



# Freidora Eléctrica de aceite

MOD. SDAENXF8813



## MANUAL DE INSTRUCCIONES



## **ESPAÑOL**

### **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Para utilizar cualquier electrodoméstico, siempre se deben tomar las precauciones básicas de seguridad, dentro de las cuales se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque la superficie caliente de la freidora. Use las asas o la agarradera.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la carcasa en agua u otros líquidos.
4. Mantenga estrecha vigilancia cuando la freidora o cualquier otro electrodoméstico esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte el enchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Espere que la freidora se enfrie antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarla.
6. No coloque la freidora sobre superficies blandas o flexibles, ni sobre manteles. Asegúrese de apoyarla sobre una superficie rígida y plana durante su uso.
7. No use este aparato si su cable de alimentación o enchufe están dañados, si no está funcionando correctamente, está en mal estado o se ha caído. Si el cable de alimentación está deteriorado deberá ser remplazado por el fabricante, su personal técnico o un especialista similar para evitar riesgos potenciales.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.

10. No use esta freidora sin el depósito de aceite, sin aceite en el depósito, sin la cesta, o con poco aceite en el depósito.
11. No coloque la freidora sobre o cerca de fogones, hornos o quemadores calientes, ya sean de gas o eléctricos.
12. Tenga mucho cuidado al mover la freidora conteniendo aceite caliente en el depósito.
13. Asegúrese de que la agarradera de la cesta y el asa estén correctamente instalados y bien apretados. Consulte las instrucciones específicas para el montaje.
14. Antes del uso, cerciórese de que el depósito de aceite esté colocado correctamente.
15. Nunca conecte la freidora al tomacorriente sin antes adicionar aceite en el depósito.
16. El aceite del depósito estará caliente aún después de apagar la freidora. No intente mover la freidora mientras no se haya enfriado por completo, levante el depósito de aceite por el asa.
17. Aunque el depósito de aceite se puede sumergir completamente en agua para limpiarlo, debe secarlo completamente antes del próximo uso, para evitar descargas eléctricas.
18. Nunca llene en exceso el depósito de aceite. Observe las marcas para los niveles mínimo y máximo por dentro del depósito.
19. No agregue alimentos congelados, con hielo o húmedos en el aceite caliente.
20. Esta freidora no debe ser utilizada por niños menores de 8 años. Podrá ser utilizada por niños de 8 años en adelante siempre que sean supervisados; o por personas con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que

sean supervisadas o hayan sido instruidas para el uso seguro de la freidora y hayan comprendido los peligros involucrados. Mantenga la freidora y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.

21. Los aparatos de cocción se deben colocar en posiciones favorables, con las asas (si las tiene) orientadas a fin de evitar el derrame o salpicaduras de líquidos calientes.
22. Estos aparatos no están diseñados para ser operados mediante un temporizador externo ni por sistemas de control remoto.
23. Cuando termine de freír sus alimentos, siempre levante la cesta y espere unos segundos para disminuir la presión del vapor del aceite caliente.
24. No use esta freidora con otro fin que no sea freír.
25. No use la freidora a la intemperie.
26. Mantenga el aparato en interiores para evitar el deterioro de los componentes electrónicos.
27. **ADVERTENCIA:** se pueden producir quemaduras graves si la freidora se vira o se cae del mostrador con aceite caliente en su interior. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o se extienda por donde los niños puedan agarrarlo o tropezar.
28. La carcasa de la freidora no se puede sumergir.
29. El dispositivo no debe utilizarse si se ha caído, si hay signos evidentes de daño o si hay fugas.
30. Esta freidora está prevista para el uso hogareño o aplicaciones domésticas similares, tales como:
  - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

casas de campo.

