



Máquina de Pan

Mod. SDAENXMP511

MANUAL DE INSTRUCCIONES



ÍNDICE

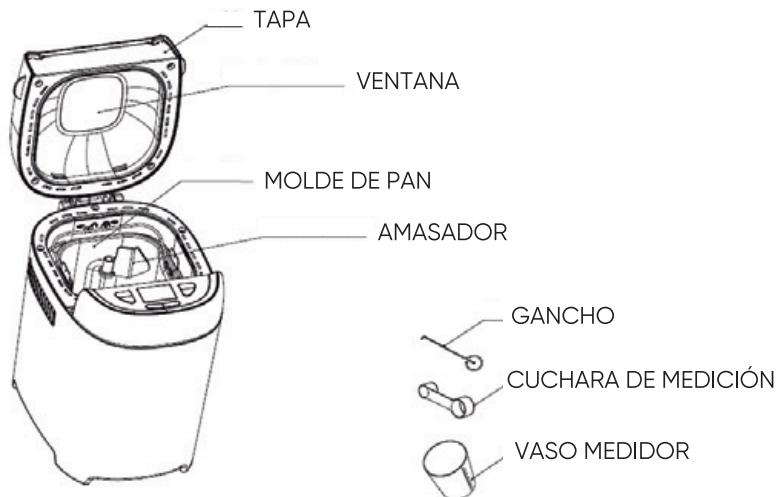
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	5
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	6
PANEL DE CONTROL Y FUNCIONES	6
ANTES DEL PRIMER USO	10
MODO DE USO	10
CONDICIONES DEL AMBIENTE	12
PANTALLA DE ADVERTENCIAS	12
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	13
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	13
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	13
INGREDIENTES Y CANTIDADES PARA CADA FUNCIÓN DE LA MÁQUINA DE PAN	14
GARANTÍA	18

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

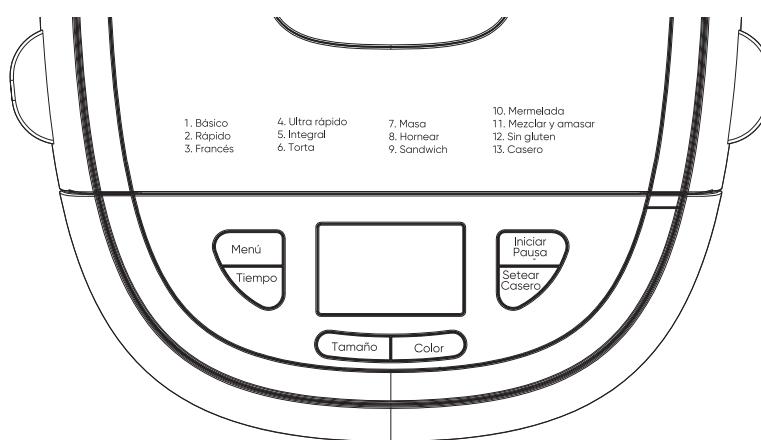
Leer atentamente las advertencias incluidas en estas instrucciones ya que proporcionan indicaciones importantes para la seguridad de instalación, uso y mantenimiento de este aparato. Guardar con cuidado este manual para futuras consultas.

1. Sólo para uso doméstico y usos similares.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia e instrucción, salvo que estén vigilados o hayan sido educados para su uso por personas responsables de su seguridad.
4. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
5. No opere el aparato si esté dañado, fallado o haya sido dañado de alguna manera. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar el aparato usted mismo. Llévelo al servicio autorizado para revisión y reparación.
6. Si el cable de la alimentación eléctrica resultase dañado, este deberá ser reparado por el fabricante, servicio técnico o personal igualmente calificado, para evitar riesgos de choque eléctrico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones personales.
8. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
9. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o un horno caliente.
12. Desenchufe la unidad cuando termine de usarla.
13. Estos aparatos no fueron diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o sistemas de control remotos.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



