).
- Adaptador de accesorios (c).
- Recipiente (b3).
- Adaptador del exprimidor.

#### **INSTALACIÓN DE ACCESORIOS:**

Instale el adaptador de accesorios (c) sobre el cuerpo del motor (a) y coloque el recipiente (b3). Instale el adaptador del exprimidor (h3) sobre el adaptador de accesorios (c) y trabaje el filtro del exprimidor (h2) en ellos, girando en el sentido horario en el recipiente (b3), coloque el cono exprimidor (h1).

#### **USO Y CONSEJOS:**

- Corte las naranjas o limones por la mitad antes de sacarles el jugo.
- **Use la velocidad 1 para hacer jugos cítricos.**

### **LIMPIEZA**

- Desenchufe el aparato.
- Para realizar la limpieza más fácilmente, limpie los accesorios cada vez después de usarla.
- Lavar y secar los accesorios: se los puede lavar en lavavajillas.
- Llene el vaso de la licuadora (i) con agua tibia y algunas gotas de detergente de vajilla, cierre la jarra de la licuadora (i2), con la tapa de la licuadora (i1) en su lugar y pulse algunas veces, después de eso, apague el aparato de la toma y lave el vaso.
- No sumerja la unidad del motor (a) en agua ni colóquela bajo el grifo abierto. Únicamente pase una esponja húmeda.
- **LAS HOJAS DE LOS ACCESORIOS SON MUY AFILADAS. ¡MANIPÚLELAS CON CUIDADO!**
- Todos los accesorios son aptos para lavar en lavavajillas (excepto la caja de engranajes del exprimidor de cítricos).

#### **ALMACENAJE:**

- No almacene su procesadora de alimentos en un lugar húmedo.

#### **SI SU APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ DEBE HACER?:**

- Si el aparato no funciona, verifique:
  - Que el aparato esté correctamente enchufado.
  - Que cada accesorio esté ajustado correctamente en su lugar.
- Si aun así el aparato no funciona, póngase en contacto con un centro de servicio aprobado (consulte la lista en el manual de servicio).

## ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y EL APARATO:



- El empaque contiene solamente materiales que no son nocivos para el ambiente y que se pueden eliminar de acuerdo con los estándares de reciclado. Para eliminar su aparato, contacte al departamento correspondiente de su municipio local.

## ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS ELECTRÓNICOS O ELÉCTRICOS:



¡Ayude a proteger el medio ambiente!



Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.



Llévelos a un centro de recolección de basura para su procesamiento.



## ALGUNAS RECETAS BÁSICAS

### MASA PARA PAN BLANCO

#### Ingredientes:

- 375 g de harina para preparar pan blanco
- 225 ml de agua caliente
- 1 sobre de levadura de cerveza
- 5 g de sal

#### Modo de hacer:

En el recipiente de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue la harina, la sal y la levadura. Opere a velocidad 2 y los primeros segundos agregue el agua caliente a través del túnel de la tapa. En cuanto la masa forme un bollo (después de unos 1 minutos) detenga la procesadora de los alimentos. Deje que la masa leve en un lugar tibio hasta que duplique su volumen. Luego trabájela para darle forma y colóquela sobre una placa para horno emantecada y enharinada. Vuelva a dejar que se leve. Precaliente el horno a 240° C. En cuanto el pan haya duplicado su volumen colóquelo en el horno y reduzca la temperatura a 180° C. Deje cocinar por 30 minutos. Al mismo tiempo, en el horno, agregue un vaso de agua para ayudar a formar la corteza en el pan.

### TORTA RÁPIDA DE ZANAHORIAS

#### Ingredientes:

- 350 g de zanahorias medias
- 4 huevos
- 1 vaso de aceite
- 300 g de azúcar
- 300 g de harina de trigo
- 20 g de levadura en polvo

#### Modo de hacer:

Coloque la zanahoria cortada en rodajas finas con los huevos y el aceite en el vaso de la licuadora y bata por 30 segundos. Añada y mezcle en un tazón la harina de trigo, el azúcar y la levadura. Despeje el contenido del vaso de la licuadora en el tazón y mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Coloque la preparación en un refractario o asadera de aluminio untado y enharinado. Cocer durante 40 minutos a temperatura media (180° C). Si lo desea, prepare una cubierta con 4 cucharadas de chocolate en polvo, 1 cucharada de margarina, 2 cucharadas de azúcar y medio vaso de leche a fuego lento y esparce la mezcla sobre el pastel que se pega con un tenedor.