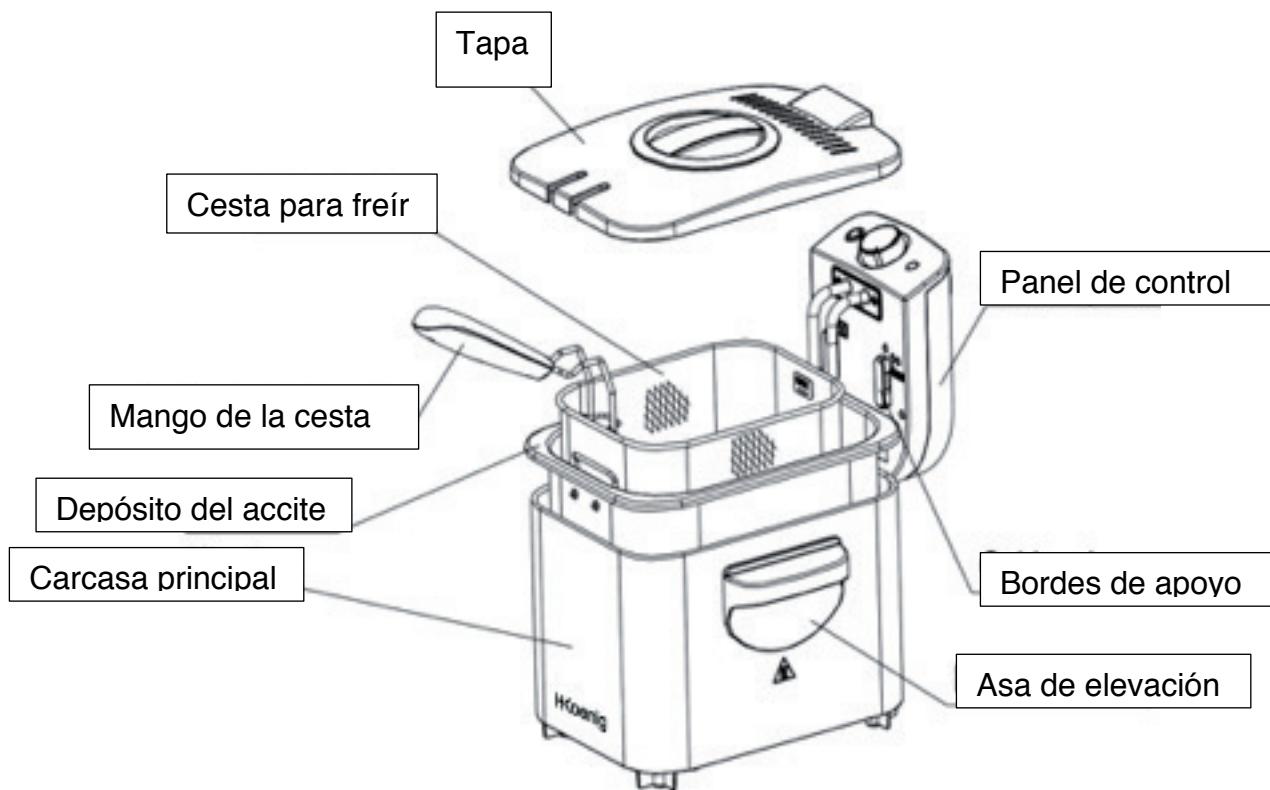
- a disposición de clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial.
- establecimientos como posadas y pensiones.



31. Las superficies de la freidora pueden sobrecalentarse durante el uso.
32. Guarde este Manual de Instrucciones.
33. Nunca abra el aparato por delante, siempre colóquese ligeramente de lado para evitar quemarse con el vapor.
34. No coloque la unidad sobre una superficie de trabajo flexible o en un escritorio cubierto con un mantel. Asegúrate de que funciona en una superficie dura.
35. Antes del uso, cerciórese de que el depósito de aceite esté colocado correctamente.
36. Nunca conecte la freidora al suministro de electricidad sin antes colocar aceite en el depósito de aceite.
37. El aceite del depósito estará caliente aún después de apagar la freidora. No intente mover la freidora mientras no se haya enfriado por completo, levante el depósito de aceite por el asa.
38. Los aparatos de cocción se deben colocar en posiciones favorables, con las asas (si las tiene) orientadas a fin de evitar el derrame o salpicaduras de líquidos calientes.

**SOLAMENTE PARA USO EN EL HOGAR**

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



## CARACTERÍSTICAS

### Termostato

La perilla del termostato permite encender la freidora y ajustar la temperatura del proceso.

### Indicador "Encendido"

La luz del indicador "Encendido" se ilumina cuando la freidora está funcionando y el termostato está calentando.

### Indicador "Listo"

La luz del indicador "Listo" estará apagada mientras se fríen los alimentos y se encenderá cuando estén fritos, indicando que la freidora está solamente manteniendo la temperatura.

### Función reiniciar

Su freidora cuenta con un interruptor de seguridad contra daños por sobrecalentamiento. Si la freidora se sobrecalienta por cualquier motivo, el interruptor se dispara y la freidora se apaga automáticamente. La freidora encenderá de nuevo después de reiniciar.

## INSTRUCCIONES PARA EL PRIMER USO

Retire todo el material de embalaje, las etiquetas y protecciones plásticas de la freidora.