PANEL DE CONTROL Y FUNCIONES



- | | | | |
|------------|-----------------|-------------|----------------------|
| 1. Básico | 4. Ultra rápido | 7. Masa | 10. Mermelada |
| 2. Rápido | 5. Integral | 8. Hornear | 11. Mezclar y amasar |
| 3. Francés | 6. Torta | 9. Sandwich | 12. Sin gluten |
| | | | 13. Casero |

INICIAR / PAUSA

- Para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado.
- Para iniciar un programa, presione durante aprox. 1 segundo en el botón "INICIAR /PAUSA". Se escuchará un pitido corto y los dos puntos en la pantalla de tiempo comienzan a parpadear y el programa comienza.
- Para detener el programa, presione el botón "INICIAR/PAUSA" durante aprox. 2 segundos hasta que un pitido confirme que el programa se ha apagado.

PAUSA

Después de que comience el procedimiento, presione "INICIAR/PAUSA" una vez para interrumpir en cualquier momento, la operación se pausará pero la configuración se memorizará y el tiempo de trabajo parpadeará en la pantalla LCD. Presione "INICIAR /PAUSA" nuevamente o dentro de 10 minutos (sin tocar ningún botón) el programa continuará.

MENÚ

Utilice Menú para configurar diferentes programas. Las 13 funciones de menús se explicarán a continuación.

1. BÁSICO: amasar, leudar y hornear pan normal. También puede agregar ingredientes para darle sabor.
2. RÁPIDO: amasar, leudar y hornear el pan con bicarbonato de sodio o levadura en polvo. El pan horneado en esta configuración suele ser más pequeño y con una textura densa.
3. FRANCÉS: amasar, leudar y hornear con un tiempo de leudado más largo. El pan horneado en este menú generalmente tendrá una corteza más crujiente y una textura ligera.
4. ULTRA RÁPIDO: amasar, leudar y hornear el pan en el menor tiempo posible. Generalmente el pan hecho es más pequeño y más rugoso que el hecho con el programa RÁPIDO.
5. INTEGRAL: amasado, levado y horneado de pan integral. Esta configuración tiene un tiempo más extenso de precalentamiento para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se recomienda utilizar la función de retardo ya que esto puede producir malos resultados.
6. TORTA: amasar, leudar y hornear. Leve con bicarbonato de sodio o levadura en polvo.

7. MASA: amasando y leudando, pero sin hornear. Retirar la masa y darle forma para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
8. HORNEAR: solo hornear, no amasar ni leudar. También se utiliza para aumentar el tiempo de horneado en ajustes seleccionados
9. SÁNDWICH: amasar, leudar y hornear el sándwich. Para hornear pan de textura ligera con una corteza más delgada.
10. MERMELADA: hervir confituras y mermeladas, triturar frutas o verduras antes de ponerlas en el molde para pan.
11. MEZCLAR Y AMASAR: amasar masa.
12. SIN GLUTEN: Los ingredientes para crear panes sin gluten son únicos, la masa generalmente es más húmeda y más parecida a una masa. También es importante no mezclar ni amasar demasiado la masa sin gluten. Solo leva una vez y debido al alto contenido de humedad, aumenta el tiempo de horneado.
13. CASERO: Utilice esta función para establecer amasado, leudado, horneado y mantener caliente. Programe cada paso como usted desee.

Nota: El botón "SETEAR CASERO" solo en el modo CASERO.

COLOR

Hay tres colores: CLARO, MEDIO u OSCURO para la corteza. Presione el botón "COLOR" para seleccionar el color deseado. Excepcionalmente está inactivo para los programas Masa, Hornear, Mermelada y Mezclar Amasar.

TAMAÑO DEL PAN

Hay dos tamaños de pan para elegir de 700 gr y 900 gr. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar según el tamaño del pan. Excepcionalmente está inactivo para los programas Rápido, Ultra Rápido, Torta, Masa, Hornear, Sándwich, Mermelada, Mezclar Amasar y Casero.

Nota: seleccione el tamaño de pan que desee presionando el botón "TAMAÑO".

