

# enxuta

*Toda una vida contigo*

## **FREIDORA SIN ACEITE**

Mod. SDAENXFSA1116



**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

## Salvavidas importantes

El uso de aparatos eléctricos siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toques la superficie caliente. Usa un mango o una perilla.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja cables, enchufes o aparatos en agua u otros líquidos.
4. Los niños de 8 años o más, así como aquellos que tienen una capacidad física, sensorial o intelectual reducida o carecen de experiencia y conocimiento, pueden ser utilizados si reciben supervisión o orientación sobre el uso seguro del dispositivo y comprenden los peligros involucrados.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con los electrodomésticos. La limpieza y el mantenimiento del usuario no pueden ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y supervisados.
6. Retire el enchufe del zócalo cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de usar o quitar las piezas, y antes de limpiar el equipo.
7. No opere ningún aparato eléctrico en caso de daños al cable o al enchufe, ni opere ningún aparato eléctrico después de que el aparato haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Llévelo a un técnico calificado para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados por los fabricantes de electrodomésticos puede causar daños.
9. No lo use al aire libre.
10. No permita que la cuerda cuelgue en el borde de la mesa o el mostrador, o toque la superficie caliente.
11. No coloque aire caliente o quemador eléctrico o cerca, o en un horno calentado.

12. Se debe tener mucho cuidado al mover un dispositivo que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.

13. Para desactivar, finalice todas las acciones funcionales en el panel de control.

Asegúrese de desenchufar el enchufe cuando no esté en uso.

14. No use electrodomésticos, excepto para el propósito esperado.

15. Asegúrese de que la cesta frita esté bloqueada en frente del cajón: dos mangos de cesta frita deben insertarse completamente en el surco en la parte superior del cajón de la cesta.

16. Cuando la freidora de aire esté en funcionamiento, asegúrese de que el cajón de la cesta esté completamente cerrado y que la cesta esté firmemente bloqueada en el cajón.

ADVERTENCIA: a menos que el cajón de la cesta esté completamente cerrado, la freidora de aire no funcionará.

17. Nota: Después de la fritura con aire caliente, la cesta y el cajón de la cesta y los alimentos cocinados están calientes. Se debe tener cuidado al manejar cestas/cajones de aire caliente.

Salvaguardias importantes adicionales

que se aplican solo al uso doméstico

Tenga cuidado con la superficie caliente: el dispositivo genera calor y el vapor se escapa durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones personales o daños a la propiedad.

Nota: Este dispositivo está caliente durante la operación y mantendrá el calor durante un período de tiempo después de que se apague. Al manejar materiales calientes, asegúrese de usar guantes de horno y deje que las partes metálicas se enfríen antes de la limpieza. Cuando los electrodomésticos funcionan o se calientan, no coloque

nada en la parte superior del aparato.

1. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este manual antes de operar o limpiar este dispositivo.
2. El cable de este dispositivo debe insertarse en la toma de corriente alterna 220-240V solo
3. Si el dispositivo falla durante el uso, desenchufe el cable de inmediato. No use ni intente reparar equipos defectuosos.
4. Durante el uso, no permita que este dispositivo esté desatendido.
5. No sumerja el cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un fabricante, un agente de servicio autorizado o un técnico calificado para evitar el peligro.
6. Coloque los cables fuera del alcance de los niños y los bebés para evitar el riesgo de descargas eléctricas y asfixia. Coloque los electrodomésticos y sus cuerdas fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
7. Coloque la sartén de aire en un área de trabajo plana y resistente al calor.
8. No use ningún objeto para bloquear la salida de aire en la parte posterior de la sartén de aire y la entrada de aire en la parte superior.
9. Durante la operación, mantenga el dispositivo al menos 4 pulgadas de la pared u otros objetos.
10. Siempre use el mango de la canasta frita para abrir el cajón de la canasta frita.
11. No reemplace el cajón de la cesta vacía (sin cesta frita) con el cuerpo de la sartén de aire. Verifique si la cesta frita está encerrada en un cajón. **ADVERTENCIA:** Después de freír el aire, asegúrese de colocar el cajón de la cesta en una superficie plana y resistente al calor antes de presionar el botón de liberación de la cesta.  
**ADVERTENCIA:** Las cestas fritas inadecuadas o excesivas pueden dañar la freidora de aire y pueden causar lesiones personales graves.
12. No mueva la freidora de aire caliente ni la freidora de aire con comida caliente. Permita que se enfríe antes de moverse.



