

# GRÖNER

Tu hogar, nuestro propósito

---

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

AIR FRYER DIGITAL 6L

CAFE6007A



NO UTILICE ESTE PRODUCTO HASTA QUE HAYA LEÍDO  
ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

## ÍNDICE

|                                    |    |   |
|------------------------------------|----|---|
| Bienvenida y garantía              | 3  |   |
|                                    | 4  | Instrucciones de seguridad y advertencias |
| Conoce tu freidora de aire         | 6  |   |
|                                    | 8  | Instrucciones de uso                      |
| Configuración                      | 12 |   |
|                                    | 14 | Limpieza y mantenimiento                  |
| Solución de problemas              | 15 |   |
|                                    | 16 | Tener en cuenta                           |
| Servicio técnico y contacto Gröner | 17 |   |



## BIENVENIDA Y GARANTÍA

### BIENVENIDA

Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestra freidora de aire, que está diseñada para ser usado fácilmente y acompañarle por largo tiempo en sus preparaciones culinarias. Antes de usar su nuevo producto, por favor lea rigurosamente este manual de instrucciones y guárdelo para futuras referencias.


### GARANTÍA

Su producto viene con una póliza de garantía de nuestro Servicio Técnico Oficial. Por favor lea las condiciones que se detallan en aquella póliza y conserve su boleta como comprobante de compra para asegurarse de no perder su garantía.

Su producto cuenta con un año de garantía desde la fecha de compra. Mantenga el recibo, ya que puede ser requerido por nuestro Servicio Técnico al momento de hacer valer su garantía. Los daños y perjuicios a personas, animales, y/o propiedad como resultado de una instalación defectuosa, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Ante cualquier duda con respecto a la vigencia de su garantía o necesidad de atención, contáctese con nosotros, al **(+56) 2 22180010** o al correo: **contacto@groner.cl**.

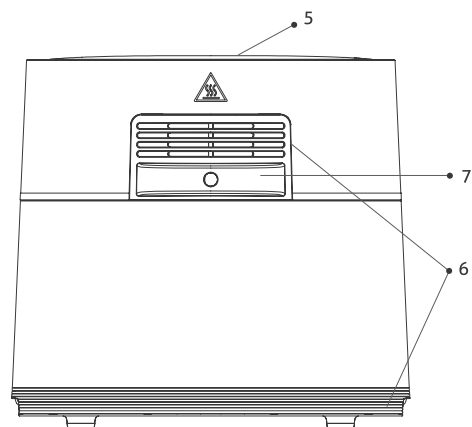
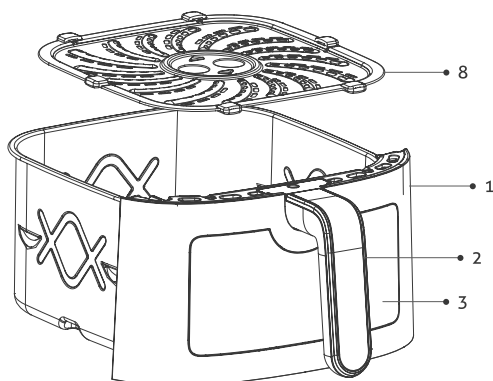
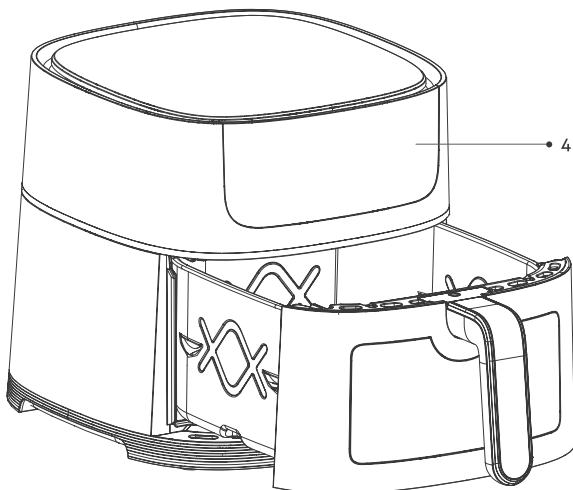
## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