FUNCIÓN DE RETARDO

Si desea que el aparato no comience a funcionar inmediatamente, puede presionar el botón "TIEMPO" para configurar el tiempo de retardo.

Debe decidir cuánto tiempo pasará antes de que tu pan esté listo presionando el botón "TIEMPO". Tenga en cuenta que el tiempo de retraso debe incluir el tiempo de horneado del programa. Es decir, al finalizar el tiempo de retraso, se puede servir pan caliente. En primer lugar se debe seleccionar el programa y grado de dorado, luego pulsando el botón "TIEMPO" para aumentar o disminuir el tiempo de retardo en incrementos de 10 minutos. Cuando aumente al tiempo de retardo máximo de 13 H, presione el botón "TIEMPO" nuevamente, el tiempo volverá a la hora predeterminada de cada programa.

Ejemplo: Ahora son las 20:30, si quieras que tu pan esté listo al día siguiente a las 7 de la mañana, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione su menú, color, tamaño de pan y luego presione el botón "TIEMPO" para agregar la hora hasta que aparezcan las 10:30 en la pantalla LCD. Luego presione el botón "INICIAR/PAUSA" para activar este programa de retardo. Puede ver el punto parpadear y la pantalla LCD hará una cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante. Recibirás pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no quieras sacar el pan inmediatamente, comienza el tiempo de mantener caliente de 1 hora.

Nota:

1. Este botón no es aplicable para los programas: MERMELADA, ULTRA RÁPIDO, HORNEAR.
2. Para hornear con retardo de tiempo, no utilice ingredientes fácilmente perecederos como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

MANTENER CALIENTE

El pan se puede mantener caliente automáticamente durante 60 minutos después de hornearlo.

Nota: Si desea sacar el pan, apague el programa con el botón INICIAR/PAUSA.

MEMORIA

Si se corta el suministro eléctrico durante la elaboración del pan, el proceso continuará automáticamente dentro de 10 minutos, incluso sin presionar botón "INICIAR/PAUSA". Si el tiempo de descanso supera los 10 minutos no se podrá conservar la memoria y se debe reiniciar la máquina, pero si la masa no ha pasado de la fase de amasado cuando se corta el suministro eléctrico, presione el botón "INICIAR/PAUSA" directamente para continuar el programa desde el principio.

ANTES DEL PRIMER USO

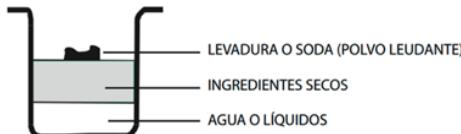
- Retire todo el embalaje.
- Compruebe que la tensión de la red de alimentación sea adecuada según la alimentación del equipo.
- Compruebe si todas las piezas y accesorios están completos y sin daños.
- Limpie todas las partes con cuidado.
- Coloque la máquina en modo horneado y hornee vacía durante unos 10 minutos. Luego de dejarla enfriar, límpiela nuevamente.
- Seque bien todas las piezas y móntelas, de modo que el aparato esté listo para su uso.

MODO DE USO

Tan pronto como el horno de pan está enchufado a la fuente de alimentación, La pantalla LCD se iluminará mientras se escucha un pitido. Si no funciona, la pantalla LCD se apagará después de 20 segundos; La configuración predeterminada es de 900 g. y MEDIO. Tiempo "BÁSICO" "3:00" se muestran en la pantalla LCD.

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme y nivelada.
2. Antes de hacer pan, pese los ingredientes que necesita respectivamente.
3. Coloque la bandeja en su posición, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic en la posición correcta. Fije la cuchilla amasadora a los ejes de transmisión. Se recomienda llenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar las amasadoras, esto evita que la masa se pegue debajo de las amasadoras y las amasadoras se puedan quitar del pan fácilmente.
4. Coloque los ingredientes en el molde para pan. Por lo general se debe poner primero el agua o sustancia líquida, luego agregar azúcar, sal y harina, siempre agregar levadura o polvo para hornear como último ingrediente.

Nota: la cantidad máxima de harina y levadura es 490 gramos y 5 gramos.