13. Estos dispositivos no tienen la intención de operar a través de temporizadores externos o sistemas de control remoto por separado.

14. Este dispositivo es adecuado para aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Área de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- Vivienda rural
- Hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales
- Tipo de cama y desayuno del ambiente

Guarde estas instrucciones 1.

Comentarios en el cable

El cable de alimentación corto proporcionado se usa para reducir el riesgo de ser atrapado o tropezado por cables de alimentación más largos. Este producto no recomienda el uso de líneas de extensión. Siempre inserte el zócalo/zócalo directamente en la pared.

2. Advertencia de plastificante

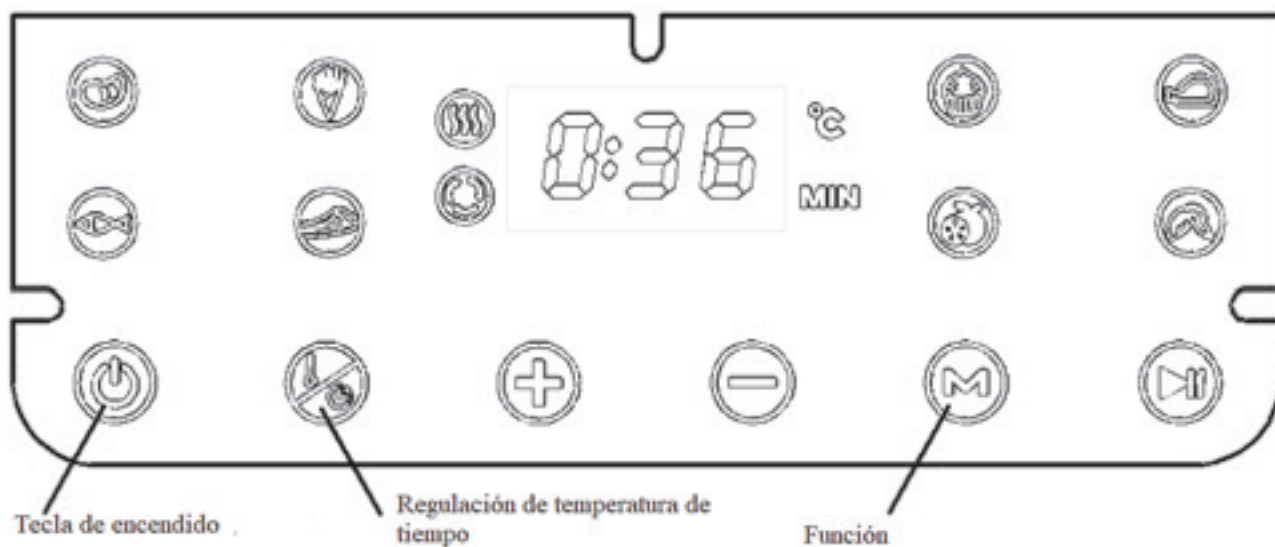
Nota: En Raro Caso, De No Deslizamiento Pies En De Base De De Aparato Mayo Marcado En Algunos Tipo De Mesa de trabajo Superficie Para Prevenir Cualquier Ubicación No plástico (Calor) Cojín O Ubicación Estera Siguiendo De Pies De De Aparato.

3. Electricidad

Si el circuito está sobrecargado con otros dispositivos, su dispositivo puede no funcionar correctamente. Debe operar en un circuito separado con otros dispositivos.

Siga las instrucciones anteriores, incluidas las instrucciones en la sección

"Instrucciones de enfermería y limpieza".



## Panel de ajuste de control.

Coloque el cajón de la canasta y conecte la fuente de alimentación. Las luces de la pantalla se encenderán durante 1 segundo, luego la freidora de aire en el modo de espera, la luz del botón de encendido parpadeará lentamente.