## CONDICIÓN DE GARANTÍA CONTRACTUAL

### I - PLAZO Y COMPROBACION DE LA GARANTIA

1. El producto abajo identificado es garantizado por el importador, por el término de 2 años a partir de la fecha de su compra por el primer consumidor y obedecidas las condiciones y recomendaciones especiales aquí discriminadas.
2. Esta garantía contractual es data al producto abajo identificado, exclusivamente contra eventuales defectos originados de proyecto, fabricación, montaje, o cualesquier otros vicios de calidad que lo tornen impropio o inadecuado al uso regular.
3. Para la comprobación de este plazo, el consumidor deberá presentar este Término de Garantía, debidamente llenado, y/o la primera vía de la factura que ampara la compra o otro documento equivalente, desde que identifique el producto.

**Exija, pues, del comercio, que llene correctamente este Término de Garantía.**

### II - EXCLUSIÓN DE GARANTIA

La garantía no cubrirá, siendo pues, a cargo del consumidor:

- a) los daños sufridos por el producto, o sus accesorios, en consecuencia de accidente, malos tratos, manejo o uso incorrecto e inadecuado;
- b) los daños sufridos por el producto, en consecuencia de su utilización para fines distintos de los especificados por el fabricante.

### III - DOMICILIO DE GARANTIA

1. Los reparos en garantía solamente deberán ser efectuados por un servicio técnico autorizado, nombrado por el importador, que para tanto, utilizará de técnicos especializados y repuestos originales, **garantizando el servicio ejecutado.**

### IV - CESACION DE LA GARANTIA

1. No confíe el reparo del aparato abajo identificado a personas o técnicos no autorizados por el importador.
2. Si esto ocurrir, con la consecuente violación del lacre del producto, la garantía cesará, de inmediato.
3. El producto abajo identificado fue proyectado para funcionamiento en uso doméstico, única y exclusivamente.  
Su utilización, para uso no doméstico, industrial o comercial, provocará la cesación inmediata de la garantía.

### V - RECOMENDACIONES ESPECIALES

1. Antes de poner el producto en funcionamiento, lea atentamente el manual de instrucciones de uso y/o instalación contenidas en el propio aparato, en el embalaje, o en el respectivo manual. Sigalas rigurosamente. Ellas son su seguridad.
2. Certifíquese de que el voltaje (tensión eléctrica) a ser utilizado es el mismo indicado en el aparato (127V o 220V). Verifique si la instalación eléctrica del local está correcta y perfecta.
3. Para evitar daños, mantenga el producto bien guardado y limpio, en local protegido de intemperie (lluvia, viento, humedad, rayos de sol, etc.).
4. No introduzca cualesquier objetos extraños a la función propia del producto, principalmente cuando esté en funcionamiento, evitando accidentes.

**KRUPS**

Beyond reason.

**Moulinex®**

**PANEX®**

**Rowenta**

**Tefal®**

**T-fal®**

**ARNO**

**GROUPE SEB ARGENTINA S.A.**

Billinghurst 1833 3º - C1425DTK

Ciudad Autónoma de Buenos Aires-Argentina

Tel. 0054-11-4828-0066

Fax.0054-11-4828-0066 ext.232

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA TECNICA Y POST VENTA

0800-122-2732

**[buegaservicio@groupeseb.com](mailto:buegaservicio@groupeseb.com)**



# GARANTIA

Groupe Seb Argentina S.A. garantiza al comprador original de este artefacto que presente el certificado de garantía debidamente firmado y sellado por la entidad vendedora junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