01. Lea atentamente todas las instrucciones antes de operar el aparato.
02. El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para uso doméstico. Este aparato no es apto para uso comercial 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 hospedería. Por tanto, no está hecho para usos comerciales y/o profesionales que conllevan una sobrecarga continua de trabajo y pueden causar daños y lesiones personales.
03. Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
04. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro. Contacte al Servicio Técnico Autorizado por la marca.
05. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
06. Los niños deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.
07. **PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utilizan con aparatos de cocina. Puede causar quemaduras, nunca toque las superficies calientes del aparato y tenga cuidado, dejar enfriar antes de guardar.
08.  **PRECAUCIÓN, SUPERFICIE CALIENTE**  
El aparato requiere 30 minutos aproximadamente para enfriarse antes de que sea seguro manipularlo o limpiarlo.
09. **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento. Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas.
10. Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedo. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
11. No permita que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
12. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
13. Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.
14. No utilice el aparato al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor o superficies calientes, luz solar directa, humedad y bordes afilados.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

15. Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato.
16. No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, en el cable de alimentación u otra pieza. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado.
17. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina.
18. No se debe colocar el aparato contra la pared u otros aparatos y se debe dejar una distancia libre de al menos 10 centímetros (o 4 pulgadas) de la parte posterior, de sus lados y de la parte superior del aparato.
19. No coloque nada encima del aparato.
20. Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
21. No haga funcionar el aparato sin supervisión. Si sale de la habitación siempre debe apagar el aparato. Retire el enchufe de la corriente.
22. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
23. Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta o bandeja del aparato.
24. Cualquier superficie accesible puede calentarse durante su uso.
25. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro de este. Espere que cese la emisión de humo antes de retirar la cesta del aparato.
26. Debido al aumento de calor y vapores, no coloque el aparato debajo de armarios.
27. En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.
28. No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
29. No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
30. Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos calentadores.
31. Mantenga los materiales de empaque (bolsa plástica, espuma, clavos, etc...) alejado de los niños. Por favor deseche los materiales de empaque de una manera responsable con el medioambiente.

## CONOCE TU FREIDORA DE AIRE



01. Recipiente para grasa con cesta interna

02. Mango de la cesta

03. Ventana transparente

04. Pantalla y panel de control digital

05. Abertura de entrada de aire

06. Abertura de salida de aire

07. Cable de alimentación principal

08. Bandeja para freír extraíble

### Datos técnicos

Capacidad: 6 L

Potencia: 1800 W

Tensión: 220-240 V

Frecuencia: 50/60 Hz

## INSTRUCCIONES DE USO

### Colocación del mango de la cesta para freír:

Es posible que el asa de la cesta para freír venga desmontada en el embalaje de su electrodoméstico. Para colocar el asa de la cesta para freír siga las siguientes instrucciones:

01. Retire la etiqueta de papel. Saque la cesta para freír del aparato.
02. Deslice el punto de fijación del mango hacia abajo hasta que encaje en su lugar tal como se muestra en la siguiente figura:



03. El mango de la cesta para freír debe quedar bloqueado en su lugar y no debe soltarse una vez que esté bloqueado en su lugar.

### Quitar el asa de la cesta para freír:

Para quitar el asa de la cesta para freír siga las siguientes instrucciones:

01. Utilice un destornillador para levantar la silicona del mango de la cesta para freír.
02. Con cuidado, alinee el destornillador con el orificio y presione hacia abajo. Luego, incline el destornillador hacia adentro como se muestra en la figura.
03. Agarre el asa con la mano y retirela con cuidado.



## INSTRUCCIONES DE USO

### Apagado automático

El aparato tiene un temporizador incorporado que lo apagará automáticamente cuando la cuenta regresiva llegue a cero. Para apagar manualmente el aparato, presiona el botón de apagado y la freidora de aire se apagará automáticamente después de 20 segundos.

### Antes del primer uso

01. Retire todo el material de embalaje.
02. Retire todas las calcomanías o etiquetas del aparato.
03. Limpie minuciosamente la canasta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
04. 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.
05. No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

### Uso del Aparato

01. Ponga el aparato sobre una superficie antideslizante, nivelada y resistente al calor.
02. Antes de insertar el cable de alimentación en la toma corriente, compruebe que la tensión de red que se va a utilizar coincida con la del aparato. Puede encontrar esta información en la placa de características que

está en el aparato. Una vez comprobado, enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.