Toca el botón de encendido una vez, la freidora de aire emitirá un pitido. Las luces en la pantalla están encendidas y aparece la temperatura predeterminada "200 °C". La hora predeterminada es "0:15" (15 minutos).

Toca el botón de conversión de temperatura/tiempo, selecciona la temperatura o el tiempo, los números en la pantalla se convertirán

Toque el botón "+" o "-" para establecer el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentar o disminuir en 1 minuto. Puede tocar y mantener presionado el botón "+" o

"-" para alcanzar rápidamente el tiempo requerido.

Si a menudo presiona la tecla, puede establecer rápidamente la hora

Establecer manualmente el rango de configuración de tiempo de 0: 01-0: 60.

Toca el botón Temperatura/Tiempo para pasar a la temperatura (el valor predeterminado es 200C).

Toque el botón "+" o "-" para establecer la temperatura de cocción, si el botón regular establece rápidamente la temperatura, la temperatura puede aumentarse o reducirse en 5 °C. Rango de ajuste de temperatura 80-200 °C

Toque la tecla de inicio/pausa, la freidora de aire comienza a funcionar, el calentamiento y el icono del ventilador se encienden junto a la pantalla digital. Estos se pueden activar/desactivar automáticamente durante el programa establecido. Después de cocinar, la freidora de aire sonará 5 veces, mostrando el tiempo "000" y luego la freidora de aire en modo de espera. Desconecte el enchufe eléctrico después de cada uso.

\* Para garantizar una cocción uniforme/pardeamiento, abra el cajón de la cesta frita a la mitad del tiempo de cocción. Verifique, gire o agite vigorosamente la comida en la canasta.

Importante: cuando sacas el cajón del cuerpo de la freidora de aire, el aparato deja de funcionar. Cuando el cubo frito se empuja hacia adentro nuevamente, el aparato reanuda el trabajo.

Antes de su primer uso (mueva esta sección antes de la imagen del panel de

instrucciones de la página 5)

1. Su freidora de aire está encerrada en un cajón con una cesta frita

Cuerpo de freidora de aire. Sostenga firmemente el mango de la canasta frita para abrir el cajón de la cesta; Luego retire el cajón de la máquina y colóquelo en un área de trabajo plana y limpia.

2. Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas dentro y fuera de la freidora de aire. Verifique la cesta frita y el cajón debajo y alrededor del paquete.

3. Lave la sartén y el cajón con agua jabonosa caliente.

4. No sumerja el cuerpo de la sartén de aire en agua. Limpie la sartén de aire con un paño húmedo. Seca todas las partes completamente.

5. Bloquee la canasta frita en el cajón.

Instrucciones de operación

Advertencia! Esta unidad no debe usarse para hervir agua.

Nota: La freidora de aire puede emitir un ligero olor cuando se usa por primera vez. Esto es normal

1. Coloque la freidora de aire en un área de trabajo plana y resistente al calor, cerca de la toma de corriente.

2. Sostenga firmemente el mango de la canasta frita para abrir el cajón de la cesta; Luego retire el cajón de la máquina y colóquelo en una superficie plana y limpia.

3. Pon la comida en la canasta frita. No llene la comida con cestas fritas. Para garantizar una cocina y circulación de aire adecuados, no llene ninguna canasta frita con más de 1/2.

4. Coloque la cesta en el cajón de la sartén para asegurarse de que esté en su lugar y bloqueada

Empuje en la sartén de aire para asegurarse de que el cajón de la canasta esté completamente cerrado.

5. Inserta el cable de alimentación en la toma de corriente de la pared.

6. Rango de temperatura de 80 ~ 200 °C.

7. Si la freidora de aire está fría, ajuste el tiempo a 3-5 minutos para precalentar la máquina. El indicador de calentamiento eléctrico muestra que la sartén de aire comienza a calentarse.        indicator shows that the air fryer begins to heat.

Importante: si no presiona el botón de inicio, la freidora de aire no se calentará.