- 1- Groupe Seb Argentina S.A. garantiza este producto de uso doméstico por término de 24 meses a partir de la fecha de compra\*. Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal doméstico de la misma y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de Groupe SEB Argentina S.A. su buen funcionamiento. Groupe SEB Argentina S.A. no está obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa.
- 2- Durante la vigencia de la garantía los gastos de traslado, etc., se registrarán por la ley 24.240 y la Resolución SCI N° 495/88.
- 3- Groupe SEB Argentina S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad que a su criterio aparezcan como defectuosos.
- 4- Groupe SEB Argentina S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de entrada en sus talleres. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes.
- 5- Las condiciones de instalación y operación correctas de esta unidad se encuentran detalladas en el Manual de Uso adjunto.
- 6- Las únicas personas autorizadas para contraer en nombre de Groupe SEB Argentina S.A. obligaciones aquí consignadas son los Servicios Técnicos Autorizados que se detallan en nómina adjunta.
- 7- La presente garantía no ampara defectos originados por:
  - a. Deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, exceso o caídas de tensión, etc.
  - b. Conexión de esta unidad a redes que no sean de 220 VCA.
  - c. Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
  - d. Instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
  - e. Daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.
- 8- Quedan excluidos de la presente garantía: las fallas producidas por empastamiento por suciedad. Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas. Mano de obra o materiales que sean necesarios para la instalación de esta unidad.
- 9- La presente garantía dejará de tener validez cuando:
  - a. Personas no autorizadas por Groupe SEB Argentina S.A. hayan revisado o reparado esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.
  - b. Se hubieran dañado, alterado, o retirado de la unidad las identificaciones que esta posee.
  - c. Cuando presente enmiendas o falsedad de algunos de los datos.
- 10- Groupe SEB Argentina S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros.
- 11- Los accesorios legítimos que a criterio de Groupe SEB S.A. no necesiten de mano de obra especializada para su colocación o reemplazo, deben ser adquiridos en los Servicios Técnicos Autorizados de acuerdo con listas de precios oficiales y disponibilidad de stock.

\* Excepto los productos bajo la marca Krups, los cuales tienen una garantía de 12 meses a partir de la fecha de compra.

# RED NACIONAL DE SERVICIO TECNICO

---

KRUPS

Beyond reason.

Moulinex®

**PANEX®**

Rowenta

**Tefal®**

**T-fal®**

**ARNO**



GROUPE  
SEB

KRUPS MOULINEX PANEX ROWENTA TEFAL T-FAL ARNO

## **GROUPE SEB ARGENTINA S.A.**

----- IMPORTADO POR: -----

-----

**DESCRIPCION Y CODIGO DEL PRODUCTO**

-----

-----

-----

-----

**FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR**



KRUPS MOULINEX PANEX ROWENTA TEFAL T-FAL ARNO

## ASISTENCIA TECNICA Y VENTA DE REPUESTOS AUTORIZADA

### RED DE SERVICIOS TECNICOS OFICIALES Y VENTA DE REPUESTOS Y ACCESORIOS

#### CAPITAL FEDERAL

Belgrano	SERTEC	Monroe 2790	4543-9031
Belgrano	DISTRIBUIDORA BELEO SRL	Juramento 1787	4781-8739 / 4788-3638
Boedo	STOP SERVICE	Agrelo 3605	2046-0275
Caballito	CRASA	Av. Juan Bautista Alberdi 900	4901-8956
Centro	ELECTRO Service	Esmeralda 870	4311-1355 / 4312-3424
Congreso	SERVISER	Av. Entre Rios 973	4304-4003 / 4305-1053
Flores	SYSTEM service	Cnel. R.L.Falcon 2699	4613-2492
Palermo	CRASA	Av. Santa Fe 5064	4772-8796 / 0551
Palermo	CIRVE Palermo	Borges 2290 (ex Serrano)	4832-6075 / 4776-2577
Parque Centenario	CENTENARIO Hogar	Angel Gallardo 110	4864-0837
Parque Patricios	STOP SERVICE	Dean Fuenes 2116	4943-7060 / 7088
San Cristobal	Somtal	Esteban de Luca 1507	4308-1327 / 4308-1540
San Telmo	CENTRO Tecnico	Peru 1223	4361-1758 / 0388 / 9560
Villa del Parque (solo via de rep y acces)	Distribuidora DC	Av. Alvarez Jonte 3639	4503-6426 / 4566-3057 no clientes