03. Retire cuidadosamente la canasta de la freidora de aire y coloque los alimentos en ella. *Nota: Nunca llene la canasta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en la sección "Configuración" de este manual, ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.*

04. Vuelva a deslizar la canasta en la freidora de aire.

**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.

**PRECAUCIÓN:** No llene la canasta con aceite ni ningún otro líquido.

05. Los alimentos que normalmente se cocinan en el horno, también pueden prepararse en la freidora de aire. Para ello, puedes utilizar recipientes y hornos aptos para el horno.

**ADVERTENCIA:** No utilice utensilios o recipientes de plástico, de papel o materiales que podrían derretirse o quemarse para preparaciones en la freidora de aire. Puede dañar el artefacto y/o provocar un incendio.

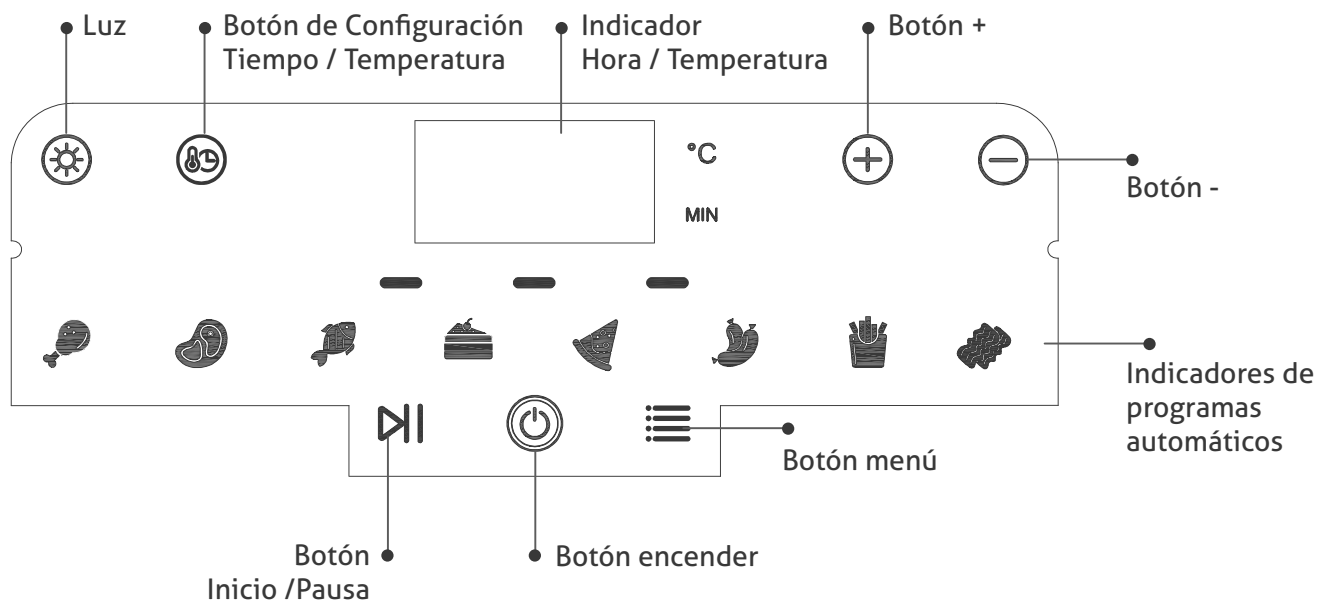
06. Presione el botón de encendido ON/OFF para prender el aparato.

07. Presione el botón Menú para elegir la función. Su aparato cuenta con 8 programas automáticos.



## INSTRUCCIONES DE USO

### Panel de Control



### Indicadores de Programas Automáticos

Su aparato cuenta con 8 programas automáticos: pollo, filete, pescado, pastel, pizza, salchicha/embutido, papas fritas y tocino. Puede presionar el botón Menú para elegir el alimento que desea cocinar.

En la siguiente tabla se muestra la temperatura y tiempo de cocción adecuado por default y por programa de cocción automático.

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

| PROGRAMA     | ÍCONO | TEMP (°C) | TIEMPO (min) | AGITAR |
|--------------|-------|-----------|--------------|--------|
| Default      |       | 185       | 15           | ✓      |
| Pollo        |       | 200       | 23           | ✓      |
| Filete       |       | 200       | 12           | ✓      |
| Pescado      |       | 195       | 10           |        |
| Pastel       |       | 160       | 30           |        |
| Pizza        |       | 185       | 8            |        |
| Salchicha    |       | 185       | 8            |        |
| Papas fritas |       | 200       | 23           | ✓      |
| Tocino       |       | 175       | 12           | ✓      |

08. Luego de tocar el botón Menú, puede elegir el menú que desea. Después de elegir la función, toque el botón de Inicio / Pausa "▶||" para comenzar a cocinar.