5. Con el dedo haga una pequeña hendidura en un lado de la harina. Añadir levadura a hendidura, asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal. Cierre la tapa con cuidado.

6. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente de pared.

7. Presione el botón "MENÚ" hasta que se seleccione el programa deseado.
8. Presione el botón "COLOR" para seleccionar el color de corteza deseado.
9. Presione el botón "TAMAÑO" para seleccionar el tamaño deseado (700g o 900g).
10. Configure el tiempo de retardo presionando el botón "TIEMPO". Este paso se puede omitir si desea que la panificadora empiece a funcionar inmediatamente.
11. Presione el botón "INICIAR/PAUSA" para comenzar a trabajar.
12. Para los programas de BÁSICO, RÁPIDO, FRANCÉS, ULTRA RÁPIDO, INTEGRAL, TORTA, SANDWICH, SIN GLUTEN y CASERO.
13. Una vez completado el proceso se escucharán 10 pitidos. Tocar el botón "INICIAR/PAUSA" durante aprox. 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa con cuidado usando guantes resistentes al calor, agarre firmemente el molde para pan. Gire el recipiente en el sentido contrario a las agujas del reloj y tire suavemente de la sartén hacia arriba y fuera de la máquina.
NOTA: Antes de volver a colocar el molde para pan, deje que se enfrie por completo.
14. Utilice una espátula antiadherente para despegar suavemente los lados del pan del molde.
PRECAUCIÓN: El molde para pan y el pan pueden estar muy calientes. Manipule siempre con cuidado y utilice guantes resistentes al calor.
15. Voltee el molde para pan sobre una encimera limpia y agite suavemente hasta que el pan caiga sobre la rejilla.
16. Retire el pan con cuidado de la máquina de pan y déjelo enfriar durante unos 20 minutos antes de cortarlo.
17. Si usted presiona el botón "INICIAR / PAUSA" al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante una hora.
18. Cuando no esté en uso o después de completar la operación, desenchufe el cable de alimentación.
PRECAUCIÓN: Antes de cortar el pan, utilice el gancho para quitar la cuchilla amasadora escondida en la parte inferior del pan. Nunca use la mano para quitar la paleta de amasar ya que el pan está caliente.
NOTA: Si el pan no se ha consumido por completo, se recomienda guardar el pan sobrante en una bolsa o recipiente de plástico cerrado. El pan se puede almacenar durante aproximadamente tres días a temperatura ambiente; si necesita más días para almacenarlo, empaquéelo en una bolsa o recipiente de plástico sellado y luego colóquelo en el refrigerador; el tiempo de almacenamiento es como máximo de diez días. Como pan elaborado por nosotros mismos sin añadir conservantes, generalmente el tiempo de almacenamiento no es mayor que el del pan en el mercado.

CONDICIONES DE AMBIENTE

La máquina puede funcionar bien en un amplio rango de temperaturas, pero podría haber una diferencia en el tamaño entre una habitación muy cálida y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura ambiente esté entre 15 °C y 34 °C.

PANTALLA DE ADVERTENCIAS

- Si la pantalla muestra "HHH" después de iniciar el programa, la temperatura interior aún es demasiado alta (acompañada de 5 pitidos). Entonces el programa tiene para ser detenido.

Possible solución: Abre la tapa y deja que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.

- Si la pantalla muestra "LLL" después de presionar el botón INICIAR/PAUSA (excepto los programas MERMELADA y HORNEAR), significa que la temperatura interior es demasiado baja (acompañado de pitidos continuos). Presione el botón INICIAR/PAUSA para volver a la configuración predeterminada de la máquina y detener los sonidos.

Possible solución: Luego seleccione el programa HORNEAR y haga que la temperatura dentro de la cámara aumente rápidamente".

- Si la pantalla muestra "Err" después de haber presionado INICIAR/PAUSA.

Possible solución: Comuníquese con el service autorizado.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desconecte la máquina del tomacorriente y déjela enfriar antes de limpiarla.