**ADVERTENCIA:** no enchufe la freidora al tomacorriente sin haber instalado el panel de control. Solo enchufe la freidora cuando esté completamente ensamblada y la resistencia calefactora esté sumergida completamente en el aceite.

**ADVERTENCIA:** no sumerja el panel de control, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

**ADVERTENCIA:** esta freidora no debe ser utilizada para hervir agua.

### Limpieza previa al primer uso

La carcasa principal, el depósito de aceite, la cesta de freír, el asa de la cesta y la tapa se pueden lavar con agua jabonosa tibia. Seque bien todas las partes antes de usar la freidora.

1. Levante el panel de control junto con la resistencia empujándolo hacia arriba con una mano por la

- parte inferior mientras sostiene la carcasa principal de la freidora con la otra mano.
2. Saque el depósito de aceite de la freidora.
  3. Lave el depósito de aceite y la cesta con agua caliente, una esponja que no sea abrasiva y detergente líquido para lavar platos u otro limpiador suave.

## MONTAJE DE LA FREIDORA

1. Coloque el depósito de aceite en el interior de la carcasa principal de la freidora (Fig. 1).
2. Inserte las correderas del panel de control en los carriles guía acoplados a la carcasa principal de la freidora (Fig. 2).
3. Deslice el panel de control hacia abajo por los carriles tanto como pueda.



**Nota:** la freidora tiene un seguro automático para garantizar que no funcione a menos que el panel de control esté insertado correctamente en los carriles guía de la carcasa principal.

4. Fije la agarradera a la cesta. Para eso apriete las barras de la agarradera con la mano para juntarlas e insértelas en el soporte metálico en la cesta. Asegúrese de que las puntas de las barras hayan entrado en los orificios del soporte. Ahora levante la agarradera para bloquearla en su lugar (Fig. 3).

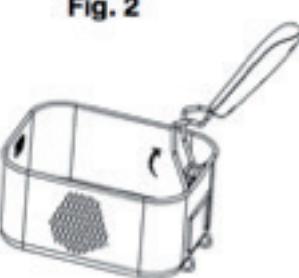
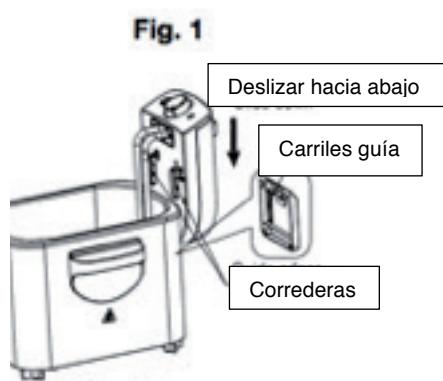


Fig. 3



# INSTRUCCIONES DE USO

**ADVERTENCIA:** nunca enchufe la freidora antes de verter aceite en el depósito. Antes de enchufar, asegúrese de que el panel de control esté colocado correctamente en la carcasa y de que la resistencia esté completamente sumergida en el aceite dentro del depósito.

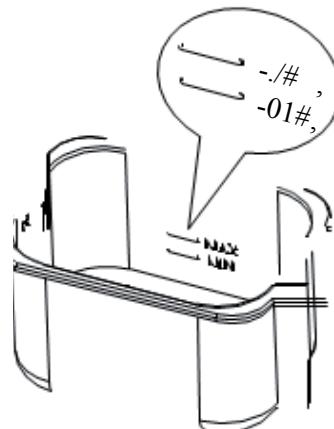
## Llenando el depósito de aceite

1. Vierta aceite de cocina en el depósito de aceite asegurándose siempre de que la cantidad final quede entre los niveles "Mín." y "Máx."

**Nunca desborde o vierta demasiado aceite.** La cantidad de aceite debe mantenerse entre los niveles mínimo (2,2 litros) y máximo (3 litros) marcados por dentro del depósito (Fig. 4).

2. Puede usar cualquier aceite vegetal mezclado, aceite de maíz o aceite de canola.

**No utilice aceite de oliva, mantequilla, manteca de cerdo o grasas de goteo.** Nunca mezcle el aceite viejo con el nuevo ni grasas de diferentes tipos.



234#,&

## Usando manteca sólida

**ADVERTENCIA:** no coloque manteca sólida en el depósito de aceite ni en la cesta.

1. Si desea usar manteca vegetal sólida, derrítala primero en un recipiente separado y luego viértala con mucho cuidado en el depósito, ya estando líquida.
2. La manteca vegetal remanente de usos anteriores que se haya cuajado y endurecido en el depósito de aceite deberá ser retirada, derrítala de nuevo en un recipiente separado antes de volver a utilizarla.

**ADVERTENCIA:** si intenta derretir la manteca sólida directamente en el depósito de aceite, existe el riesgo de que la grasa caliente fundida en el fondo del depósito atreviese la capa superior aún sólida y salpique de forma repentina.

## Procedimiento para derretir la manteca en la freidora si es necesario

1. Asegúrese de que la manteca esté a temperatura ambiente. Si la manteca está fría existe un mayor riesgo de salpicaduras.
2. Con mucho cuidado, abra algunos agujeros en la manteca usando un tenedor.
3. Asegúrese de mantener la tapa de la freidora bien cerrada mientras derrite la manteca.
4. Gire la perilla del termostato a 170°C.

**IMPORTANTE:** al girar la perilla del termostato la freidora se encenderá automáticamente, la luz del indicador "Encendido" se iluminará y la del indicador "Listo" se apagará. Esta última se encenderá de nuevo cuando la manteca (o el aceite) en el depósito haya alcanzado la temperatura ajustada.

## Precalentamiento

**ADVERTENCIA:** nunca enchufe la freidora antes de verter aceite en el depósito. Siempre desconecte la freidora del tomacorriente cuando no esté en uso.

1. Asegúrese de que el aceite se encuentre siempre entre las marcas "Máx." y "Mín.".
2. Coloque la tapa sobre la freidora.
3. Enchufe el cable de alimentación al tomacorriente. La luz de "Encendido" se iluminará.
4. Gire el termostato a la temperatura deseada. La luz de "Listo" se encenderá cuando se alcance la temperatura establecida.

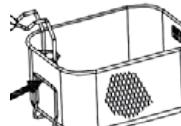
# INSTRUCCIONES PARA FREÍR

**ADVERTENCIA:** cuando vaya a freír alimentos congelados, saque la cesta de la freidora y luego añada los alimentos. Adicionar los alimentos directamente puede hacer que el aceite salpique y provocar quemaduras.

**PRECAUCIÓN:** al freír alimentos congelados tales como papas fritas, no debe llenar más de 2/3 de la profundidad de la cesta y elimine el exceso de hielo en los alimentos congelados antes de freír. De lo contrario, el aceite se puede desbordar al agregar los alimentos.

**PRECAUCIÓN:** nunca enchufe la freidora con el panel de control desmontado fuera de la carcasa principal. No sumerja el panel de control, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

1. **No adicione** alimentos en la cesta estando sumergida en el aceite caliente.
2. Coloque los alimentos en la cesta cuidadosamente, **no los arroje** encima del aceite caliente. **No agregue** muchos alimentos en la cesta y **no supere** 2/3 de su profundidad. Para un mejor resultado en un menor tiempo, fría en pocas cantidades.
3. Sumerja la cesta en el depósito de aceite, con cuidado para no salpicar el aceite.
4. Vuelva a colocar la tapa en la freidora y manténgala cerrada mientras estáriendo.
5. Cuando termine el fritado, abra la tapa con cuidado apartándola de su cuerpo para que salga el vapor antes de retirarla por completo.
6. Mantenga su rostro lo más alejado posible de la parte superior de la freidora para evitar quemaduras con el vapor.
7. Gire la perilla del termostato a la posición “MIN” y retire el enchufe del tomacorriente.
8. Levante la cesta por el asa de la carcasa y colóquela en el gancho del depósito para que se escurra el exceso de aceite en los alimentos fritos (Fig. 5).
9. Una vez que haya drenado todo el aceite, puede levantar la cesta y retirarla de la freidora para servir en un plato.



**ADVERTENCIA:** siempre espere que la freidora se enfrie por completo (aproximadamente 2 horas) para limpiarla o guardarla. Nunca cargue o mueva este aparato con aceite caliente en el depósito.

**PRECAUCIÓN:** las superficies metálicas de la freidora se calientan durante el uso. No toque la carcasa de la freidora mientras esté en uso.

# CONSEJOS PARA FREÍR

- Utilice siempre la cesta para freír sus alimentos.
- Cierre siempre la tapa mientras se fríen los alimentos.
- Cuando el aceite esté caliente, se encenderá la luz de “Listo”, lo que indica que la freidora llegó a la temperatura ajustada y está lista para freír.
- Sumerja lentamente la cesta dentro del aceite caliente. Bajar la cesta demasiado rápido puede hacer que el aceite se desborde y salpique. Vuelva a colocar la tapa con cuidado.
- Es normal que se escape algo de vapor por los bordes de la tapa mientras se fríe.
- Evite pararse muy cerca de la freidora mientras estériendo alimentos.
- No mezcle aceites de diferentes tipos o aceites nuevos con viejos.
- Reemplace el aceite regularmente. Por lo general, el aceite se contamina más rápido cuando se fríen alimentos ricos en proteínas (tales como aves, carne, pescado, etc.). El aceite usado principalmente para freír papas, si se filtra después de cada uso, puede rendir de 8 a 10 fritadas. No obstante, no use el mismo aceite por más de 6 meses.
- Sustituya todo el aceite tan pronto como empiece a formar espuma durante el calentamiento, cuando se ponga demasiado oscuro, adquiera un olor o sabor rancios, o cuando su consistencia se vuelva almibarada.
- Asegúrate de que los alimentos que desea freír estén secos.
- Retire el exceso de hielo suelto en los alimentos congelados antes de freírlos.
- Para una fritada uniforme, todas las piezas deben ser del mismo tamaño y grosor.
- Las piezas más gruesas tardarán más en freírse.

## TIEMPO Y TEMPERATURA

En la tabla siguiente se relacionan los tiempos aproximados y la temperatura sugerida para freír algunos alimentos usando una sola fritada. El tiempo exacto variará dependiendo de la cantidad, el tamaño y la forma de las porciones, así como de sus preferencias personales.

Por lo general, use el ajuste más bajo para alimentos delicados (vegetales, pescado) y el ajuste más alto para alimentos congelados, papas fritas o pollo.

Alimento	Tiempo	Temperatura
Papas fritas	8 - 10 minutos	190°C
Filetes de pescado	3 - 5 minutos	150°C
Alas de pollo	6 - 8 minutos	170°C
Muslos de pollo	13 - 20 minutos	170°C
Frituras de calabacín	3 minutos	150°C
Frituras de champiñón	3 minutos	150°C
Anillos de cebolla	3 minutos	150°C
Rosquillas	3 - 5 minutos	170°C
Buñuelos de manzana	4 minutos	170°C
Camarones	4 - 6 minutos	150°C

## FILTRADO Y SUSTITUCIÓN DEL ACEITE

**ATENCIÓN:** Asegúrese de que la freidora esté desconectada del tomacorriente y que el aceite se haya enfriado (aproximadamente 2 horas) antes de cambiar el aceite y antes de limpiar o guardar la freidora.

**Nota:** No es necesario cambiar el aceite después de cada uso. En general, el aceite se contaminará más rápido cuando se fríen alimentos ricos en proteína (como aves, carne o pescado). Cuando el aceite se usa principalmente para freír papas y se filtra después de cada uso, se puede utilizar de 8 a 10 veces. Sin embargo, no use el mismo aceite por más de 6 meses.

### Para filtrar el aceite y reutilizarlo

1. Asegúrese de que el aceite se haya enfriado (alrededor de 2 horas) y luego páselo del depósito para otro recipiente o una botella (Fig. 6).
2. Lave y seque bien el depósito y la cesta de freír.
3. Vuelva a llenar el depósito con el aceite anterior, vertiéndolo a través de un colador de alambre o un filtro de papel (Fig. 7).



Fig.6



Fig.7

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

**Para garantizar que su freidora le dure por muchos años, límpiela después de cada uso.**

**ADVERTENCIA: siempre desconecte** el enchufe del tomacorriente antes de limpiar la freidora. Espere que la freidora y el aceite se enfríen completamente (aproximadamente 2 horas) antes de limpiar cualquier parte o accesorio.

**Nunca sumerja** el panel de control, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

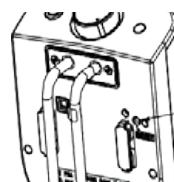
- **No enjuague** el panel de control, el cable de alimentación o el enchufe en el lavavajillas.
- Limpie el panel de control **solamente** con un paño húmedo.
- La carcasa, el depósito de aceite, la cesta de freír y la tapa se pueden lavar en la rejilla superior de un lavavajillas.

# FUNCIÓN REINICIAR

Su freidora cuenta con una protección para el reinicio del termostato. Si la freidora deja de funcionar inesperadamente por algún motivo, uno de esos motivos puede ser que el interruptor de seguridad contra sobrecalentamientos se haya disparado.

## Para reiniciar su freidora siga los siguientes pasos:

1. Desenchufe la freidora del tomacorriente.
2. Espere que todos los accesorios y el aceite en el depósito se enfrien completamente.
3. Cuando todo se haya enfriado, levante el panel de control y procure un bolígrafo o un lápiz. Use la punta del bolígrafo para presionar el interruptor de seguridad del termostato, que se encuentra por la parte de adentro del panel de control (Fig. 8).
4. Vuelva a montar el panel de control en la carcasa de la freidora y reanude la fritura.



INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

Fig.8

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El panel de control no está montado correctamente.</li><li>2. El enchufe no está conectado al tomacorriente.</li><li>3. No hay corriente en el tomacorriente usado.</li><li>4. El interruptor de seguridad del termostato ha sido disparado.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vuelva a montar el panel de control.</li><li>2. Conecte el enchufe al tomacorriente.</li><li>3. Revise el disyuntor de su red o reemplace el fusible si es necesario.</li><li>4. Apague la freidora y espere que se enfrie completamente. Luego retire el panel de control y presione el interruptor de reinicio del termostato.</li></ol>
El aceite está salpicando fuera de la freidora.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Demasiado aceite en el depósito de aceite.</li><li>2. La cesta contiene demasiados alimentos.</li><li>3. El aceite se ha usado demasiadas veces y está formando espuma.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apague la freidora. Espere que el aceite se enfrie completamente y retire el exceso del depósito.</li><li>2. Retire alimentos de la cesta.</li><li>3. Apague la freidora. Espere que el aceite se enfrie completamente y substitúyalo con aceite nuevo.</li></ol>
La fritura tiene un sabor empapado o grasiento.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El aceite no está lo suficientemente caliente.</li><li>2. La cesta está sobrecargada de alimentos.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Regule el termostato a la temperatura adecuada para los alimentos que se fríen.</li><li>2. Retire alimentos de la cesta.</li></ol>
Los alimentos no quedan bien fritos.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piezas muy grandes.</li><li>2. Tiempo de insuficiente.</li><li>3. El aceite está demasiado caliente.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cortar las porciones en trozos más pequeños.</li><li>2. Continuarriendo y controlar continuamente el proceso.</li><li>3. Baje la temperatura del aceite para un fritado interno completo.</li></ol>
El aceite está formando espuma o emitiendo humo.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El aceite se ha utilizado demasiadas veces.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Espere que el aceite se enfrie completamente y substitúyalo con aceite nuevo.</li></ol>

# MEDIO AMBIENTE

## ATENCIÓN:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

# CERTIFICADO DE GARANTÍA



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:

Respaldo Post Venta - Atención Telefónica 2525 6000 Int. 3- de 9:30 a 17:30 hs  
E-mail: [atencionpostventa@gelbring.com.uy](mailto:atencionpostventa@gelbring.com.uy)

GELBRING S. A. Cno. Perseverano 5959. Montevideo, Uruguay. [www.gelbring.com.uy](http://www.gelbring.com.uy)



# CERTIFICADO DE GARANTÍA



Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Celta S.A., empresa importadora y representante de la marca Enxuta, 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.

Términos y condiciones de la garantía (Art. 11 de la Ley 1334/1998)

El presente certificado de garantía es válido únicamente en la República del Paraguay.

Para que tenga validez, asegúrese de que los siguientes datos se encuentren completos por la casa vendedora y preséntelo conjuntamente con su factura de compra.

Asimismo declaro haber sido informado, también en forma previa a esta compra, acerca del lapso del tiempo durante el cual Enxuta se compromete a regular suministro de componentes, repuestos y servicio técnico que será de un año.

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 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 la red eléctrica, 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 o similares, lamparitas, 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

## CONSTANCIA DE INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO (Art. 8 de la ley 1334/1998).

Por medio de la presente declaro que he recibido información veraz, eficaz y suficiente sobre las características de este producto, sus calidades, composición, garantía y plazo de validez, dirección del local de reclamo y los riesgos que presenta para mi seguridad, todo ello de conformidad a los artículos 8 y 11 de la ley 1334/1998.

### 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:

Respaldo Post Venta - Atención Telefónica 021 674 774

E-mail: [atencionpostventa@gelbring.com.py](mailto:atencionpostventa@gelbring.com.py)

CELTa S.A. - Máximo Caballero esquina José Pappalardo. Asunción, Paraguay

**GELBRING**  
IMPORTACIONES

