PEABODY

Horno eléctrico

PE-HG4201

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Leer las instrucciones detenidamente antes de encender el aparato o de hacer algún mantenimiento.
Observar todas las instrucciones de seguridad; la inobservancia de las instrucciones puede ser fuente de accidentes y/o daños.
Conservar estas instrucciones para futuras consultas.

Contenido

02 | Importantes medidas de seguridad

03 | Antes de su primer uso

03 | Descripción del producto

04 | Panel de Control

04 | Especificaciones técnicas

04 | Funcionamiento

04 | Ajuste de temperatura

05 | Ajuste de función

05 | Ajuste de tiempo

06 | Niveles de cocción

06 | Nivelación de estantes

06 | Cuidado y limpieza

07 | Certificado de garantía

08| Servicios técnicos autorizados

NOTA IMPORTANTE

- El listado de servicios técnicos lo encontrará en la página correspondiente.
- Nunca haga funcionar el horno sin alimentos dentro del mismo.
- Conecte siempre su horno eléctrico en un tomacorriente debidamente polarizado de 220 voltios y 10 amperios con conexión a tierra.

Importantes medidas de seguridad

Cuando se emplea un artefacto eléctrico, se deben cumplir normas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1 • Lea detenidamente todas las instrucciones antes de hacer uso del producto.

2 • A fin de evitar cualquier descarga eléctrica, NO sumerja el artefacto o el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido.

3 • No toque las superficies calientes. Emplee manoplas cuando retire o toque algún elemento caliente. Siempre coloque el horno eléctrico sobre superficies que soportan el calor.

4 • Desenchufe el horno cuando no es utilizado y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar cualquiera de sus partes.

5 • El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.

6 • Siempre quite el enchufe del toma corriente de la pared antes de mover el artefacto. No tire del cable. Use ambas manos para mover el artefacto.

7 • No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de mesas o mesadas, ni que tome contacto con superficies calientes.

8 • No coloque el horno eléctrico dentro de un horno caliente o cerca de llama u hornalla eléctrica.

9 • Nunca emplee este producto a la intemperie.

10 • Si el circuito eléctrico esta sobrecargado con otros artefactos, este producto puede no funcionar adecuadamente. El horno eléctrico debe ser usado con un circuito eléctrico independiente de otros artefactos eléctricos.

11 • La temperatura de la superficie accesible puede ser alta cuando el artefacto está funcionando.

12 • Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona igualmente capacitada con el fin de evitar un peligro.

13 • Guarde sólo los accesorios proporcionados con esta unidad dentro del horno cuando no esté en uso. No guarde ningún otro material.

14 • Podría presentarse un riesgo de incendio si el artefacto es cubierto o está en contacto con un material inflamable, incluyendo cortinas, paños, tabiques o elementos similares, mientras esté en función. No coloque ningún elemento sobre el horno cuando el mismo se encuentra en funcionamiento.

15 • No coloque en el horno ninguno de estos productos: cartón, papel o plástico.

16 • Todos los recipientes ubicados dentro del horno no deben ser herméticos. Necesitan tener espacio suficiente para permitir la expansión de líquidos.

17 • Limpie el horno regularmente ya que es absolutamente necesario – el exceso de grasa puede causar un incendio. Asegúrese de que este artefacto no este colocado cerca de cortinas, paños u otros materiales inflamables.

18 • No emplee esponjas metálicas en la limpieza del horno debido a que podrían desprenderse trozos de la esponja que al tocar partes eléctricas implicarían un riesgo de descarga eléctrica.

19 • Para prevenir quemaduras accidentales, siempre utilice la manija y las perillas para manejar el artefacto.

20 • La temperatura de la puerta o de la superficie exterior puede ser alta cuando el horno está en funcionamiento.

21 • No introducir un exceso de alimentos o utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que podrían crear un riesgo de incendio o una descarga eléctrica.

22 • No cubra ninguna bandeja u otra parte del horno con papel metálico. Esto causará un sobrecalentamiento del horno.

23 • Se debe tener extrema precaución al usar recipientes hechos de metal o vidrio.

24 • Este artefacto no puede ser utilizado por niños o personas con reducida capacidad física, o mental, o aquella

que tenga falta de experiencia o conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones para su uso de una persona responsable de su seguridad.

25 • Los niños deben ser supervisados a fin de garantizar que no jueguen con el horno.

26 • El artefacto no está pensado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
27 • La parte posterior del horno debe colocarse contra la pared.

GUARDE ESTAS INTRUCCIONES EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Antes de su primer uso

1 • Asegúrese de que se quiten todos los materiales de empaquetado del interior del horno.

2 • Lave la rejilla y la bandeja con agua tibia y jabón. Limpie el interior del horno con paño húmedo o esponja. Seque con toallas de papel y asegúrese que el artefacto esté seco antes de usarlo.

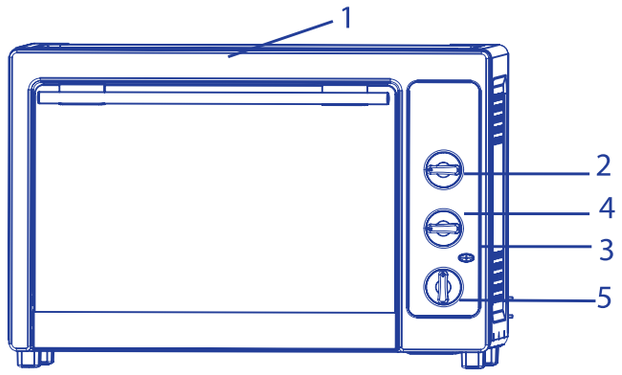
3 • Coloque el horno sobre una mesada plana u otra superficie estable. NO LO HAGA FUNCIONAR EN EL MISMO CIRCUITO ELECTRICO CON OTRO ARTEFACTO.

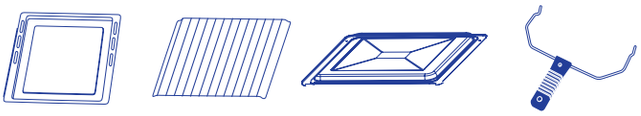
4 • Asegúrese que la bandeja esté instalada correctamente antes de usar el artefacto.

5 • Únicamente la primera vez que use el producto, fije la perilla de temperatura a MAX, ajuste el reloj a 15 minutos. Esto quemará cualquier aceite que quedara en el horno.

NOTA:
Es totalmente normal la presencia de humo durante este proceso en un horno nuevo, esto no durará más de 10 a 15 minutos.

Descripción del producto



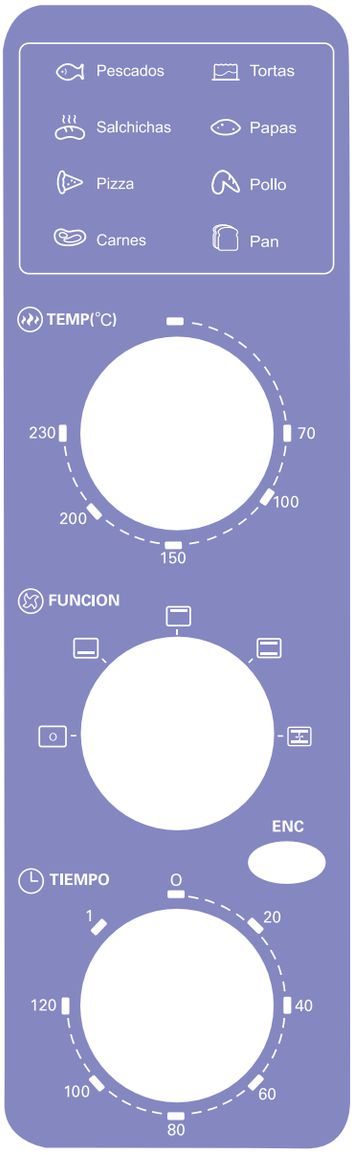


1 • Cavidad posterior
2 • Selector de temperatura
3 • Indicador de luz
4 • Selector de funciones
5 • Selector de tiempo
6 • Manija de la puerta
7 • Bandeja para migas
8 • Rejilla regulable
9 • Bandeja para Hornear
10 • Mango para bandeja

NOTA:
La DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/EC acerca de DESPERDICIOS ELECTRICOS O DE EQUIPAMIENTO ELECTRONICO (WEEE) indica que los viejos electrodomésticos no deban arrojarse en los lugares normales pertenecientes al municipio. Deberán recolectarse separadamente para optimizar el proceso de reciclaje, y así reducir el impacto sobre la salud y el medio ambiente. El símbolo del cesto de basura cruzado le recuerda a usted la obligación que al eliminar o deshacerse de un artefacto, este debe ser recolectado separadamente. Los consumidores deberían contactar a la autoridad local para obtener información acerca de la correcta eliminación de su viejo artefacto.

Panel de control

Su horno eléctrico cuenta con un práctico panel de control que facilitará su uso. Lea atentamente las instrucciones para su correcto funcionamiento.



Especificaciones técnicas

Alimentación:
220V ~ 50 Hz

Consumo:
1800 W

Dimensiones externas:
535 mm x 355 mm x 405mm (ancho x alto x profundidad)

Funcionamiento

Antes de comenzar:

1 • Coloque la rejilla para hornear en una posición de acuerdo a la altura de la comida que va a ser cocinada.

2 • Coloque la comida sobre la rejilla. Asegúrese de usar un recipiente resistente al calor, nunca use recipientes de plástico o cartón.

3 • Nunca use vidrio o recipientes o tapas de cerámica.

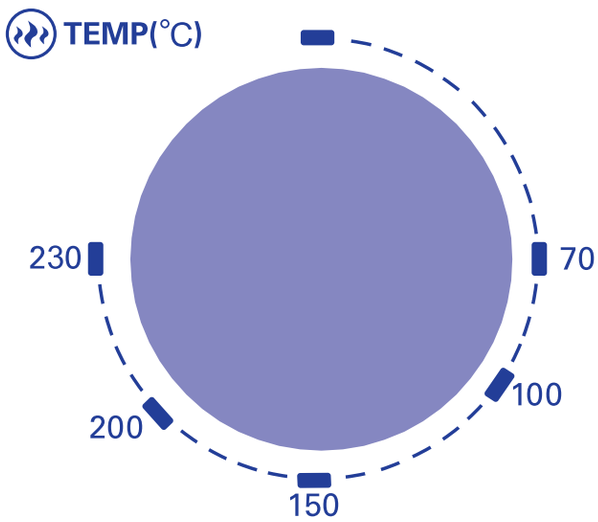
4 • NO permita que ningún jugo caiga al fondo del horno. Utilice la bandeja de miga y la bandeja recolectora de líquidos cuando cocine.

5 • Ajuste la temperatura sugerida en la receta o la que usted desee.

6 • Cierre con precisión la puerta del horno y ajuste el tiempo de cocción para que el horno empiece a funcionar.

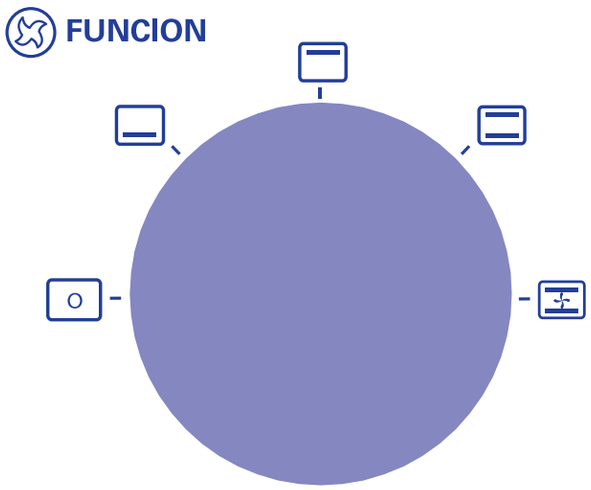
Ajuste de temperatura

Gire la perilla del selector de temperatura en sentido de las agujas del reloj hacia la temperatura deseada.
La temperatura puede ajustarse desde 70º C a 230ºC.



Ajuste de función

Este horno ofrece cuatro diferentes funciones para poder cocinar con amplia versatilidad con un solo artefacto.



Hornear: las resistencias inferiores calientan y trabajan en esta función. Es perfecto para cocinar pizza, pan y galletitas, así como también cerdo o carnes horneadas.

Asar (Grill superior): las resistencias superiores calientan y trabajan en este ciclo. Ideal para dar terminaciones doradas y crujientes a sus recetas.

Tostar: las resistencias superiores e inferiores calientan y trabajan en este ciclo. Permite obtener bases y superficies crocantes.

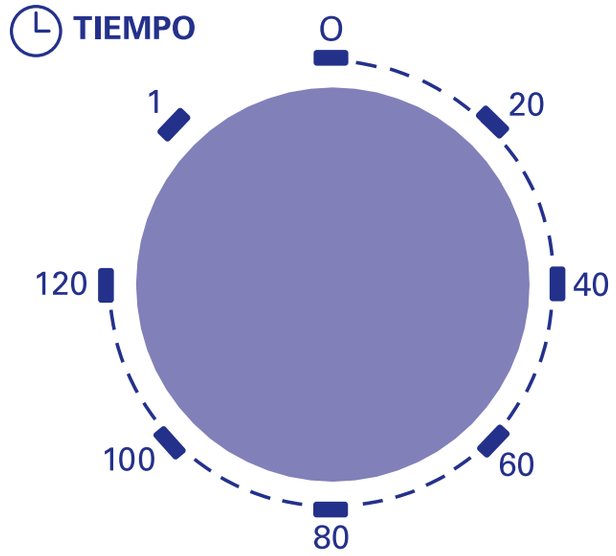
Convección: las resistencias superiores e inferiores calientan y funcionan en conjunto con el ventilador distribuyendo aire caliente de manera uniforme, logrando cocciones mas parejas en menos tiempo.

Funcion Apagado: cuando la perilla se encuentre en la posición **0** las resistencias estarán apagadas.

Ajuste de temperatura

Su horno eléctrico cuenta con un timer de 120 minutos. El automático puede ajustarse de 0 a 120 minutos y no se encenderá sin que se ajuste el timer. Cuando el cronómetro está en posición "0" el horno no funciona. Para establecer el tiempo, haga girar la perilla de acuerdo a las agujas del reloj hasta el tiempo deseado.
Cuando el cronómetro ha llegado a la posición "0", se escuchará el sonido de una campanilla que nos indica que la provisión de energía se cortará automáticamente y el plato estará listo.

Modificación del tiempo:
Se puede cambiar el tiempo durante el ciclo de cocción. Simplemente gire la perilla de selector de tiempo al tiempo que usted desea y continúe cocinando.



NOTA:

Cuando ajuste la perilla de selector de tiempo a menos de 10 minutos, siempre girela hasta los 40 minutos y luego girela hacia atras para llegar al tiempo deseado. Esto le asegurará un ajuste de tiempo seguro y preciso.

Funcionamiento sin control de tiempo: Gire la perilla en contra de las agujas del reloj hasta la posición **"1"**. El horno permanecerá encendido hasta que la perilla se gire nuevamente hasta la posición "**0"**. Es importante controlar el funcionamiento del horno mientras se utilice esta función para evitar accidentes.

IMPORTANTE:

Es necesaria una atenta supervisión durante el horneado para evitar accidentes y que el cronómetro no sea programado por un tiempo excesivo sin supervisión.

PRECAUCIÓN:

Durante y después del uso las superficies del horno están calientes.

Niveles de cocción

Su horno eléctrico PEABODY cuenta con 4 niveles de cocción que se detallan a continuación.

Convección

Use esta función para tostadas, pizza horneada, pan, repostería en general y bifes de carne.

1 • Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada.
2 • Ajuste la perilla a la función " "
3 • Seleccione el tiempo que indique la receta.
4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada. El horno comenzará a funcionar.
5 • Continúe cocinando por el tiempo que usted quiera.
6 • Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada.
7 • Siempre manipule la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.

Tostar

Use esta función para cocción de cereales, pan, galletitas, etc. y para calentar comida.

1 • Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada
2 • Ajuste la perilla a la función " "
3 • El tiempo máximo para tostar es de 7 minutos.
4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada.
5 • Continúe tostando hasta el tiempo deseado.
6 • Controle la temperatura del alimento antes de moverlo para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada.
7 • Siempre manipule la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como el alimento están muy calientes.

Asar

Esta función es ideal para pescado, bifes, verduras, etc.

1 • Coloque la rejilla de horneado a la altura deseada.
2 • Ajuste la perilla a la función " "
3 • Seleccione el tiempo que desee para asar la comida.
4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada.
5 • Continúe asando hasta el tiempo deseado.
6 • Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada.
7 • Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes

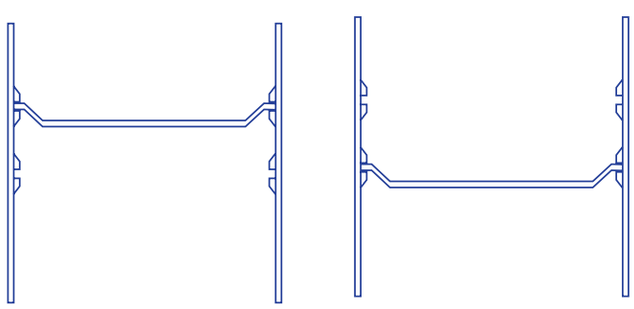
Hornear

Use esta función para comidas tales como aquellos cortes de carnes menos tiernos, sopas, y guisos.

1 • Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada.
2 • Ajuste la perilla a la función " "
3 • Seleccione el tiempo que usted quiere para hornear la comida.
4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada.
5 • Continúe horneando hasta el tiempo deseado.
6 • Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada.
7 • Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.

Nivelación de estantes

Su horno eléctrico PEABODY viene con 3 niveles de estantes regulables. La bandeja de horneado o estante se puede deslizar en la ranura que mejor se adapte al plato que desee preparar.



Cuidado y limpieza

1 • Antes de limpiarlo desenchufe el horno eléctrico y deje que se enfríe completamente.

2 • Lave todas sus partes con agua tibia y jabón, incluida la rejilla y la bandeja para hornear.

3 • No use limpiadores abrasivos, cepillos de fregar y limpiadores químicos porque podrán dañar la capa anti adherente de la bandeja para hornear.

4 • Use una tela húmeda para limpiar el interior del horno.

5 • Para limpiar la puerta use una tela húmeda con detergente o jabón.

6 • Nunca sumerja la unidad en agua u otro líquido.

7 • Cualquier reparación debe ser realizada por el servicio técnico autorizado

PEABODY

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 término 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 fallare en condiciones normales de uso dentro del mencionado periodo.

Quedan exceptuadas de esta garantía todas las fallas, roturas, accidentes o desgastes producidos por maltrato o uso indebido del producto, quedando además anulada 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 a solicitud del usuario dentro del plazo de garantía y que no fuera 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 juntamente 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 de mantenimiento necesarios 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: Goldmund S.A.
Humboldt 2355, 1° piso
C1425FUE Buenos Aires, Argentina
CUIT: 30-70860387-9

Atención Service: (011) 4775-8588

SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

CAPITAL FEDERAL

SERVICE CENTRAL
Capital Federal
Tel. 4775-8588

CENTRO ELECTRONICO
DE SERVICIOS
Av. Ricardo Balbin 3494
Tel. 4545-6484

RICARDO TALLEDA
15 5602 4398

AUDIOMAX
Cardenas 1931
1567294444 / 1561542456

GRAN BUENOS AIRES

AVELLANEDA
CIDERS
Av. Mitre 2919 (1870)
Tel. 4204-3126

LANUS
CROMA VISION
Colombres 657 (1832)
Tel. 4243-0950 / 4292-7427

LOMAS DE ZAMORA
CROMA VISION
Colombres 657 (1832)
Tel. 4243-0950 / 4292-7427

LOMAS DEL MIRADOR
ELECTRONICA MIRANDA
Larrea 2335 (1752)
Tel. 4653-0619 / 4657-2833

MONTE GRANDE
LAB. ELECTRONICO SUR
Independencia 254 (1842)
Tel. 4296-1152

MORENO
MEF TV
Merlo 2665 (1744)
Tel. (0237) 463-2118
PLUS SERVICE
Avda. Libertador 1755
Tel. (0237) 468-0771

MORON
SERVOTRONIC
N. S. del B. Viaje 1222 (1708)
Tel. 4629-4565

MUNRO
VIDEO NORTE
Ugarte 4014 (1605)
Tel.4756-4727

QUILMES
CROMA VISION
Mitre 913 (1878)
Tel. 4254-9356

SAN ANTONIO DE PADUA
ELECTRONICA 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 MARTIN
CASTELMEZZANO SERVICE
San Lorenzo 3004 (1651)
Tel. 4768-1848 / 4713-7717

SOLANO
DROVERT ELECTRONICA
Av. 844 N°1823 (1881)
Tel. 4212-3063

PCIA. de BUENOS AIRES

AZUL
CASA FERRARI
Av. Perón 951 (7300)
Tel. (02281) 42-5683

BAHIA BLANCA
ALCAR TELEVISION
Estomba 1350 (8000)
Tel. (0291) 455-5108

BALCARCE
NOR TV
Calle 9 N° 332 (7620)
Tel (02266) 42-1401

BERISSO / ENSENADA
ELECTRONICA BANDER
Calle 158 Nº 1071
e/12 y 13 (1923)
Tel: (0221) 461-4984

BOLIVAR
ZACCARDI TELEVISION
Güemes 292 (6550)
Tel. (02314) 42-8353

CAMPANA
EMISOR ELECTRONICA
Becerra 746 (2804)
Tel.(03489) 40-2830

CAÑUELAS
RICARDO SOSA
Florida 1350 (1814)
Tel. (02226) 42-3269

CHACABUCO
ROVATTINO TELEVISION
Moreno 229 (6740)
Tel. (02352) 42-8734

CHASCOMUS
GOMEZ ELECTRONICA
Libres del Sur 908 (7130)
Tel. (02241) 42-5460

CHIVILCOY
ELECTRONICA CHIVILCOY
Salta 157 (6620)
Tel. (02346) 42-6134

CNEL.BRANDSEN
SERVITEC HOGAR
Castelli 3167
Tel. (02223) 44-3792

CNEL. PRINGLES
SERVICE PRINGLES
San Martin 780 (7530)
Tel. (02922) 46-2245

DOLORES
TAURO ELECTRONICA
Cramer 199 (7100)
Tel. (02245) 44-4300

GRAL. MADARIAGA
TAURO ELECTRONICA
Tel. (02257) 42-1750

JUNIN
ELECTRONICA LEO
9 DE Julio 186 (6000)
Tel. (02362) 42-8935

LA PLATA
VILLEGAS TELEVISION
Calle 41 N°1112 (1900)
Tel. (0221) 424-3192

LAS FLORES
SONIMAG ELECTRONICA
Alem 484 (7200)
Tel. (02244) 44-3233

LOBOS
CASA CASTELAO
Suipacha 344 (7240)
Tel. (02227) 42-1748

LUJAN
ELECTRONICA BRUERA
Lavalle 587 (6700)
Tel. (02323) 42-6807

MAR DE AJO
TAURO ELECTRONICA
J. Newbery 1434 (7109)
Tel. (02257) 42-1750

MAR DEL PLATA
OSCAR MAYER
Los Platanos 636 (7600)
Tel. (0223) 480-2783

TRES ARROYOS
ELECTRON. LOS MELLIZOS
Belgrano 560 (7500)
Tel. (02983) 42-7369

NECOCHEA
ELECTRONICA CAMEJO
Calle 63 N° 1745 (7630)
Tel. (02262) 42-6134

9 DE JULIO
MARCELO MILOCCO
Entre Ríos y Fournier (6500)
Tel. (02317) 42-4051

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

PERGAMINO
N y B ELECTRONICA
Av. Alsina 1340 (2700)
Tel. (02477) 42-4741

PILAR
GB ELECTRÓNICA
Rivadavia 998 (1629)
Tel. (02322) 43-0443

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

SAN ANTONIO DE ARECO
LABORATORIO AVENIDA
Belgrano 343 (2760)
Tel. (02326) 45-6632

SAN CLEMENTE
SERVICE GALERIA DORA
Calle 1 N° 2460 Loc 5 (7105)
Tel. (02252) 43-0852

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

SANTA TERESITA
TAURO ELECTRONICA
Av. 41 - Nº 688
Tel. (02246) 52-0932

TANDIL
S.T.A Tandil
Alem 846 (7000)
(0249) 442-0529

TRENQUE LAUQUEN
ELECTRONICA LM
San Martin 322 (6400)
Tel. (02392)41-2346

PROVINCIAS

CATAMARCA
OMICRON S.R.L
San Martin 225 (4700)
San F. del V. de Catamarca
Tel. (0383) 445-1498

CHACO
INSTITUTO TECNICO de TV
Av. Hernandarias 750
(3500) Resistencia
Tel. (0362) 154 33-3798
43-5180

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

CORDOBA
INGENIERIA ELECTRONIC
Achaval Rodriguez 13