- Molde del pan: retírelo girando en sentido anti horario, luego tire del asa para quitarla, limpie el interior y el exterior de la máquina de pan con un paño húmedo, no utilice agentes cortantes o abrasivos para proteger el recubrimiento antia-dherente. El molde deberá secarse completamente antes de volver a instalar.
 - Cuchilla de amasado: Si la cuchilla de amasado es difícil de quitar del eje, llene el recipiente con agua tibia y déjelo en remojo durante aproximadamente 30 minutos. Luego se podrá quitar fácilmente para limpiarla. También limpie la cuchilla con cuidado con un paño de algodón húmedo. Tenga en cuenta que tanto la bandeja de pan como la cuchilla de amasar son componentes aptos para lavavajillas.
 - Tapa y visor superior: limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo.
 - Carcasa: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No use ningún limpiador abrasivo para limpiar, ya que esto degradaría el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
- Nota: Antes de guardar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca, coloque la cuchara y la cuchilla amasadora en el cajón y cierre la tapa.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



Este producto ha sido diseñado y fabricado teniendo el máximo cuidado para con usted y el medio ambiente, por lo tanto preste atención a las normas medioambientales vigentes en cuanto a la disposición de los desechos de productos electrónicos. El mismo al final de su vida útil, requiere de un procedimiento adecuado para su tratamiento, recuperación, reciclado, reutilización y/ o disposición final en instalaciones especiales.

Este producto está identificado con el símbolo de un contenedor con ruedas tachado, esto implica que no podrá ser desechar como residuo doméstico o residuo sólido no diferenciado.

Póngase en contacto con sus autoridades locales para obtener información sobre las mismas, como así también los puntos de recolección más cercanos y su correcta gestión ambiental. Un adecuado tratamiento del reciclaje y la eliminación de residuos ayuda a conservar los recursos, y evita al mismo tiempo efectos perjudiciales en la salud y el medio ambiente.

La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.

INGREDIENTES Y CANTIDADES PARA CADA FUNCIÓN DE LA MÁQUINA DE PAN:

1. PAN BÁSICO

TAMAÑO DEL PAN

700GS

900GS

Ingredientes:

Agua	280ml	340ml
Aceite	2 cdas/24gs	3 cdas/36gs
Sal	1 cta/7gs	1.5 cta/10gs
Azúcar	2 cdas/24gs	3 cdas/36gs
Harina	3 tazas/420gs	3.5 tazas/490gs
Levadura	0.5 cta/1.5gs	0.5 cta/1.5gs

2. PAN RÁPIDO

TAMAÑO DEL PAN

900GS

Ingredientes:

Agua tibia	340ml	
Aceite	2 cdas/24gs	
Sal	1.5 cda/10gs	
Azúcar	2 cdas/24gs	
Harina	3.5 tazas/490gs	
Levadura	2 ctas/6gs	

3. PAN FRANCÉS

TAMAÑO DEL PAN

700GS

900GS

Ingredientes:

Agua	280ml	340ml
Aceite	2 cdas/24gs	3 cdas/36gs
Sal	1.5 cta/10gs	2 ctas/14gs
Azúcar	1.5 cda/18gs	2 cdas/24gs
Harina	3 tazas/420gs	3.5 tazas/490gs
Levadura	0.5 cta/1.5gs	0.5 cta/1.5gs

4. PAN ULTRA RÁPIDO**TAMAÑO DEL PAN**

	700GS	900GS
Ingredientes:		
Agua tibia	270ml	340ml
Aceite	2 cdas/24gs	3 cdas/36gs
Sal	1 cta/7gs	2 ctas/14gs
Azúcar	3 cdas/36gs	4 cdas/48gs
Harina	3 tazas/420gs	3.5 tazas/490gs
Levadura	2 ctas/6gs	2 ctas/6gs