#### GRAN BUENOS AIRES

Avellaneda	KEP SRL	12 de Octubre 211	4222-8105
La Plata	LA PLATA Service	Calle 44 N° 1250	0221-427-5204
<b>Lomas de Zamora</b>	<b>PCMANIA</b>	<b>Laprida 246 Local 70</b>	<b>4245-0827</b>
Lujan	ELECTRO Hogar	25 de Mayo 280	02323-438-931
Martinez	HOGAR Service	Juncal 8	4793-4894
Merlo	REPUESTODO	Av.Hipolito Yrigoyen 1247	0220-492-7094 / 7570 / 485-3124
Moron	ELECTRO Hogar	Mendoza 23	4629-6083 4628-8425.
Quilmes	CENTRAL SERVICE	Av. 12 de Octubre 1437	4224-3896/3900
Ramos Mejia	CIRVE Ramos Mejia	Av. De Mayo 939	4656-1789
San Isidro	YOKE SERVICE SRL	Martin y Omar 22	4747-2285/ 4732-1363
San Martin	San Martin Service	Int. Campos 1767	4754-0903
San Miguel	LAURENZANO Repuesto Hogar	Av.Pte Peron 1928	4664-4700
Vicente Lopez	RADIO Cersosimo	Maijpu 402	4795-2725 / 4791-6767
Villa Ballester	GRUPO GN SRL	Alte. Brown 3067	4768-9373
Villa Tessei	ELECTRO Hogar	Av. Vergara 2115	4450-8508

#### PROV. DE BUENOS AIRES

Bahia Blanca	P y P	Chile 268	0291-451-1061
Bahia Blanca	ELECTRONICA Cripser	Castelli 716	0291-456-1918
Chacabuco	CASA DIBELLO	AV. VIEYTES 19	02352-426916
Chivilcoy	ELECTRO Hogar Humafe	Rossetti 208	02346-42-1546
Coronel Suarez	Refrigeracion Polar	La Madrid 1946	02926-424030
Jurin	CENTRO de Servicios	Gral. Paz 433	02364-430-670
Mar de Ajó	TAURO Electronica	Jorge Newbery 1434	02257-421-750
Mar del Plata	TOSHIMAR	Bolivar 3056	0223-494-0723
Mar del Plata	ELECTRON	San Martin 3486, Piso A, Dpto. A	0223-475-4075/0375
Pergamino	EI Service	Italia N°70	02477-418000
Tandil	CENTRO de Servicios	Montiel 1134	0249-4445-286

#### CHIACO

<b>Reelalencia</b>	<b>REPARACIONES DON ANTONIO Ameghino 1501</b>	<b>3624-678671</b>
--------------------	---	--------------------

## RED DE SERVICIOS TECNICOS OFICIALES Y VENTA

#### CAPITAL FEDERAL

Belgrano	SERTEC	Monroe 2790	4543-9031
Belgrano	DISTRIBUIDORA BELEO SRL	Juramento 1787	4781-8739 / 4788-3638
Caballito	CRASA	Av. Juan Bautista Alberdi 900	4901-8956
Centro	ELECTRO Service	Esmeralda 870	4311-1355 / 4312-3424
Palermo	CIRVE Palermo	Borges 2290 (ex Serrano)	4832-6075 / 4776-2577
Palermo	CRASA	Av. Santa Fe 5064	4772-8796 / 0551

#### GRAN BUENOS AIRES

La Plata	LA PLATA Service	Calle 44 N° 1250	0221-427-5204
Lujan	ELECTRO Hogar	25 de Mayo 280	02323-438-931
Martinez	HOGAR Service	Juncal 8	4793-4894



KRUPS MOULINEX PANEX ROWENTA TEFAL T-FAL ARNO

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA TECNICA Y POST VENTA

**0-800-122-2732**

**bugaservicio@groupeseb.com**

<b>CHUBUT</b> Treflew Comodoro Rivadavia	WIMER CENTRAL SERVIS	Ameghino 749 Alem 398	0280-4425926 0297-447-8777
<b>CORDOBA</b> San Francisco Córdoba Villa Maria Rio Tercero	MICROondas Cordoba MICROCOR Servicio Técnico VANGUARD CENTRAL de Repuestos	Alberdi 61 Igualdad 9 - Local 3 San Martin 522 Grat. Savio 18	0356-443-8436 0351-425-2642 0353-4532951 03571-504727
<b>ENTRE RIOS</b> Parana Guaaleguay	Schucharde Olga Alicia Degraf. Servicio Tecnico	Avda. de Las Americas 2580 Islas Malvinas 368	0343-4350390 03444-428242
<b>LA RIOJA</b> La Rioja	MAMANI TERESA DEL VALLE	Malv. Arg. 906 B° Maria Augusta	0380-4484532
<b>MENDOZA</b> Godoy Cruz Mendoza Capital Rivadavia San Rafael	CALVO Servicios SOTEC SA VIDEOKOLOR MULTISERVICE Rivadavia	Pergamino 702 - Villa Hipodromo San Juan 777 Lavalle 998 Rivadavia 1031	0261-427-1637 0261-4231270 02623-445-962 // 444-111 0260-4426379
<b>NEUQUEN</b> San Martin de los Andes	ZENER Electronica	Perito Moreno 795	02972-425-155
<b>RIO NEGRO</b> Bariloche	BARIHARD	Dr. Angel Gallardo 478	0294-4468936
<b>SALTA</b> Salta	MULTISERVICE	Leguizamón 1105	0387-4210759
<b>SAN JUAN</b> San Juan	TURIZ Electronica	San Luis 260 este	0264-420-2922
<b>SAN LUIS</b> San Luis Villa Mercedes	ELECTRONICA Nico SERVIS-HOGAR	Avda. Ilija Nº 372 Tucumán 29 PB Loc 2	0266-4391369 02657-427-332 // 02657-434-735
<b>SANTA FE</b> Elortondo Rafaela <i>(forma pedida en garantia.)</i> Reconquista Rosario Rosario Santa Fe Venado Tuerto	HOGAR SERVICIO SRL INTEGRAL Service ELECTRODOMESTICOS Rossi MARINO DIL TV RAGAL REPUESTO Hogar	Malvinas Argentinas 737 Av. Hip. Irigoyen 1292 Habegger 222 Catamarca 3221 Italia 242 Fdo. Zuvina 5968 San Martin 1060	03462-470600 03492-42-2772 03482-428-680 0341-439-4255 0341-425-0878 0342-489-0756 // 489-7344 03462-423-621
<b>SANTIAGO DEL ESTERO</b> Santiago del Estero	CENTRO Service	Sor Mercedes Guerra 62	0385-424-1968
<b>TUCUMAN</b> San Miguel de Tucumán	ELECTRO Noa	Chiclana 1350	0381-436-3816

**VENTA DE REPUESTOS Y ACCESORIOS KRUPS**

**GRAN BUENOS AIRES**

Moron  
San Isidro  
Vicente Lopez

ELECTRO Hogar  
YOKE SERVICE SRL  
RADIO Cersosimo

Mendoza 23  
Martin y Omar 22  
Maipu 402

4629-6083 4628-6425  
4747-2285/ 4732-1363  
4795-2725 / 4791-6767

**PROV. DE BUENOS AIRES**

Mar del Plata

TOSHIMAR

Bolivar 3056

0223-494-0723

**MENDOZA**

Godoy Cruz

CALVO Servicios

Pergamino 702 - Villa Hipodromo

0261-427-1637

**SANTA FE**

Rosario

DIL

Italia 242

0341-425-0878

Modelo: FP160858  
Marca: MOULINEX  
Datos Técnicos: 600W ~  
Origen: Brasil



**Moulinex**<sup>®</sup>

Groupe Seb Argentina S.A. garantiza y distribuye este producto.  
Dirección: Billinghurst 1833 3er Piso – CP1425 DTK  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina. Tel: 0800-122-2732  
Cuit: 30-67821309-4

2120015229 - MAR/20