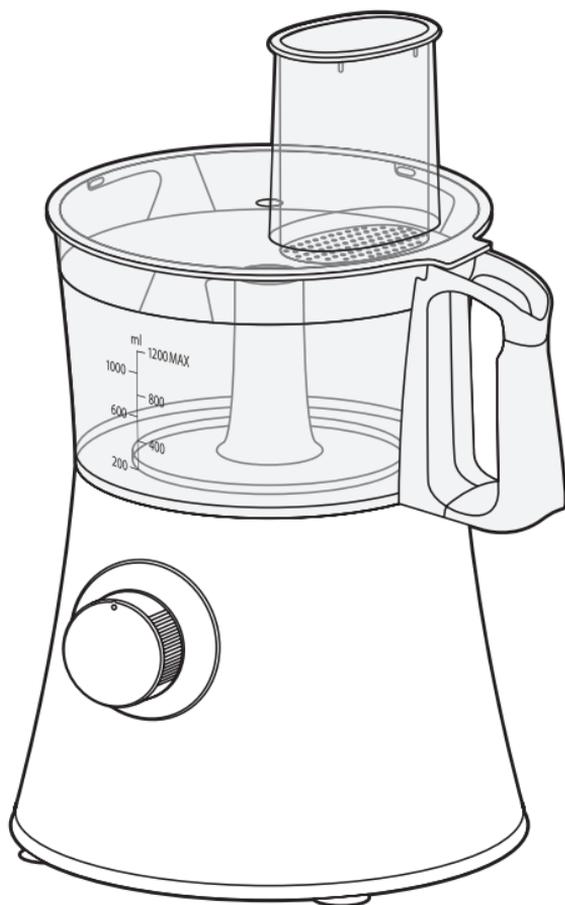


# Tefal®

ES

MULTICHEF Food Processor



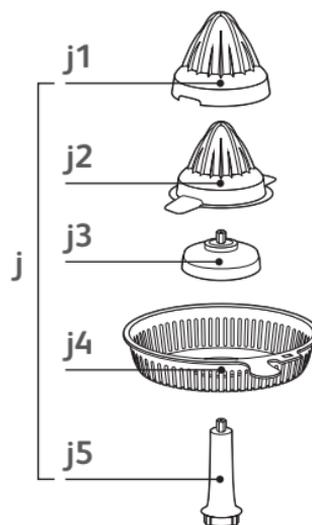
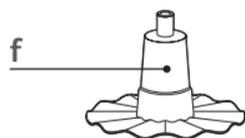
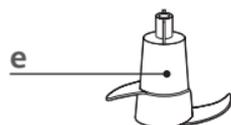
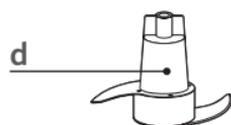
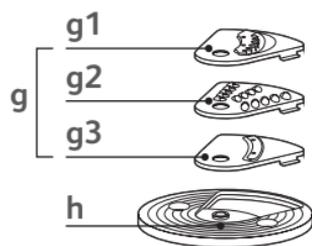
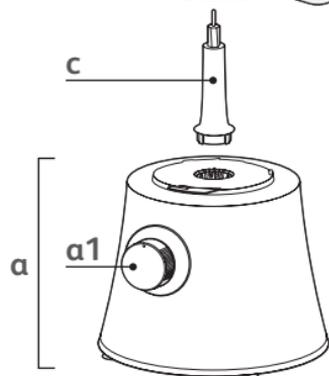
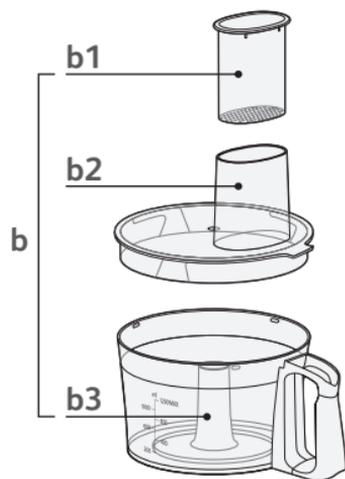
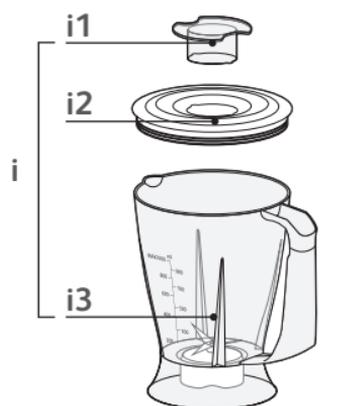




Fig.1a



Fig.1b



Fig.2a



Fig.2b



Fig.2c

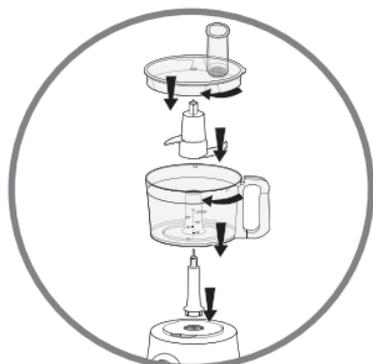


Fig.3



Fig.4a

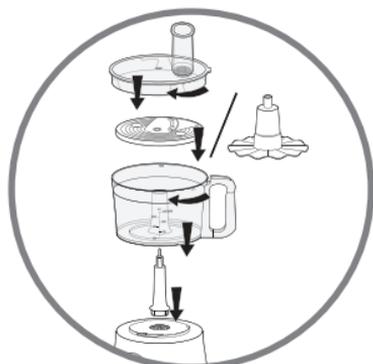


Fig.4b

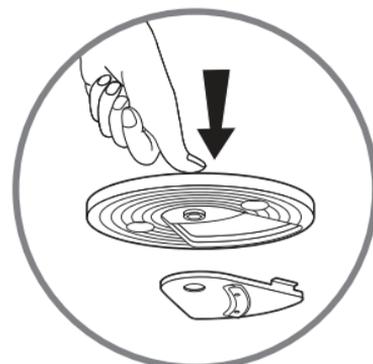


Fig.4c



Fig.5

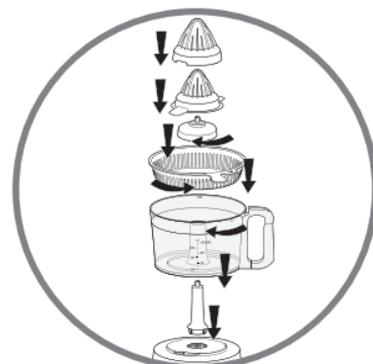


Fig.6

Los accesorios que contiene el modelo que acaba de adquirir se muestran en la cara lateral del empaque.

## Recomendaciones de seguridad

El fabricante tiene presente la calidad de sus productos y se preocupa por la seguridad personal de sus consumidores. Por esta razón le pedimos que antes de usar el aparato por primera vez, lea con atención las instrucciones de funcionamiento y las recomendaciones, y las conserve para futuras consultas. Estas le garantizan un desempeño correcto del aparato, su seguridad y la de los demás.

- Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Verifique que la tensión de alimentación de su aparato sea la misma de la de su red eléctrica.
- Este producto está hecho, y se recomienda, para uso doméstico solamente a una altitud por debajo de los 2000m. En caso de uso comercial, uso inadecuado o falta de cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía quedará invalidada.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad. Debe vigilarse a los niños para garantizar que no juegan con el aparato.
- Desenchufe su aparato en cuanto haya terminado de usarlo (incluso en casos de corte de energía) y cuando lo limpie.
- No utilice el aparato si no está operando correctamente o si se ha dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar peligros.
- Todo trabajo, fuera de la limpieza y el mantenimiento habituales por el propietario debe ser llevado a cabo por parte de un centro de servicio aprobado (consulte la lista en el manual de servicio).
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otro líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños.
- No coloque el cable de alimentación cerca de las piezas calientes del aparato, fuentes de calor o ángulos pronunciados ni en contacto con los mismos.
- No use el aparato si el cable de alimentación está dañado. Si así fuera, lo debe sustituir el fabricante, su agente de servicio o persona similar calificada para evitar posibles peligros (consulte la lista en el manual de servicio).
- Por su propia seguridad, utilice sólo accesorios y piezas de repuesto adaptados a su aparato y adquiridos de un centro aprobado.
- Utilice siempre los empujadores de alimentos para guiar los alimentos en los túneles; no utilice los dedos, un tenedor, una cuchara, un cuchillo u otros objetos.
- Sostenga la hoja multipropósito, el cortador del vaso de la licuadora, el mini cortador y el cortador de verduras y sus insertos con precaución: son muy afilados. Debe retirar la hoja multipropósito (d) por su dedo de arrastre (c) antes de vaciar el contenido del bol.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar de accesorios o acercarse a partes que se mueven durante el uso.
- No utilice el aparato si está vacío.
- Siempre use el vaso de la licuadora con su tapa.

- Nunca llene el vaso de la licuadora con líquido hirviendo.
  - No toque las partes en movimiento; espere hasta que se hayan detenido por completo antes de retirar los accesorios.
  - No utilice los accesorios como recipiente (congelado – cocido – esterilización en caliente).
  - No utilice los accesorios en un horno microondas.
  - No permita que cabello largo, bufandas, etc. cuelguen sobre el bol y los accesorios cuando esté en operación.
  - No mueva su aparato levantando o tirando de la gaveta.
  - Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la hoja o el conjunto de la hoja circular en el eje de transmisión sin colocar la jarra bien fijada en su lugar.
  - No deje este aparato sin vigilancia durante su uso.
  - Si el aparato cae en el agua por accidente, desenchúfelo inmediatamente. ¡No trate de sacarlo del agua! No use el aparato después de haber caído en el agua.
  - Para reducir el riesgo de lesiones a las personas, no use nunca el aparato sobre una superficie inestable.
  - No eche líquidos a una temperatura superior a 40 grados en el procesador de alimentos o batidora.
  - No coloque el aparato en superficies irregulares y/o de textura gruesa o fina.
  - El aparato no debe utilizarse para las siguientes aplicaciones y de hacerlo la garantía quedará anulada:
    - áreas de cocina del personal de comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
    - casas granja;
    - por clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entorno residencial,
    - Establecimientos de tipo “bed and breakfast”.
- Recuerde: Puede lesionarse si usa el aparato de forma incorrecta.
- Use el aparato solo para su fin.
  - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar fuegos, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
  - Mantenga las manos y utensilios alejados de las hojas o discos en movimiento mientras procesa alimentos para evitar riesgos de lesiones corporales graves o daños al procesador de alimentos. Puede utilizar una espátula, pero solo cuando el aparato está detenido.
  - Evite todo contacto con las partes móviles.
  - No agregue nunca los alimentos con la mano. Use siempre el empujador.
  - Antes de retirar la tapa de la jarra del aparato encendido, apáguelo y aguarde a que las hojas se detengan completamente.
  - No use los dedos para raspar los alimentos del disco cuando el aparato está en funcionamiento ya que podría cortarse.
  - Tenga certeza de que la tapa está bien colocada en su lugar antes de poner el aparato en funcionamiento.
  - Apague siempre el aparato después de usarlo. Compruebe que el motor se detiene totalmente antes de desarmar el aparato.
  - No introduzca los dedos o cualquier objeto en las aberturas del aparato cuando está en funcionamiento. Si los alimentos se meten por las aberturas, use el empujador o una pieza de fruta o verdura para empujarlos hacia abajo. Cuando esto no sea posible, apague el motor y desarme el aparato para retirar los restos de alimentos.
  - No trate de modificar la tapa del mecanismo de traba.
  - No use nunca la jarra de la batidora sin ingredientes o solo con ingredientes sólidos.

- Vierta siempre en la jarra de la batidora los ingredientes líquidos primero, antes de agregar los ingredientes sólidos.
- No use la jarra o cuenco (según modelo) como recipiente para congelar, cocinar o esterilizar.
- Para evitar derrames, no llene el cuenco o jarra por encima del nivel máximo (si estuviera indicado).
- No toque ninguna de las partes móviles (cuchillas, etc.).
- Evite que el cabello largo, fulares, corbatas, etc. cuelguen sobre el aparato o sus accesorios cuando estén en funcionamiento.

### Recomendaciones importantes y advertencias relacionadas con la manipulación de este producto:

- No haga funcionar el aparato por más de 1 minuto y 30 segundos por ciclo de operación.
- No pase al siguiente ciclo sin interrupción. Deje enfriar el aparato durante al menos 10 minutos antes de seguir procesando alimentos. Además, deje enfriar el aparato durante al menos 2 hora después de 3 ciclos sucesivos de funcionamiento.

### Almacenamiento

- No guarde alimentos en el bol del aparato o en su jarra. Si es necesario, use un recipiente de plástico para alimentos.

### Bloqueo de seguridad

- El aparato solo funciona cuando la jarra o cuenco están correctamente colocados y bloqueados en la unidad del motor.

## Descripción

---

- |   |  |
|---|--|
| a. Base del motor                         | h. Soporte de las hojas de cortado y rallado |
| a1. Selector de velocidad                 | i. Licuadora                                 |
| b. Conjunto del recipiente del procesador | i1. Tazón pequeño                            |
| b1. Empujador                             | i2. Tapa                                     |
| b2. Tapa                                  | i3. Jarra                                    |
| b3. Bol                                   | j. Exprimidor                                |
| c. Eje de transmisión                     | j1. Cono grande                              |
| d. Cuchilla procesadora de metal          | j2. Cono pequeño                             |
| e. Cuchilla procesadora de plástico       | j3. Caja de engranajes                       |
| f. Disco emulsionante                     | j4. Filtro                                   |
| g. Hojas de cortado y rallado             | j5. Eje del exprimidor                       |
| g1. Cortar papas a la francesa            |  |
| g2. Rallar                                |  |
| g3. Rebanar                               |  |

## Primer uso

- Antes del primer uso, lave todas las partes de los accesorios con agua caliente y jabón (consulte el párrafo sobre limpieza). Enjuague y seque.
- Ponga la unidad del motor (A) sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Enchufe el aparato.
- Pulsar (funcionamiento intermitente): coloque el selector de velocidad (a1) en posición de pulso, presionándolo sucesivamente para controlar mejor el procesamiento de ciertas mezclas.

- Funcionamiento continuado: coloque el selector de velocidad (a1) en la posición 1 o 2.
- Detener: coloque el selector de velocidad (a1) en la posición 0.

Los párrafos están numerados para coincidir con la numeración de la ilustración

## 1: Ajuste del bol y la tapa de picado (Fig.1)

### ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del bol (b).

### AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Ajuste el bol (b3) en la unidad del motor (a)
- Fije el bol (b3) girándolo en sentido horario. La señal de “▼” quedará en línea con la señal de “🔒”.
- Coloque la tapa (b2) en el bol (b3). Fije la tapa en su posición correcta presionándola en sentido horario en relación al mango del cuenco o jarra.

Se debe asegurar al bol en la unidad del motor (a) antes de asegurar la tapa (b2) en el bol (b3).

## 2: Retiro del bol y la tapa de picado (Fig.2)

- Afloje la tapa girándola en sentido antihorario para sacarla del mango del bol. A continuación, puede levantarla y retirarla.
- Afloje el bol girándolo en sentido antihorario.
- Solo ahora puede levantar y retirar el bol de la base del motor.

## 3: Picar / bater (Fig.3)

### ACCESORIOS USADOS:

- Conjunto del bol (b).
- Dedo de arrastre (c)
- Hoja multipropósito (d) y (e).

### AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Instale el eje de transmisión primero (c), luego coloque el bol (b3) en la base del motor (a) y fijelo en su posición correcta.
- Coloque las hojas procesadoras (d) o (e) en el eje de transmisión (c).
- Coloque los ingredientes en el bol.
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el bol (b3).
- Para retirar el conjunto bol-tapa: libere la tapa y libere luego el bol.

### BATER (con cuchilla procesadora de plástico)

- Gire el selector de velocidad (a1) a la posición 2 para empezar.

Puede preparar:

- 600g de masa gruesa: masa blanca para pan, masa para torta, etc. en 1 min – 1 min 30 s.
- 500g de pan especial: pan de centeno, pan de grano entero, pan multigrano, etc. en 1 min - 1 min 30 s.

Puede bater:

- 600g de mezclas ligeras: galletas, bizcochos, etc. en 1 min - 1 min 30 sec

Puede bater hasta 0,5 litro de masa para hotcakes o waffles, etc. en 1 min - 1 min 30 sec.

**PICAR (con cuchilla procesadora cuchilla de metal):**

- Gire el selector de velocidad (a1) a la posición 2 para empezar o, para controlar mejor el picado, elija la posición de pulsos.

Puede picar hasta 300g de alimentos en 90 s, 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.).

**4: Rallar / rebanar / cortar (Fig. 4a-4c)****ACCESORIOS USADOS:**

- Conjunto del bol (b).
- Dedo de arrastre (c)
- Inserto adecuado (g) (dependiendo del modelo).
- Soporte del inserto (h).

**AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:**

- Instale el eje de transmisión primero (c), luego coloque el bol (b3) en la base del motor (a) y fíjelo en su posición correcta.
- Ajuste el inserto elegido (g) en el soporte de inserto (h), empuje el dedo de arrastre (c) todo lo que sea posible a través del inserto (g) y asegure el conjunto, luego ajústelo en la unidad del motor (a1).
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el bol (b3).
- Para retirar el conjunto bol-tapa: libere la tapa y libere luego el bol.

**COMIENZO Y CONSEJOS:**

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

**5: Emulsionar (Fig. 4b)****ACCESORIOS USADOS:**

- Conjunto del bol (b).
- Dedo de arrastre (c)
- Disco emulsionante (e)

**AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:**

- Instale el eje de transmisión primero (c), luego coloque el bol (b3) en la base del motor (a) y fíjelo en su posición correcta.
- Fije el disco emulsionante (f) en su posición correcta en el eje de transmisión (c).
- Coloque los ingredientes en el bol.
- Ajuste la tapa (b2) y asegúrela en el bol (b3).
- Para retirar el conjunto bol-tapa: libere la tapa y libere luego el bol.

**COMIENZO Y CONSEJOS:**

- No use este accesorio para amasar masa pesada ni para mezclar masa liviana.
- Puede preparar: mayonesa, aderezos, salsas, claras de huevo nata batida.

## 6: Licuadora (Fig.5) (dependiendo del modelo)

### ACCESORIOS USADOS:

- Jarra de la licuadora armada (i)

### AJUSTE DE LOS ACCESORIOS:

- Colocar los ingredientes dentro de la jarra de la licuadora (j3) por debajo de la línea de nivel máximo en la jarra.
- Ajustar la tapa (i2) ajustarla en su lugar en la jarra.
- Trabe la jarra de la batidora (h) en la base del motor (a). La señal de la "▼" quedará en línea con la señal de "🔒".
- Espere a que la procesadora de alimentos se haya detenido por completo antes de retirar la jarra de la unidad del motor.

### COMIENZO Y CONSEJOS:

- Gire el selector 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 40°C (104°F).
- No use la jarra de la licuadora para moler alimentos secos (nueces, almendras, maní, etc.).
- Siempre use el bol 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 L de mezclas densas.
  - 0,8 L de mezclas líquidas.
- 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.
- Tiempo máximo de funcionamiento: 1 minuto y 30 segundos

Puede:

- prepare caldos, cremas, frutas cocidas, milk-shakes, batidos de frutas, cocktails finamente licuados.

## 7: Exprimidor (Fig. 6a-6b)

### ACCESORIOS NECESARIOS:

- Cono para exprimidor (grande y pequeño) (j1 and j2)
- Caja de engranajes (j3)
- Filtro (j4)
- Eje del exprimidor de cítricos (j5)
- Conjunto del recipiente del procesador (b)

### INSTALACIÓN DE ACCESORIOS:

Instale el eje del exprimidor (j5) en la base del motor (a) y coloque el conjunto del recipiente del procesador (b), trabe el filtro del exprimidor (j4) con la caja de engranajes (j3) girándolo en sentido antihorario en el bol (b3) y coloque el cono del exprimidor deseado (j1 / j2)

### Uso y consejos:

- El cono grande debe quedar trabado sobre el pequeño
- Puede:
  - Usar el cono grande para hacer jugo de naranja y el pequeño para hacer jugo de limón. (Un máximo de 4 naranjas o limones a velocidad 1 en 1 min 30 s.
  - 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.
- Vierta agua caliente con algunas gotas de líquido para lavar en la jarra de la licuadora (i3) Cierre la tapa (i2) con la tapa de medición (i3) ajustada. Oprima el botón de pulso un par de veces. Desconecte el aparato. Enjuague la jarra.
- No sumerja la unidad del motor (a) en agua ni la coloque 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).

## Descarte de los materiales de empaque y del aparato



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

## Descarte de productos electrónicos o eléctricos



¡Ayude a proteger el medio ambiente!

- ① 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

---

*375 g de harina para preparar pan blanco – 225 ml de agua caliente – 1 sobre de levadura de cerveza – 5 g de sal (cuchilla de plástico para masa).*

En el bol 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 1 minutos) detenga la procesadora de 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 enmantecada y enharinada. Vuelva a dejar que se leve. Precaliente el horno a 240°. En cuanto el pan haya duplicado su volumen colóquelo en el horno y reduzca la temperatura a 180°. 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.

---

### Masa para pizza

*150 g de harina para preparar pan blanco – 90 ml de agua caliente – 2 cucharaditas de aceite de oliva – ½ sobre de levadura de cerveza – sal (cuchilla de plástico para masa).*

En el bol 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 y el aceite de oliva a través del túnel de la tapa.

En cuanto la masa forme un bollo (después de unos 40 segundos) detenga la procesadora de alimentos. Deje que la masa leve en un lugar tibio hasta que duplique su volumen.

Precaliente el horno a 240°. Amase la masa y agregue la guarnición: puré de tomates y cebollas, hongos, jamón, mozzarella, etc. Agregue algunas anchoas y aceitunas negras, si lo desea, rocíe con un poco de orégano y ralle queso y vuelque unas gotas de aceite de oliva. Coloque la pizza en su placa para horno enmantecada y enharinada. Coloque en el horno por 15 a 20 minutos observando mientras se cocina.

---

### Pasta quebradiza

*280 g de harina – 140 g de manteca ablandada – 70 ml de agua – una pizca de sal (cuchilla de plástico para masa).*

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregue la harina, la sal y la manteca.

Opere a velocidad 2 por unos segundos agregar el agua caliente a través del túnel de la tapa. Permita que funcione hasta que la masa forme un bollo (1 minutos). Déjela descansar en un lugar fresco durante no menos de 1 hora antes de amasarla y cocínela con los ingredientes de su elección.

## Pasta para panqueques

(En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito o en la jarra de la licuadora).

*160 g de harina – 1/3 litro de leche – ½ cucharadita de sal fina – 2 cucharadas de aceite – 10 g de azúcar (opcional) – Ron (según su gusto) – 2 huevos (cuchilla de plástico para masa).*

En el bol de la procesadora de alimentos equipada con la hoja multipropósito, agregar todos los ingredientes: harina, leche, huevos, azúcar y ron. Opere a velocidad 1 durante 20 segundos y luego cambie a velocidad 2 durante 45 segundos.

## Panqué

*150 g harina - 150 g de mantequilla reblandecida - 150 g de azúcar refinado - 3 huevos enteros - 1 ½ cucharada de polvos de hornear – 1 pellizco de sal (cuchilla de plástico para masa).*

Eche todos los ingredientes en el cuenco del aparato habiendo colocado previamente la cuchilla. Hágalo funcionar a velocidad 2 durante 1 minuto y 30 s. Precaliente el horno a 180° (Term. 6). Coloque la mezcla en una lata para horno y cuézala durante unos 40 min.

## Pastel de especias

*150 g de harina - 70 g de mantequilla reblandecida - 70 g de azúcar refinado - 3 huevos - 50 ml de leche - 2 cucharadas de polvos de hornear – 1 cucharada de canela en polvo – 1 cucharada de jengibre en polvo – 1 cucharada de nuez moscada rallada – 1 cáscara de naranja rallada – 1 pellizco de sal (cuchilla de plástico para masa).*

Agregue todos los ingredientes al recipiente del aparato habiendo colocado la cuchilla previamente. Seleccione la velocidad 2 y hágalo funcionar durante 50s. Coloque la mezcla en la lata de hornear y cuézala durante unos 50 min en el horno a 180° C (Term. 6). Servir caliente o frío con confitura o mermelada.

## Pastel de chocolate

*2 huevos, 200g de azúcar refinado, 3 cucharadas de harina, 200g de mantequilla derretida - 200g de chocolate, 3 cucharaditas rasas de polvos de hornear, 100ml de leche (cuchilla de plástico para masa).*

Derriba el chocolate en baño maría o en un recipiente sobre una cazuela con agua hirviendo, con 2 cucharadas de agua. Coloque la mantequilla y remueva hasta que esté todo bien mezclado. Agregue el azúcar y los huevos al recipiente del aparato habiendo colocado previamente la cuchilla y hágalo funcionar a velocidad 2 durante 45 segundos hasta que la mezcla quede espumosa. Sin detener el aparato, vierta el chocolate derretido, la harina, el polvo de hornear y la leche a través del tubo de alimentación. Hágalo funcionar durante 15 segundos. Colóquela en un molde engrasado con mantequilla y cuézala en el horno durante 1 hora a 160°C (Term. 5/6).

---

## Nata batida (crema chantilly)

*200 ml de nata fresca, debe estar fría – 30 g de azúcar glas (disco emulsionador).*

El bol debe estar muy frío, colóquelo en el refrigerador por unos minutos.

En el bol equipado con el disco emulsionante, agregue la nata fresca y el azúcar glas.

Seleccione la velocidad 2 y opere durante 50 segundos.

---

## Mayonesa

*1 yema de huevo – 1 cucharada de mostaza – 1 cucharada de vinagre – ½ litro de aceite, sal y pimienta (disco emulsionador).*

En el bol equipado con el disco emulsionante, agregue todos los ingredientes, con excepción del aceite. Seleccione la velocidad 2, opere durante 1 minuto y 40 segundos, detenga la procesadora, agregue el aceite muy lentamente a través del túnel de la tapa. Cuando la mayonesa está firme toma un color pálido. Atención: para hacer una mayonesa buena, los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

Nota: mantenga en el refrigerador e ingiera dentro de las siguientes 24 horas.

# 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 **un año** a partir de la fecha de su compra por el primer consumidor y obedecidas las condiciones y recomendaciones espe-ciales aquí discriminadas.
2. Esta garantía contractual es dada 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 del comercio, que llene correctamente este Término de Garantía.**

## II - EXCLUSION DE GARANTIA

La garantía **no cubrirá**, siendo pues, onus 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. Sígalas 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.

## IDENTIFICACION DEL CONSUMIDOR Y DEL PRODUCTO

Nombre del consumidor o del regalado: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Producto comprado: \_\_\_\_\_

Numero de serie: \_\_\_\_\_

Factura: \_\_\_\_\_ Fecha de emisión \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Nombre del comercio: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ SELLO DEL COMERCIO

## DIRECCIÓN DE CONTACTO



### Paraguay

N.G.O S.A.E.C.A.

Artigas 1502, Asunción, Paraguay

Centro de Apoyo al Consumidor

(595) 21 288 00 00; \*646# desde

Tigo o Personal.

Web: [www.ngo.com.py](http://www.ngo.com.py)

### Uruguay

Juan Goldfarb S.A

Tel 598-29022606

Rio Negro 1617

[service@goldfarb.com.uy](mailto:service@goldfarb.com.uy)

### Bolivia

Santa Cruz

Av. Santos Dumont 3er anillo,

casillita de correos 2062

Telefono (591) 355-6424

# TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	<b>(0)41 28 18 53</b>	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
<b>ARGENTINA</b>	<b>0800-122-2732</b>	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	<b>(010) 55-76-07</b>	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
<b>AUSTRALIA</b>	<b>02 97487944</b>	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	<b>01 890 3476</b>	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	<b>17716666</b>	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
<b>BANGLADESH</b>	<b>8921937</b>	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	<b>017 2239290</b>	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	<b>070 23 31 59</b>	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače <b>033 551 220</b>	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	<b>11 2915-4400</b>	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	<b>0700 10 330</b>	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
<b>CANADA</b>	<b>1-800-418-3325</b>	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
<b>CHILE</b>	<b>12300 209207</b>	1 año 1 year	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

<b>COLOMBIA</b>	<b>01 8000 520022</b>	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
<b>HRVATSKA CROATIA</b>	<b>01 30 15 294</b>	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
<b>ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC</b>	<b>731 010 111</b>	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
<b>DANMARK DENMARK</b>	<b>44 663 155</b>	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
<b>EESTI ESTONIA</b>	<b>668 1286</b>	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
<b>مصر EGYPT</b>	<b>الخط الساخن: 16622</b>	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية - مصر
<b>SUOMI FINLAND</b>	<b>09 622 94 20</b>	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
<b>FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin</b>	<b>09 74 50 47 74</b>	1 an 1 year	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	<b>0212 387 400</b>	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
<b>ΕΛΛΑΔΑ GREECE</b>	<b>2106371251</b>	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 K. Κηφισιά
<b>香港 HONG KONG</b>	<b>8130 8998</b>	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	<b>06 1 801 8434</b>	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
<b>INDONESIA</b>	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
<b>ITALIA ITALY</b>	<b>199207354</b>	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
<b>日本 JAPAN</b>	<b>0570 077 772</b>	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
<b>الأردن JORDAN</b>	<b>5665505</b>	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеі,16А, 3 үйі
<b>한국어 KOREA</b>	<b>1588-1588</b>	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2층 110-790
<b>الكويت KUWAIT</b>	<b>24831000</b>	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
<b>LATVJA LATVIA</b>	<b>6 616 3403</b>	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>لبنان LEBANON</b>	<b>4414727</b>	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
<b>LIETUVA LITHUANIA</b>	<b>5 214 0057</b>	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>LUXEMBOURG</b>	<b>0032 70 23 31 59</b>	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>МАКЕДОНИЈА MACEDONIA</b>	<b>(02) 20 50 319</b>	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
<b>MALAYSIA</b>	<b>603 7802 3000</b>	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
<b>MEXICO</b>	<b>(01800) 112 8325</b>	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
<b>MOLDOVA</b>	<b>(22) 929249</b>	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>NEDERLAND The Netherlands</b>	<b>0318 58 24 24</b>	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
<b>NEW ZEALAND</b>	<b>0800 700 711</b>	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
<b>NORGE NORWAY</b>	<b>815 09 567</b>	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almagüvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

<b>SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND</b>	<b>044 837 18 40</b>	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย <b>THAILAND</b>	<b>02 769 7477</b>	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
<b>TÜRKIYE TURKEY</b>	<b>216 444 40 50</b>	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الإمارات العربية المتحدة <b>UAE</b>	<b>8002272</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>U.S.A.</b>	<b>800-395-8325</b>	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна <b>UKRAINE</b>	<b>044 300 13 04</b>	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>UNITED KINGDOM</b>	<b>0345 602 1454</b>	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
<b>VENEZUELA</b>	<b>0800-7268724</b>	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
<b>VIETNAM</b>	<b>08 38645830</b>	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن <b>YEMEN</b>	<b>1264096</b>	سنة واحدة 1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>

 : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

 : [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com)