5. PAN INTEGRAL**TAMAÑO DEL PAN**

	700GS	900GS
Ingredientes:		
Agua	260ml	340ml
Aceite	2 cdas/24gs	3 cdas/36gs
Sal	2 ctas/14gs	4 ctas/28gs
Trigo Integral	1 taza/110gs	2 tazas/220gs
Harina	2 tazas/280gs	2 tazas/280gs
Azúcar morena	2 cdas/18gs	2.5 cdas/23gs
Leche en polvo	2 cdas/14gs	3 cdas/21gs
Levadura	0.5 cta/1.5gs	0.5 cta/1.5gs

6. TORTA**TAMAÑO ÚNICO**

Ingredientes:

Aceite	2 cdas/24gs
Azúcar	8 cdas/96gs
Huevos	6 unidades/270gs
Harina de repostería	250gs
Esencia de vainilla	1 cta/2gs
Jugo de limón	1.3 cda/10gs
Polvo de hornear	1 cta/3gs

7. MASA**TAMAÑO ÚNICO**

Ingredientes:

Agua	360ml
Aceite	2 cdas/24gs
Sal	1.5 cda/10gs
Harina	4 tazas/560gs
Azúcar	2 cdas/24gs
Levadura	1 cta/3gs

8. HORNEAR**9. SANDWICH****700GS****900GS**

Ingredientes:

Agua	270ml	360ml
Manteca o margarina	1.5 cda	2 cdas
Sal	1.5 cta/10gs	2 ctas/14gs
Azúcar	1.5 cda/18gs	2 cdas/24gs
Leche en polvo	1.5 cdas/10gs	2 cdas/14gs
Harina de pan	3 tazas/420gs	4 tazas/560gs
Levadura seca	1 cta/3gs	1 cta/3gs

10. MERMELADA**TAMAÑO ÚNICO**

Ingredientes:

Frutillas trituradas	4 tazas
Azúcar	1 taza/230gs
Polvo para flan	1 taza/150gs

11. MEZCLAR Y AMASAR**TAMAÑO ÚNICO**

Ingredientes:

Agua	360ml
Aceite	2 cdas/24gs
Sal	1.5 cda/10gs
Harina	4 tazas/560gs
Azúcar	2 cdas/24gs
Levadura	1 cta/3gs

12. SIN GLUTEN**TAMAÑO DEL PAN**

	700GS	900GS
Ingredientes:		
Agua	280ml	340ml
Aceite	2 cdas/24gs	3 cdas/36gs
Sal	1 cta/7gs	1.5 cta/10gs
Azúcar	2 cdas/24gs	2 cdas/24gs
Harina SIN GLUTEN	3 tazas/420gs	4 tazas/560gs
Levadura	1.5 cta/5gs	1.5 cta/5gs

13. CASERO**TAMAÑO DEL PAN**

	700GS	900GS
Ingredientes:		
Agua	280ml	340ml
Aceite	2 cdas/24gs	3 cdas/36gs
Sal	1.5 cta/10gs	2 ctas/14gs
Azúcar	3 cdas/36gs	4 cdas/48gs
Harina	3 tazas/420gs	3.5 tazas/490gs
Leche en polvo	2 cdas/14gs	2 cdas/14gs
Levadura	0.5 cta/1.5gs	0.5 cta/1.5gs

CERTIFICADO DE GARANTÍA

enxuta

Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Gelbring S.A., empresa importadora y representante de las marcas **Enxuta** y **Queen**, buscamos generar confiabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

En este marco, usted ha realizado una muy buena elección. Usted no sólo cuenta con la garantía legal por tres meses, sino que Gelbring S.A. le otorga una garantía hasta completar un año desde fecha de compra del producto (o planes especiales indicados en el producto).

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá gratuitamente la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de UTE, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal, lámparas o similares, filtros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, fletes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y flete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno.

Para el caso fuere necesaria la sustitución del artículo adquirido, descripto en la factura, y la Empresa careciere de stock o se hubiese discontinuado la fabricación o importación, el mismo podrá sustituirse por uno de calidad igual o superior dentro de las marcas importadas o representadas por Gelbring S.A.

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

Nº DE FACTURA:

Nº DE SERIE:

DISTRIBUIDOR:

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:

SELLO Y FIRMA:

