

# imusa®

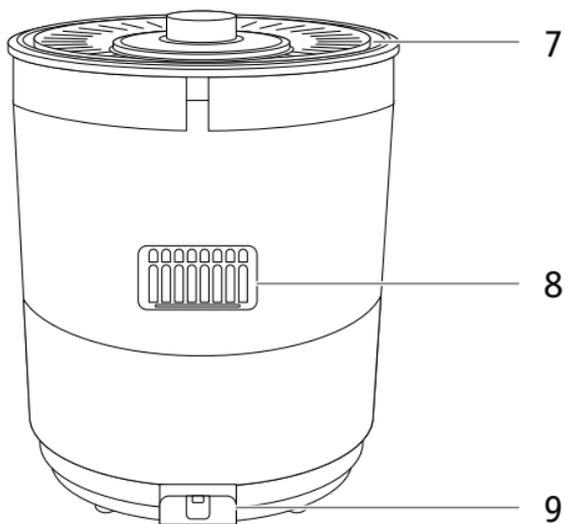
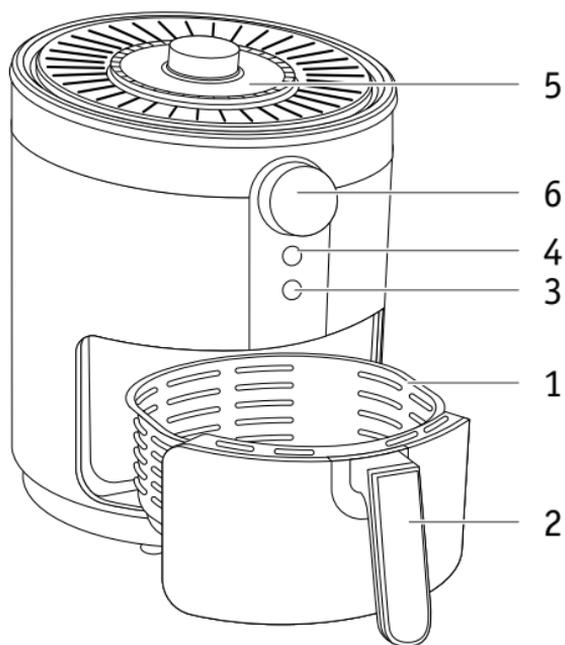
ES

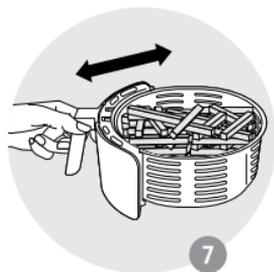
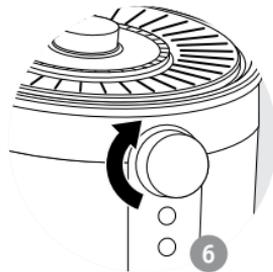
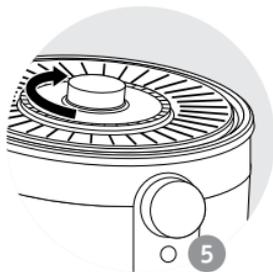
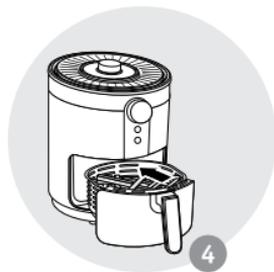
## Quick Fry



[www.imusa.com.co](http://www.imusa.com.co)

## Presentación del producto





- \* 1. Inserte el enchufe en la toma correspondiente a la tensión indicada en la placa de características. Tenga cuidado al utilizar el aparato.
2. Retire la canasta del Quick Fry.
3. Añada el alimento a la canasta.
4. Reincorpore la canasta al Quick Fry.
5. Gire el temporizador al tiempo requerido. Consulte la sección Configuración para determinar el tiempo correcto.
6. Gire la perilla de control de temperatura para ajustar a la temperatura requerida. Consulte la sección 'Configuración' para determinar la temperatura correcta.
7. Cuando oiga el silbido del temporizador, el tiempo de preparación definido se ha agotado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor.
8. No gire la canasta para retirar el alimento, ya que cualquier exceso de aceite recogido en la parte inferior de la canasta puede vaciarse a la comida y la rejilla puede caerse.
9. Utilice un par de pinzas para retirar los alimentos de la canasta.

## INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

- Este aparato solo está previsto para uso doméstico. No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
  - áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos del tipo hospedería.
- Por tanto, no está hecho para usos comerciales y/o profesionales que conlleven una sobrecarga continua de trabajo y pueden causar daños y lesiones personales.
- Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
- Si el cable de alimentación está dañado, su adquisición o sustitución deben efectuarse en el servicio de asistencia técnica autorizada. De lo contrario existe la posibilidad de pérdida de la garantía.
- Es importante asegurarse de que tanto los niños como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, no jueguen con el aparato, no realicen tareas de limpieza y

mantenimiento, no tengan acceso al respectivo cable de energía, bajo el riesgo de causar accidentes graves que puedan comprometer la seguridad de quién está manejando el Quick Fry y de los otros que están cerca. Las personas con falta de experiencia y conocimiento sólo deben utilizar el producto si han recibido instrucciones sobre el uso del producto o están bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años y de personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimiento, que no estén bajo supervisión.

-  La temperatura de las superficies accesibles pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. Puede causar quemaduras, nunca toque las superficies calientes del aparato y tenga cuidado, dejar enfriar antes de guardar.
- Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas o en un lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedo. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato se puede usar hasta un altitud máxima de 4000m.

## QUÉ DEBE HACER

- Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas en un lugar seguro.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías promocionales de su aparato antes de usarlo. Asegúrese de retirar todos los materiales que estén debajo del tazón extraíble.
- Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato (corriente alterna).
- Dados los diversos estándares en vigencia, si el aparato se usa en un país que no sea en el cual se compró, haga que un Centro de servicio aprobado lo verifique.
- Use el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de lugares donde pueda recibir salpicaduras de agua.
- Coloque el aparato a un mínimo de 20 cm de una pared.
- Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.
- En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.
- Para evitar daños en su aparato, asegúrese de seguir las recetas en las instrucciones y en [www.imusa.com.co](http://www.imusa.com.co); asegúrese de usar las cantidades correctas de los alimentos.

- No use el aparato si este o su cable de alimentación está dañado o si se ha caído y tiene daños visibles o parece estar funcionando de forma anormal. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato a un Centro de servicio aprobado.
- No use con un cable de extensión. Si, no obstante lo anterior, decide hacerlo, bajo su propia responsabilidad, use un cable de extensión que esté en buenas condiciones y que sea acorde a la potencia de su aparato.
- No deje el cable de alimentación colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Nunca mueva el aparato cuando todavía contiene comida caliente.
- Nunca utilice su aparato cuando esté vacío.
- No encienda el aparato si está cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, hornillo, etc.).
- No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble en el cual se encuentra el aparato.
- Nunca desarme el aparato usted mismo.
- No sumerja el producto en agua.

- No use productos de limpieza (en particular, limpiador a base de bicarbonato), ni almohadillas de brillo ni estropajos.
- No guarde su aparato en el exterior. Guárdelo en un área bien ventilada y seca
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la espalda y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no esté descrito en este manual.

#### CONSEJO O INFORMACIÓN

- Al usar el producto por primera vez podría liberar un olor tóxico. Esto no afectará el uso y desaparecerá rápidamente.
- Este aparato fue diseñado solo para uso doméstico y no para exteriores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
- Para su seguridad, solo use los accesorios y las

piezas de repuesto que están diseñadas para su aparato.

- Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente es liberado por las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja del aparato.
- Apague inmediatamente si sale humo oscuro del aparato. Espere a que salga el humo antes de retirar la bandeja.
- Cualquier superficie accesible se puede calentar durante el uso.

## MEDIO AMBIENTE



### ¡Primero la protección del ambiente!

- ① Su electrodoméstico contiene valiosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➔ Déjelo en un centro local de recolección cívica de basura.

## DESCRIPTION

- |  |   |
|--|---|
| 1 Canasta                                      | 6 Perilla de control de temperatura (80 a 200 °C) |
| 2 Asa de la canasta                            | 7 Cobertura Superior                              |
| 3 Quick Fry caliente (listo para usar)         | 8 Salida de aire                                  |
| 4 Indicador luminoso- Conectado                | 9 Cable de alimentación principal                 |
| 5 Temporizador (0-60 min)/perilla de encendido |   |

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todas las calcomanías o etiquetas del aparato.
3. Limpie minuciosamente la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.  
**Nota: También puede limpiar estas partes en el lavavajillas.**
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El aparato funciona produciendo aire caliente, no llene la canasta con aceite o grasa para freír.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Ubique el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. **No llene la sartén con aceite ni otro líquido. No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.**

## USO DEL APARATO

QUICK FRY puede cocer una gran variedad de alimentos. Los tiempos de cocción para los principales alimentos se proporcionan en la sección «Configuración».