**ADVERTENCIA:** La freidora de aire no se calentará a menos que el cajón de la sartén esté completamente cerrado el monitor se apagará.

9. Cuando se alcanza la temperatura establecida, el indicador de calentamiento eléctrico no muestra un indicador de parpadeo en la pantalla.

Nota: Durante el funcionamiento, el indicador del tubo de calentamiento circula el interruptor para mantener el control NTC de la temperatura seleccionada.

10. Para garantizar una cocción/cocción de color uniforme, abra el cajón de la sartén a la mitad del tiempo de cocción y verifique la comida de la olla. Gire o agite la comida en la olla.

11. Cuando termine, empuje el cajón de la sartén completamente en el cuerpo.  
Ajuste la temperatura si es necesario.

12. El cajón está abierto, toda la máquina está apagada, el ventilador del tubo de

calefacción deja de funcionar y la pantalla se apaga. Después de que el cajón vuelva a estar en su lugar, el aparato continuará calentándose.

Nota: Tenga cuidado al girar la comida en la olla. Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, no gire la comida sacudiendo todo el dispositivo.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al quitar y colocar el cajón de la olla interior para evitar ser escaldado por vapor caliente.

Nota: El aceite caliente puede acumularse en la parte inferior del cajón de la sartén. Para evitar lesiones personales o contaminación de los alimentos, asegúrese de quitar la canasta del cajón antes de la limpieza y luego limpie el aceite residual en la parte inferior de la sartén.

ADVERTENCIA: Después de cocinar, no coloque el cajón de la canasta en la superficie térmica; Siempre coloque en la superficie adecuada de protección triangular o térmica.

No voltee el cajón.

Nota: Apague con el botón de encendido en la freidora de aire y desenchufe el enchufe.

Cuando se alcanza el horario de trabajo establecido, el aparato seguirá haciendo un pitido. La freidora de aire se apagará automáticamente.

Ponte de pie para verificar el color de la comida y el grado de cocción. Si necesita continuar cocinando, ajuste la temperatura y el tiempo hasta que la comida esté completamente cocida.

13. Después de completar el trabajo, saque el cajón del cuerpo y colóquelo en una

superficie lisa y resistente al calor.

14. Coloque los alimentos cocinados en el contenedor correcto. Continúa cocinando si es necesario.

Nota: Al preparar la próxima cocción, el sistema de calentamiento de la freidora de aire será más rápido que el primer calentamiento.

15. Desconecte el enchufe eléctrico cuando no esté en uso.

### **Consejos útiles**

1. El aceite de oliva o aceite vegetal es bueno para freír el aire.
2. ¡ Use su freidora de aire con una pequeña porción de aceite para cocinar alimentos preenvasados en una fracción del tiempo! En general, dependiendo de la cantidad de alimentos y cocina, la temperatura de cocción de la receta se reduce en 10 ° C y el tiempo de cocción se reduce en un 30% a 50%.
3. No llene la comida con cestas fritas. No llene ninguna canasta frita con más de 1/2 Lleno.
4. Para obtener los mejores resultados, algunos alimentos deben ser sacudidos o volteados vigorosamente durante la fritura al aire. Consulte el mapa de fritura de aire a continuación como una guía general.
5. Para evitar el exceso de humos, al cocinar alimentos naturales con alto contenido de grasa, como alitas de pollo o salchichas, es posible que deba vaciar la grasa del cajón de la canasta entre lotes.
6. Asegúrese de secar la comida antes de cocinar para fomentar el pardeamiento y evitar el humo excesivo.
7. Use aire para freír pequeñas rebanadas de pan fresco. Presione el pan en la comida para ayudarlo a adherirse. Coloque en una cesta frita para que la comida no toque y deje que el aire fluya en todas las superficies.
8. La freidora de aire se puede usar para recalentar los alimentos. Establezca la

temperatura en 200 °C, hasta 15-20 minutos.

### Mapa de fritura de aire

Advertencia! Los termómetros de carne se usan con frecuencia para garantizar la carne y las aves de corral

Pescado para cocinar y comer. El siguiente cuadro es solo para referencia. La cantidad de alimentos fritos al aire, el grosor o la densidad de los alimentos y la comida fresca, descongelada o congelada pueden cambiar el tiempo total de cocción requerido.

1. Para garantizar una cocción uniforme/pardeamiento, abra el cajón de la cesta frita a la mitad del tiempo de cocción. Verifique, gire o agite vigorosamente la comida en la canasta. Esta tabla muestra el tiempo total promedio de fritura de aire, el tiempo que lleva tomar alguna medida y qué hacer para obtener los mejores resultados.

2. Recuerde, los lotes fritos más pequeños dan como resultado tiempos de cocción más cortos y una mejor calidad de los alimentos. Ajuste la temperatura y el tiempo de fritura del aire según sea necesario para adaptarse a su gusto.

Nota importante: a menos que la comida esté preenvasada y engrasada, todos los alimentos deben estar ligeramente engrasados antes de freír el aire.

\* El aceite se puede rociar o cepillar en la comida.

\* La inyección es buena porque el aceite está distribuido uniformemente y requiere una pequeña cantidad de aceite.

\* Para garantizar resultados crujientes, asegúrese de que la comida esté seca antes de agregar el aceite.

\* Corte los fragmentos más pequeños para crear más área de superficie para obtener resultados más frágiles.

\* El escaldado es un término que se refiere a la cocción previa de los alimentos a temperaturas más



bajas antes de que se freír el aire final.

\* Agregue 5 minutos en el tiempo de fritura del aire para precalentar la freidora de aire.

<b>Alimentos</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tiempo de explosión de aire</b>	<b>Acción</b>
Pastel	160°C	30 minutos	-
Papas fritas	200°C	20 minutos	Agitar
Pescado	160°C	20 minutos	-
Piernas de pollo	200°C	20 minutos	-
Carne	200°C	15 minutos	-
Filete	180°C	25 minutos	-
Alas de pollo	200°C	20 minutos	-
Fruta seca	40-80°C	4 horas	-

#### Descripción del contrato:

El USDA recomienda que la carne, como la carne de res y el cordero, se cocine a 145 grados Fahrenheit/63 grados Fahrenheit. La temperatura interna del cerdo debe ser de 160 °/71 ° C y la temperatura interna de los productos avícolas debe ser de 170 °/77 ° C ~ 180 °/82 ° C para garantizar que se hayan matado las bacterias nocivas. Al recalentar productos cárnicos/avícolas, también debe cocinarse a una temperatura interna de 165of/74 ° C.

#### Instrucciones de mantenimiento del usuario

Este electrodoméstico casi no necesita mantenimiento. No contiene partes para uso del usuario. Además de la limpieza, cualquier reparación que deba ser desmantelada debe ser calificada

Técnico de reparación de electrodomésticos.

#### Consejos de enfermería y limpieza

Advertencia! Deje que la freidora de aire se enfríe por completo y luego lave.

1.Desconecte el enchufe de la sartén de aire. Retire la sartén del cajón. Asegúrese de que el cajón de la cesta y la cesta estén completamente enfriados antes de lavarse.

2. Lave el cajón y la sartén de la canasta con agua caliente y jabón. No use utensilios de cocina de metal o limpiadores abrasivos o productos de limpieza, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.

3. Los cajones de cestas y cestas son seguros para los lavavajillas. Para lograr los mejores resultados, lave el lavavajillas en el estante superior.

4. Limpie el cuerpo de la freidora con un paño húmedo suave y no abrasivo. Almacenar instrucciones

5. Asegúrese de que la freidora de aire desenchufe el enchufe antes de almacenarlo y que las piezas estén limpias y secas.

6. No almacene cuando la sartén de aire esté caliente o mojada.

7. Guarde la sartén de aire en una caja o limpie el lugar seco.

## Eliminación respetuosa con el medio ambiente



¡ Puedes ayudar a proteger el medio ambiente!

Tenga en cuenta las regulaciones locales: el equipo eléctrico no operativo se entrega al centro de tratamiento de residuos apropiado.

# 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, Queen y Xenon**, 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, descrito 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 18 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 Ybyturuzu - Barrio Santa María - Asunción**