(5000) Nueva Cordoba
Tel. (0351) 425-7062

ELECTRONICA CENTRAL
Tucuman 1979 - Bo. AltaCord
(5000) Cordoba
Tel. (0351) 474-2900

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

COHEN TELEVISION
Entre Ríos 1465
(5900) Villa Maria
Tel. (0353) 461-2604

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

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

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

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

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

TELESERVICE LIBRES
Sitja nin 526
(3230) Paso de los Libres
Tel. (03772) 42-1016

ENTRE RIOS
CAPPELLO TV
Justo Jose 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 Diaz 22
(2820) Gualeguychu
Tel. (03446) 42-8380

SERGIO LOPEZ
Alem 758
(3100) Parana
Tel. (0343)422-1533

ROQUE DE LA LOYE
Cettour 1992
(3283) San Jose
Tel. (03447) 47-0260

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

E. RIVAROLA
Guemes 803
(2820) Gualeguaychu
(03446) 15 55 6368

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

TEDEMAZ
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 69-7957

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

MENDOZA
CAMPAGNA SERVICE
San Martin 2086
(5500) Mendoza
Te(0261) 420-4838 / 4527

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

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

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

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

NEUQUEN
LAB. ELECTR. NEUQUEN
Int. Chaneton 324
(8300) Neuquen
Tel. (0299) 15 419 3775

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

RUBEN SOSA PAGANO
Ejercito Argentino 229
(8340) Zapala
Tel. (02942) 42-1980

RIO NEGRO
TRIEE SH
Alem 233
(8500) Viedma
Tel. (02920) 42-0646

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

INFORMATICAS CLICK
9 de Julio 380
(4190) Rosario de l Frontera
Tel. (03876) 48-3394

SANTA CRUZ
CASA MAGNETRON
Juan B. Justo 598
(9400) Río Gallegos
Tel. (02966) 43-3394

SANTA FE
ELECTRONICA INTEGRAL
Dante Alighieri 2192
(2170) Casilda
Tel. (03464) 15 50-8360

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

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

RADIO EVEREST
Habegger 1516
(3560) Reconquista
Tel. (03482) 42-1523

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

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

TOTAL SERVICE
Fdo. Zuviria 5321
(3000) Santa Fe
Tel. (03423) 484-1001

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

SANTIAGO DEL ESTERO
ING. RAUL BARCHINI
Rivadavia 833
(4200) Santiago del Estero
Tel. (0385) 4213872/4223755

ELECTRO NORTE
Maipú 169
(4230) Frias
Tel. (03854) 42-2416

SAN LUIS
ELECTRONICA VARGAS
Pueyrredon 1176
(5730) V. Mercedes
Tel. (02657) 42-1934

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

TUCUMAN
ELECTRONICA ROJAS
Jose Colombres 156
(4000) S. M. de Tucuman
Tel. (0381) 430-6330

RIO NEGRO
ELECTRONICA DANHER
Elflein 445
Bariloche
Tel. (0294) 45-2434

PEABODY

www.peabody.com.ar

Importado por: Goldmund S.A.
Humboldt 2355, 1º piso
C1425FUE Buenos Aires, Argentina
CUIT: 30-70860387-9

Origen China