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Se iluminará una luz indicadora roja que indica que el aparato está encendido.
3. Retire cuidadosamente la canasta del QUICK FRY.
4. Coloque los alimentos en la canasta.  
**Nota: Nunca llene la canasta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Configuración»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.**
5. Vuelva a deslizar la canasta dentro del QUICK FRY.  
**Precaución: No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por la asa.**
6. Mueva la perilla de control de la temperatura hasta la temperatura requerida. Vea la sección «Configuración» para determinar la temperatura correcta.
7. Determine el tiempo de preparación requerido para el alimento (vea la sección «Configuración»).
8. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

Para ajustar un tiempo corto, gire la perilla del temporizador a 10 minutos y regrese al tiempo deseado.

**Nota:** Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin alimentos en el interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador hasta más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (después de aprox. 3 minutos). Luego llene la canasta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

- La luz verde se encenderá indicando que el aparato está caliente.
  - El temporizador comienza a descontar el tiempo de preparación establecido.
9. El exceso de aceite de los alimentos se recolecta en la parte inferior de la canasta.
  10. Para algunos alimentos se requiere revolver a la mitad de su tiempo de preparación (**vea la sección «Configuración»**). Para revolver los alimentos, retire la canasta del aparato por la asa y agítela. Luego vuelva a deslizar la sartén dentro de la freidora de aire  
Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campanilla del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. No obstante, esto significa que tiene que configurar el temporizador nuevamente con el tiempo de preparación restante después de agitar.
  11. **Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.**  
**Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.**  
**Nota: También puede apagar el aparato de forma manual. Para hacerlo, gire la perilla de control del temporizador hasta 0.**
  12. **Verifique que la comida este lista.**
  13. Si la comida aún no está lista simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.  
Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.  
Para retirar los alimentos, use un par de pinzas para levantar los alimentos y retirarlos de la canasta.  
Precaución: Cuando gire la canasta, preste atención al exceso de aceite recogido en la parte inferior y a la rejilla extraíble que puede caerse.  
No voltee la canasta porque cualquier exceso de aceite que se haya juntado en la parte inferior de la canasta se derramará sobre los alimentos.  
Después de freír con aire caliente, la canasta y los alimentos están calientes. Según el tipo de alimentos que haya en el QUICK FRY podría salir vapor de la canasta.
  14. Cuando haya una tanda de alimentos listos, QUICK FRY está listo al instante para preparar otra tanda.
  15. Nota: también puede apagar la unidad manualmente girando la perilla del temporizador a cero en sentido antihorario.

## CONFIGURACIÓN

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos que desea preparar.

**Nota: Recuerde que esta guía de cocción son indicaciones. Dado que los alimentos difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus alimentos.**

	Cantidad mín. y máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar*	Información adicional
<b>Papas y papas fritas</b>					
Papas fritas finas congeladas	300-580	15-20 min	200°C	Si	
Rodajas de papa congeladas	300 - 680	22-32 min	180°C	Si	Agregar 1 cucharada de aceite
<b>Carne de res y carne de ave</b>					
Bistec	100-350	9-17 min	180°C		
Albóndigas	350	8-12 min	180°C		
Pechuga de pollo	100-430	12-19 min	180°C		
<b>Pescado</b>					
Filete de salmón	300	15-17 min	140°C		Use la canasta sin rejilla
<b>Bocadillos</b>					
Nuggets	100-500	7-12 min	200°C		
Alitas de pollo congeladas	250	16-20 min	200°C		
Palitos de queso apanados	125 g (4 piezas)	8-15 min	180°C		
Aros de cebolla congelados	200 g (8 piezas)	8-10 min	200°C	Si	
<b>Baking</b>					
Panqués	3 x 100	18-27 min	180°C		Use molde para horno**

\* Agitar a mitad de camino.

\*\* Coloque el molde para horno en la canasta.

- Una cantidad grande de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar alimentos fritos de forma dispareja.
- Agregue un poco de aceite a las papas fritas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en QUICK FRY pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare alimentos extremadamente grasos en Quick Fry.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en QUICK FRY.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 700 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del QUICK FRY si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír alimentos frágiles o alimentos rellenos.
- Para recalentar alimentos puede usar QUICK FRY ajustando la temperatura a 160 C por hasta 10 minutos.
- Nota: Cuando use alimentos que se eleven (**como un pastel, quiche o panqués**) la fuente para horno no debería estar llena más de la mitad.

## PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Para obtener el mejor resultado, le aconsejamos que use papas fritas (por ej., congeladas) precocidas. Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón con agua durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la canasta.  
**Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la canasta.**
5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Configuración».

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

**La sartén y la rejilla extraíble tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.**

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.  
**Nota: Retire la sartén para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.**
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.  
Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste  
**Nota: La sartén y la rejilla extraíble son aptas para lavavajillas.**  
**Consejo: Si hay suciedad pegada en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la sartén y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.**
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

## MEDIO AMBIENTE

No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

## GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de Imusa, [www.imusa.com.co](http://www.imusa.com.co), o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de Imusa en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de Imusa.

## DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite [www.imusa.com.co](http://www.imusa.com.co) para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.

Problema	Causa Posible	Solución
El Quick Fry no funciona.	El aparato no está conectado	Coloque el enchufe principal en un enchufe de pared.
	No ha configurado el temporizador	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los alimentos fritos con el Quick Fry no están bien cocidos.	La cantidad de alimentos en la canasta es demasiado grande.	Coloque porciones pequeñas de ingredientes en la canasta. Las porciones pequeñas se frien uniformemente.
	La temperatura configurada es baja.	Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de temperatura requerida (ver sección de "Configuración" en el capítulo "Usando el aparato").
Los ingredientes no están fritos uniformemente en el Quick Fry.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que quedan uno encima de otro o a través de otro (ej. papas fritas) necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Ver la sección de "Configuración" en el capítulo "Usando el aparato".
Los snacks fritos no están crujientes cuando salen del Quick Fry.	Se cocinaron alimentos de una freidora tradicional	Cocine botanas para horno o aplique un poco de aceite en las botanas para obtener un resultado crujiente.
No puedo deslizar correctamente la canasta dentro del aparato	Hay muchos ingredientes en la canasta.	No llene la canasta más allá de la indicación máxima.

Problema	Causa Posible	Solución
Sale humo blanco de la canasta	Estás cocinando ingredientes grasosos.	Cuando frías alimentos grasosos en el Quick Fry, una gran cantidad de aceite se filtrará a la canasta. El aceite produce humo blanco y la canasta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato o al resultado final.
	La canasta todavía tiene residuos de grasa de usos previos.	El humo blanco es causado por la grasa caliente dentro de la canasta. Asegúrese de limpiar propiamente la canasta antes de cada uso.
Las papas fritas no se fríen uniformemente en el Quick Fry.	No se uso el tipo correcto de papa.	Use papas frescas y asegúrese que permanezcan firmes durante la cocción
	No se enjuagaron propiamente las papas cortadas antes de freirlas.	Enjuagar las papas cortadas para remover el exceso de almidón.
Las papa fritas no están crujientes cuando salen del Quick Fry.	Lo crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.	Asegurarse de secar propiamente las papas cortadas antes de añadir el aceite.
		Cortar las papas en un tamaño más pequeño para obtener un resultado más crujiente.
		Añadir un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente



## CENTROS DE SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

# imusa

Para acceder al listado más  
actualizado de Centros de Servicio a  
nivel nacional ingrese a  
[www.imusa.com.co](http://www.imusa.com.co)

### ACACIAS

#### CENTRAL DE REPUESTOS

At. Sr. Pedro Castro  
Calle 15 N° 17-15 Tel: (98) 6566152/Cel:313-3208498  
[pedro\\_7207@hotmail.com](mailto:pedro_7207@hotmail.com)

### AGUACHICA

#### ELECTROESTUFAS

At. José Luis Jaimes Lobo  
Calle 7 15-53 Barrio Olaya Herrera  
Tel: 5661071 Cel: 3177109424  
Correo: [csaelectroestufas@gmail.com](mailto:csaelectroestufas@gmail.com)

### APARTADO

#### ALMACÉN Y TALLER SAMURAI AZUL

At. Sr. Oscar Andes Restrepo  
Calle 97 N° 95-76 Parque la Martina / Cel:3104302982  
[samuraiazul2@hotmail.com](mailto:samuraiazul2@hotmail.com)

### ARMENIA

#### LA LICUADORA

At. Sra. Sandra Milena Tabares  
Calle 20 N° 18-53 Esquina Tel: (96) 7 34 43 43 / 7 41 18 66  
Fax:314-5626066  
[armenia@lalicuadora.com.co](mailto:armenia@lalicuadora.com.co)

### BARRANQUILLA

#### LA CASA DEL REPUESTO

At. Sr. Cesar Vanegas  
Calle 38 N° 40-17 I3 Tel: (95)379 9252/Cel:301-7863572  
[cdvanegas@hotmail.com](mailto:cdvanegas@hotmail.com)

### REPUESTOS Y SERVICIO ELECTRÓNICO C & M

At. Sra. Marisol Lizarazo Pabón  
Calle 70 N° 45-29 Tel: (95)3564010-3564080-3688929/  
Cel:3002179310  
[cymrepuestosyservicios@hotmail.com](mailto:cymrepuestosyservicios@hotmail.com)

### BARRANCABERMEJA

#### ELECTRO PÉREZ

At. Sr. Héctor Alfonso Pérez  
Calle 54 N° 20 15 PM torcoroma LC5 / Cel:3004939420  
[electroperez1@hotmail.com](mailto:electroperez1@hotmail.com)

### BOGOTÁ

#### TECNALTN

At. Sr. Aquileo Ruiz  
Av. Caracas N° 33-05 Tel:6086175/2889414/5625175/  
Cel:310-8130721  
[tecnalltda@gmail.com](mailto:tecnalltda@gmail.com)

### SERVICIOTÉCNICO SC

At. Sr. José Fernando Corpas  
Autopista Sur N° 52A - 23 Tel:5635978/2384200/  
Cel:310-5649443  
[serviciosc2010@hotmail.com](mailto:serviciosc2010@hotmail.com)

### CENTRO VIMAQ

At. Sr. Victor Quinche  
Calle 137 N° 47-65 Tel:5206641/Cel:313-4108850  
[vimaq4@hotmail.com](mailto:vimaq4@hotmail.com)

### R & M LTDA SERVICIO MASTER

At. Sr. Gerardo Jiménez/Ana María Jiménez  
Cra. 72a N° 23-91 Ctro. Cial. Los Tres Elefantes  
Barrio La Esperanza Tel:4107200/4831019/4832129/  
fax:2630824/2631413/Cel:321-4688609  
[servicio@rym.com.co](mailto:servicio@rym.com.co) / [soportetecnico@rymcom.co](mailto:soportetecnico@rymcom.co)

### DISTRIBUCIONES P.J.R.E

At. Sra. Deissy Muñoz  
Cra. 65B N° 16-55 Local 2 El Mayorista zona industrial  
Puente Aranda  
Tel:405 00 00 Cel:317-3321208  
[centralmallorista@gmail.com](mailto:centralmallorista@gmail.com)

### REDELEC

At. Oskar Dayan Aparaez Calderón  
Cra 11 # 188 -72 Local 11  
Tel: (1) 6727585 - (1) 5109896 cel.: 3152244492  
[dayan@redelecservicio.com.co](http://dayan@redelecservicio.com.co)

### R & M SERVICIOS INTEGRADOS DEL HOGAR LA COLINA

At. Sra. Amparo Jiménez / Sandra Roa  
Av. Las Villas Cra. 58 N°132-18 Tel:6136247/4763837/  
Cel:322-3044792  
[s\\_i\\_h Ltda@yahoo.es](mailto:s_i_h Ltda@yahoo.es)

### R & M TECNIUNICENTRO

At. Sr. Jhon Alexander Vásquez  
Av. Cra. 15 Calle 122 Esquina Local 203-204  
Tel:215 57 93/215 57 30/Cel:311-8872646  
[tecniniunicentro@live.com](mailto:tecniniunicentro@live.com)

### SERVICIOTÉCNICO AUTORIZADO / SARRIAY ACEVEDO

At. Sra. Myriam Acevedo  
Calle 19B Sur N° 18-45 Tel:4071248/2390983 / Cel:320-3443684  
[Serviciotecnicoautorizado@hotmail.com](mailto:Serviciotecnicoautorizado@hotmail.com)

**OPERACIONES GENERALES SURAMERICANA**

At. Sr. Camilo Acevedo / Karen Torres  
Cra. 72 N° 146 B - 25 Éxito la Colina Tel:2260446 / 3078285  
/Cel:318-4534644  
servicioposventaolina@posventaexito.com.co

**LICUAVENT**

At. Sra. Miryam Forero  
Calle 37 Sur N° 78 H 36/ Barrio Kennedy Tel:4751680/  
Cel:312-3180149  
licuavent@hotmail.com

**CENTRAL DE LICUADORAS**

At. Sr. Darío Santamaría Suarez  
Cra. 10 No 19-69 Edificio Camacol  
Tel:2846357-3425582/Cel:315-5046454  
centraldelicadoras2008@hotmail.com

**REPARÁNDOLO**

At. Sr. Dorvey Trujillo  
Cra. 20 N° 63C-60 / Cel:3057220790  
reparandolo@reparandolo.com

**BUARAMANGA****PRODUCTOS ORING**

At. Sr. Jaime Aparicio Viña  
Carrera 22 N° 28-32 Barrio Alarcón  
Tel:(97) 6350790/6358891/6458197  
Cel:315-3741337 / 315-7823369  
javr\_oring@hotmail.com

**SERVITES ELECTRONIC**

At. Sr. Luis Alberto Vale  
Carrefour El Bosque Local 6  
Tel:(97) 6381515/6803987/6525669/Cel:316-5381254  
servites@hotmail.com

**SERVITES ELECTRONIC**

At. Sr. Luis Alberto Vale  
Cra. 18 N° 36-64 Tel:(97) 6803988 6803987 / (97)6803988  
/Cel:318-6992663  
servites@hotmail.com

**BUGA****TECNIHOGAR BUGA**

At. Sra. Luz Elena castaño  
Cra. 11 N° 7-16 Barrio José María Cabal  
Tel:2388395 /Cel:311-3334194 / 3226521825  
tecni.hogar@hotmail.com

**CALI****COMERCIALIZADORA EDERMER**

At. Sr. Harold Eder Mera Lasso  
Av. Vásquez Cobo N° 25N-36 Tel: (92) 6671687/6610630  
/Cel:315-4182970  
comercializadoraedermer@live.com

**CENTRAL DE LICUADORAS**

At. Sr. Marino Pantoja  
Av. Roosevelt N° 29-30  
Tel: (92) 5140879, 5565967/018000-228-229/Cel:317-3612206  
centraldelicadoras.cali@hotmail.com

**CENTRAL DE LICUADORAS**

At. Sr. Juan Sebastián Guerrero  
Av 6N N° 47 AN -06 barrio la flora  
(Tel:92) 3087608 Cel:322-6693762  
sedenorte@centraldelicadoras.com

**CENTRAL DE LICUADORAS**

At. Sr. Marino Pantoja  
Carrera 10 N° 8-24  
Tel: (92) 8963924 8897564 8817763 /Cel:316-6280809 "  
centraldelicadoras.garantiascali@hotmail.com

**ELÉCTRICOS EL PAISA**

At. Sr. José Jesús Parra Duque / Rigoberto Anacona  
Calle 15 N° 8-120 Tel: (92) 8807461 / (92) 8831507  
Fax:5584643-5583734/Cel:318-2062838  
electricoselpaisa@yahoo.es /  
electricoselpaisa\_2@hotmail.com

**CARTAGENA****LICUACENTRO LTDA**

At. Sr. Javier Pantoja  
San Pedro Manzana 6 Local 13 Frente a Santa Lucía  
Tel: (95) 6631100 (95) 6612406 FAX: (95) 6631390 / Cel:315-4359038  
licuacentro.servicios@gmail.com

**CARTAGO****LA LICUADORA**

At. Sra. Lizeth Capera Carmona  
Cra 4 N° 9-93 Tel: (92) 2133939 /Cel:314-5623586  
cartago@lalicuadaora.com.co

**CÚCUTA****SERVIHOGAR EL TIGRE**

At. Sr. Jhon Alexander Galvis  
Av. 8 N° 12-81 centro Tel:(97)5924150 / Cel:3138062909  
Jhon.agc@gmail.com servihogareltigre@gmail.com

**CAUCASIA****ALMACEN Y CENTRO DE SERVICIOS LA ONIX**

At. Sr. Oscar Jiménez  
Cra. 1 N° 18-43 Tel: (94)8392565/8393165/Cel:315-4122718  
onixoscar@gmail.com

**CHÍA****ELECTROLAVES LIMAR**

At. Sr. Luis Martínez  
Cra. 11 N° 9-49 Tel:(91)8631062/Cel:310-2309680  
electrolaveslimar@gmail.com

**ENVIGADO****SUPERLICUADORAS**

At. Sra. Doris Claudia Ladino  
Calle 37 SUR N° 45 A 06 Tel: (94)4136290 /4167866  
Cel:314-5254883/ 3113070537  
superlicuadoras@hotmail.com

**OPERACIONES GENERALES SURAMERICANA - PRINCIPAL**

At. Sra. Uldany Rueda / Sebastián Cardona  
Cra. 48 N° 34 Sur -Tel:29446985/Cel:313-7091246  
jpecheverri@sura.com.co  
servicioposventaenvigado@posventaexito.com.co

**ESPINAL****ALMACEN Y TALLER EL VENTILADOR**

At. Sr. Hernando Barragán  
Calle 9 N° 5-02 Centro /Cel:316 -737 71 49  
almacenytallerelventilador@hotmail.com

**FLORENCIA****TALLER EL SEGURO**

At. Sr. José Penagos  
Calle 18 N° 10-72 Tel: (98) 4348830/(98)4353119/Cel:315-8853951  
tallerelseguro@hotmail.com

**FUNZA**

CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO GMO  
At. Sr. Guillermo Jiménez  
Calle 14 # 11- 57 Funza Centro  
Tel:8674302/8262359/Cel:313-3092196  
serviciogmo@gmail.com

**GIRARDOT**

LA CASA DEL VENTILADOR  
At. Sra. Esperanza Urquiza  
Cra. 10 N° 18 - 43 B/Centro Tel: (91) 8351135/ 8312677  
/Cel:311-8479665 - 311-4412658  
la.casa.delventilador@hotmail.com

**HONDA**

ALMACÉN SIGLO XX  
At. Sr. Jesús Caldas  
Cra. 12 A N° 12-39 /Cel:310-3188575  
anledeca@hotmail.com

**IBAGUÉ**

TODO REPUESTO DELTOLIMA  
At. Sra. Teresa Tovar  
Calle 17 N° 3-58Tel: (98) 2613355 / FAX 2625842/Cel:318-3541794  
todorepuestosdeltolima@hotmail.com

**ITAGUÍ**

LICUADORASY VENTILADORES BITAGUI  
At. Sr. Antonio Torres  
Cra. 50 N° 54-06 Tel:(94) 2812471/2815776/Cel:314- 752 51 33  
benhuran@hotmail.com

**MAGANGUÉ**

ELECTRÓNICA ASOCIADOS  
At. Sr. Rodrigo Mejía Sánchez  
Calle Junín N° 9-37 Tel:(95) 6875740  
Cel:318-2997454 / 301-7272613 / 310-3512135  
electronicaasociados@gmail.com

**MANIZALES**

CENTRO DE SERVICIOS LA PIPA  
At. Sr. Carlos Mario Flórez Orrego  
Cra.18 N° 22-30 Tel:(96) 271 82 68/270 77 80 / Cel:311- 354 9509  
centroserviciolapipa@hotmail.com

**MEDELLÍN**

FAMILIAR DE REPUESTOS LTDA.  
At. Sra. Claudia Mabel  
Calle 50 N° 55-92 Tel:(94) 5116171 / 5112721 / Cel:301-4366718  
familiarderepuestos@hotmail.com

**REPUESTOS Y SERVICIO WP**

At. Sr. William Moreno / Ana Patricia López Marulanda  
Calle 44 N° 92-08 Tel:(94) 492 39 61 / Cel:316-2876564  
lopezmarulanda2@hotmail.com/ morenovargas50@hotmail.com

**ELÉCTRICOS ATENAS**

At. Sr. Jaime Hernández  
Calle 50 N° 52-53 Tel:(94) 2931303/2318902 / Cel:313-7873169  
auxiliar@electricosatenas.com.co

**SUPERLICUADORAS**

At. Sra. Doris Claudia Ladino  
cra 81 N° 42C 17 Tel:(94) 4136290  
superlicuadoras@hotmail.com

**MONTERÍA**

TECNICOSER  
At. Sr. John Jaime Isaza Ospina  
Calle 31a N° 1-50 Tel:(94) 782 57 35 / Cel:313-5787878  
tecnicosermonteria@hotmail.com

**SUMINISTRAR**

At. Sr. MARTINEZ FERRO CRISTIAN CAMILO  
Carrera 5 N° 40-20 Tel:(94) 7847234 / Cel:315-6500905  
suministrarmonteria@hotmail.com

**NEIVA**

EL PORTAL DE LAS LICUADORAS  
At. Sr. Jefferson Torres  
Cra. 2 N° 10-63 Tel:(98)8720524 / (98)8630014  
Cel:315-3199542 - 3153014719  
info@portallicuadoras.com

**TALLER ISSA**

At. Sr. José Penagos  
CARRA SEGUNDA 10-51 Tel:(98) 8717863 / Cel:3158853991

**PALMIRA**

ALMACÉN CARTAGENA  
At. Sr. Sierra valencia Hnos  
Calle 29 N° 26-60 centro - al frente electro japonesa  
Tel:(92) 2711984 - 2728996 / Cel:315-4056410  
cartagena.cs@hotmail.com almcartagena@hotmail.com.

**PASTO**

ELÉCTRICOS PRAGA LTDA  
At. Sr. Libardo Vallejo.  
Calle 18 N° 17-55 Tel:(92) 7219448 /7212016  
Cel:314- 8300922 / 317-3004766  
epraga800@gmail.com

**PEREIRA**

LA LICUADORA  
At. Sra. Paula Andrea Gil  
Calle 21 N°9-73 Tel:(96) 3835092 / (96) 3356604 / Cel:314-5623593  
servicioalcliente@lalicuadora.com.co  
natalia,lalicuadora@yahoo.com

**LA BRILLADORA**

At. Sra. Adriana María Puertos Ramos  
Carrera Novena CL 32- 27 Tel:(096)3351229 / 3248676  
Cel:3103823701-3015272012  
labrilladora-pereira@hotmail.com

**PUERTO BOYACÁ**

ALMACÉN Y CENTRO DE SERVICIO FLORIDO  
At. Sr. Uriel Florido  
Cra. 4 N° 12-22 Tel:(98)7380125 / Cel:311-2337865  
almacenflorido@hotmail.com

**RIOHACHA**

TECNISERVICIOS RIOHACHA  
At. Sra. Margelis Navarro  
Calle 14A N° 12A-27 Barrio Libertador  
Tel:(95) 7270038 / Cel:321-5176554-304 2501229  
tecniserviciosriohacha@hotmail.com

**RIONEGRO**

HMO SERVICIO TECNICO S.A.S  
At. Jaidier Alexander Monsalve Ladino  
Calle 52 # 44 - 51 Sector la Pola  
Tel:5623133 Cel:3105224035  
hmoserviciotecnico@gmail.com

**SANTA MARTA**

Comercializadora Metropolitana  
At. Sr. Jaime Gómez  
Calle 11 N° 5-82 Centro al lado de Coltejer  
Fax:(95)4314323 / Cel:316- 626 89 81  
metropolitanacomercializadora@gmail.com

**SINCELEJO**

REFRIGERACIÓN IRIARTE  
At. Sr. Néstor de Jesús Iriarte  
Calle 25 N° 20-69 Tel: (95)2823200 / 2810141 / Cel:310-3529474  
refririarteu@gmail.com

**TULUÁ**

LICUADORASY PLANCHAS ELECTRONIC  
At. Sra. Piedad Restrepo Correa  
Cra 25 N° 29-22 Tel:(92)2333777 / Cel:313-7997586 / 316-3134683  
lp-electronic@hotmail.com

**TUMACO**

MR ELECTRONICS  
At. Sr. Mauricio Rosas  
Av. La Playa Barrio la Paz Tel:(2)7272662 / Cel:3152855464  
mao.2616@hotmail.com

**VALLEDUPAR**

SHIMASU  
At. Sr. Jhon Jairo Reales  
Cra 9 N° 17 -76 centro Tel:3114018819 / Cel:3175563133  
jhonjairoreales@yahoo.com jhonreales.jr@gmail.com

**VILLAVICENCIO**

SERVITER AF  
At. Sr. Armando Fajardo  
Cra. 26 N° 35-09 local 3 Edificio Tel:(98) 6624867 / Cel:321-3703113  
serviter.af@gmail.com

**Línea de atención al cliente  
para Colombia 01 8000 520022  
atencionalcliente@groupeseb.com**

# IMUSA

## Certificado Único de Garantía Total de un año

- 1.** Groupe SEB Colombia S.A. garantiza todo producto al consumidor final (usuario) contra defectos originales de fabricación o materiales durante 1 años a partir de la fecha de compra, bajo normal uso doméstico, al voltaje indicado.
- 2.** El costo de la mano de obra necesaria para su diagnóstico y restablecimiento del electrodoméstico es totalmente gratuito para el usuario, dentro del tiempo de garantía.
- 3.** Favor leer detenidamente los puntos referentes a instrucciones de manejo, recomendaciones de uso y limpieza. Los daños causados por no aplicar correctamente las instrucciones, no están cubiertos por la garantía.
- 4.** La cobertura de la garantía corresponde únicamente al cuerpo técnico de los Centros de Servicio Técnico Autorizados SEB. Cualquier parte que a juicio del Centro de Servicio Técnico Autorizado SEB, resulte defectuosa durante el periodo y condición de garantía, será reemplazada sin costo alguno para el usuario.
- 5.** No se cubre en garantía lo siguiente:
  - Accidente (suceso imprevisto que altera la marcha normal o prevista del producto).
  - Mal trato o manifiesto de mal trato.
  - Rotura por golpe.
  - Uso incorrecto o inadecuado, mal uso o abuso del producto.
  - Conexión a voltaje diferente al indicado.
  - Manipulación por personas ajenas a los Centro de Servicio Técnico Autorizado.
  - La no operación del aparato acorde al manual de instrucciones.
  - La no observación de las advertencias tanto en el aparato como el los manuales de instrucción.
  - Ausencia o alteración de la plaqueta de identificación.
  - Uso industria, comercial, fines de lucro.
  - La degradación del producto y sus partes por efectos ambientales e higiénicos: Oxido.

- 6.** Vencido el periodo de garantía o las casuales para su cobertura, los gastos de mantenimiento y reparación correrán por cuenta de usuario o interesado en restituir el producto.
- 7.** Ninguna responsabilidad será asumida por el fabricante por daños personales o al producto por el uso de repuestos diferentes a los suministrados por Groupe SEB Colombia a través de sus distribuidores Centro de Servicio Técnico Autorizado.
- 8.** Si su producto sufre cualquier falla técnica dentro del período de cobertura de la garantía y no aplica ninguna causa de anulación de la misma, debe llevar el producto a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Autorizados; allí harán diagnóstico de la falla y reparación de las partes necesarias para el restablecimiento del producto o cambio por uno nuevo en caso de ser necesario.