Durante el proceso de cocinado, si desea ajustar el tiempo o la temperatura, presione el botón de Configuración de Tiempo / Temperatura "⌚". Cuando la pantalla muestre el tiempo, presione los botones + / - para aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto por cada pulsación.

08. Cuando la pantalla muestre la temperatura, presione nuevamente los botones + / - para aumentar o disminuir la temperatura en 5°C por pulsación.

09. Algunos alimentos deben agitarse a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección de "Configuración" del manual. De esta forma, retire la canasta desde el asa y agitar cuidadosamente. Luego introduzca la canasta nuevamente al aparato.

10. Una vez finalizado el tiempo de cocción sonará una alarma 5 veces. Retire la canasta del aparato cuidadosamente y colóquela en una superficie resistente al calor.

**Nota:** Al finalizar el tiempo de cocción, el calefactor deja de funcionar pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente. Al finalizar una alarma sonará 5 veces.

#### Notas:

##### a) Botón Inicio / Pausa "▶||":

Durante el proceso de fritura con aire caliente, la lámpara LED estará encendida. Si presiona este botón, la lámpara LED parpadeará. En este momento, el botón actúa como función de pausa. En este estado, puede cambiar el menú para elegir otra configuración preestablecida. Presione nuevamente el botón de Inicio/Pausa para seguir con la cocción y reiniciar la preparación.

##### b) Botón Menú "☰":

Toque este botón para elegir la función de cocción deseada. Una vez seleccionado el programa de cocción, presione el botón de inicio. Si desea cambiar el programa de cocción seleccionado anteriormente (por ejemplo, quiere cambiar de papas fritas a pastel), presione el botón Inicio / Pausa y luego toque el botón de Menú para cambiar a una cocción diferente.

##### c) Botón de Luz "☀":

Toque este botón para encender la luz interior del aparato. Para apagarla, presione nuevamente el botón. La luz se apagará automáticamente 10 segundos después.

##### d) Indicador de Batido "((SHAKE))":

El indicador de batido se ilumina cuando el ciclo de cocción haya llegado a la mitad. Este tiempo intermedio le brinda la oportunidad de agitar o voltear la comida en el aparato, lo que ayuda a generar una cocción más uniforme.

**Nota:** si no retira la canasta y agita la comida, el indicador de batido permanecerá iluminado en el panel.

**11.** Compruebe que la preparación esté lista y deslice la canasta nuevamente dentro del aparato.

***Nota:** Si la preparación no está lista, deslice la canasta nuevamente dentro del aparato.*

*Presione el botón de Tiempo / Temperatura para configurar el tiempo y la temperatura deseada. Luego, presione el botón de Inicio para que el aparato comience a funcionar.*

**12.** Para retirar los alimentos (como carne, pollo o cualquier alimento que contenga aceite en exceso), utilice pinzas o guantes de protección.

**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado al voltear la canasta. El aceite acumulado en el fondo de la canasta se derramará sobre los alimentos y puede ocasionar daños o quemaduras.

**13.** Para retirar alimentos (como papas fritas, vegetales o ingredientes sin exceso de aceite), apague el aparato y vierta los alimentos en la vajilla.

***Nota:** Para retirar alimentos de mayor tamaño o frágiles utilice pinzas.*

**14.** Al finalizar la cocción de los alimentos, el aparato está listo para realizar una nueva preparación.

## CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos que desea preparar:

| ALIMENTOS                       | MIN-MAX (g) | TIEMPO (MIN) | TEMP °C | AGITAR (a mitad de camino) | INFORMACIÓN ADICIONAL               |
|---------------------------------|-------------|--------------|---------|----------------------------|-------------------------------------|
| <b>PAPAS FRITAS</b>             |             |              |         |                            |                                     |
| Papas fritas finas congeladas   | 300-700     | 9-16         | 200     | SI                         |                                     |
| Papas fritas gruesas congeladas | 300-700     | 11-20        | 200     | SI                         |                                     |
| Papas fritas caseras (8x8mm)    | 300-800     | 10-16        | 200     | SI                         | Agregar 1/2 cucharada de aceite     |
| Rodajas de papas caseras        | 300-800     | 18-22        | 180     | SI                         | Agregar 1/2 cucharada de aceite     |
| Dados de papas casera           | 300-750     | 12-18        | 180     | SI                         | Agregar 1/2 cucharada de aceite     |
|                                 | 250         | 15-18        | 180     | SI                         |                                     |
| Papa gratinada                  | 500         | 15-18        | 200     | SI                         |                                     |
| <b>CARNES</b>                   |             |              |         |                            |                                     |
| Bistec                          | 100-500     | 8-12         | 180     |                            |                                     |
| Chuleta de carne                | 100-500     | 10-14        | 180     |                            |                                     |
| Hamburguesa                     | 100-500     | 7-14         | 180     |                            |                                     |
| Salchicha                       | 100-500     | 13-15        | 200     |                            |                                     |
| Baqueta                         | 100-500     | 18-22        | 180     |                            |                                     |
| Pechuga de pollo                | 100-500     | 10-15        | 180     |                            |                                     |
| <b>APERITIVOS</b>               |             |              |         |                            |                                     |
| Rollitos de primavera           | 100-400     | 8-10         | 200     | SI                         | Pre-calentar                        |
| Nuggets de pollo congelados     | 100-500     | 6-10         | 200     | SI                         | Pre-calentar                        |
| Deditos de pescado congelado    | 100-400     | 6-10         | 200     |                            | Pre-calentar                        |
| <b>OTRAS PREPARACIONES</b>      |             |              |         |                            |                                     |
| Pan congelado desmenuzado       | 100-400     | 8-10         | 180     |                            | Pre-calentar                        |
| Verduras rellenas               | 100-400     | 1-10         | 160     |                            |                                     |
| Torta                           | 300         | 20-25        | 160     |                            | Utilice molde para hornear          |
| Quiche                          | 400         | 20-22        | 180     |                            | Utilice molde o fuente para hornear |
| Muffins                         | 300         | 15-18        | 200     |                            | Utilice molde para hornear          |
| Merienda dulce                  | 400         | 1-20         | 160     |                            | Utilice molde o fuente para hornear |

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

## Tips Gröner

- 01.** Una cantidad grande de alimentos requiere un tiempo de preparación un poco mayor que en pequeñas cantidades.
- 02.** Para optimizar el resultado y conseguir una cocción más uniforme agita los alimentos más pequeños a mitad de camino.
- 03.** Para obtener papas fritas más crujientes, agrega un poco de aceite a las papas frescas, tal como se indica en la tabla anterior.
- 04.** No prepare alimentos extremadamente grasos en la freidora.
- 05.** Los snacks o bocadillos se pueden preparar en el horno como en la freidora.
- 06.** La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gr.
- 07.** Utilice masa prehecha para preparar snacks o bocadillos rellenos de una forma más rápida y fácil. La masa prehecha requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- 08.** Si desea hornear un quiche, torta, muffin, merienda dulce o freír alimentos ligeros o verduras rellenas, utilice una fuente o molde para hornear en la cesta de la freidora.
- 09.** Puede utilizar la freidora de aire para recalentar los alimentos. Ajuste la temperatura a 150°C por 10 minutos.

## Preparación de Papas Fritas Caseras

Siga los siguientes pasos para preparar papas fritas caseras:

- 01.** Pele y corte las papas en forma de bastones.
- 02.** Lave los bastones de papa y séquelas con papel de cocina.
- 03.** Vierta  $\frac{1}{2}$  cucharada de aceite de oliva en un bol, agregue los bastones de papa y mezcle hasta que queden cubiertos con aceite.
- 04.** Retire los bastones de papa con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el bol. Agregue los bastones a la cesta.
- 05.** Freír los bastones de papa según las instrucciones indicadas anteriormente.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de comenzar a limpiar la freidora de aire, esta debe estar apagada. No comience a limpiar su freidora hasta que se haya enfriado completamente. Asegúrese de que su freidora de aire se encuentre apagada y desconectada de la toma de corriente.

- Limpie su freidora de aire después de cada uso.
- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe. Retire la canasta para un enfriamiento más rápido.
- No limpie la cesta, la bandeja para freír y el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o con materiales/productos de limpieza abrasivos ya que estos podrían dañar el revestimiento antiadherente de los mismos.
- Con un paño suave y húmedo, limpie el exterior del aparato.
- Limpie la canasta y la rejilla extraíble con agua caliente, jabón neutro o líquido lavavajillas y una esponja suave no abrasivo. Puede utilizar un líquido desengrasante no abrasivo para retirar los restos más adheridos. La canasta y la rejilla son aptos para el lavavajillas.

**Nota:** si hay restos o manchas adheridas en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la canasta, llene la canasta con agua caliente, jabón neutro o líquido lavavajillas y déjela en remojo por 10 minutos aproximadamente.

- Para limpiar el interior del aparato, utilice agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Para eliminar residuos de comida adheridos en el elemento calefactor, utilice un cepillo de limpieza.
- Antes de guardar el aparato, asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

**ADVERTENCIA:** No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos ni escobillas de metal ásperas para la limpieza y el mantenimiento del aparato, ya que pueden rayar o dañar el aparato.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA   | POSIBLE CAUSA  | SOLUCIÓN   |
|--|--|--|
| La freidora de aire no funciona.   | El aparato no está conectado.  | Conecte el enchufe principal en un enchufe de pared.   |
| Los alimentos fritos no están bien cocidos.                                | La cantidad de alimentos en la canasta es demasiado grande.<br>La temperatura configurada es demasiado baja. | Agregue porciones más pequeñas en la canasta. Las porciones más pequeñas se fríen más homogéneas.<br>Seleccione la temperatura adecuada para el alimento seleccionado según el apartado de "Configuración".  |
| Los alimentos en la freidora de aire no están fritos uniformemente.        | Algunos alimentos requieren agitarse a mitad de la preparación.  | Verifique los alimentos que requieran agitarse a mitad de camino según las indicaciones señaladas en el apartado de "Configuración".   |
| Los bocadillos fritos no están crujientes al salir de la freidora de aire. | Se cocinaron alimentos de una freidora tradicional.  | Cocine bocadillos para horno o agregue un poco de aceite 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 señalada.   |
| Sale humo blanco de la canasta.  | Se cocinan alimentos grasos.   | Al freír alimentos grasos en la freidora de aire, 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 ni al resultado final.<br>El humo blanco es causado por la grasa caliente dentro de la canasta. Asegúrese de limpiar adecuadamente la canasta antes y después de cada uso. |
| Las papas fritas no se fríen uniformemente en la freidora de aire.         | No se usó el tipo de papa correcto.<br>No se enjuagaron adecuadamente las papas cortadas antes de freírlas.  | Use papas frescas y asegúrese que permanezcan firmes durante la cocción.<br>Enjuague las papas cortadas para retirar el exceso de almidón.   |
| Las papas fritas no están crujientes al salir de la freidora de aire.      | Lo crujiente de las papas fritas dependen de la cantidad de aceite y agua que tengan las papas.              | Asegúrese de secar adecuadamente las papas cortadas antes de añadir el aceite.<br>Corte las papas en un tamaño más adecuado para obtener un resultado más crujiente.   |

## TENER EN CUENTA



Luego de desembalar el artefacto, deseche todos los elementos del embalaje procurando no causar daño al medio ambiente. La mayoría de los materiales usados para embalar el artefacto son respetuosos del medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con los símbolos adecuados.

**ADVERTENCIA:** Cuando esté desembalando, mantenga alejados de los niños todos los materiales del embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.).

### Como desechar el artefacto



Los artefactos antiguos no deberían ser desechados del mismo modo que los otros desechos domésticos normales, sino que deben ser llevados hasta un centro de acopio y reciclaje para electrodomésticos y aparatos electrónicos. La aparición de un símbolo de reciclaje en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje, es señal de que el aparato puede ser reciclado. Los materiales usados en el interior del aparato son reciclables y tienen una etiqueta con dicha información. Al reciclar materiales u otras partes de aparatos usados, usted está haciendo un aporte significativo al medio ambiente.



Su autoridad local le puede entregar información sobre los centros de acopio para aparatos usados.



## SERVICIO TÉCNICO Y CONTACTO GRÖNER

Estimado cliente, ¡Felicitaciones por su compra, estamos confiados en que su producto le entregará momentos de gran satisfacción!

Por favor destine algunos minutos a leer detenidamente el Manual de Instrucciones antes de operar su producto. De esta forma, se asegurará de usarlo correctamente y sin riesgo.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso.

Si no encuentra solución a su duda o problema, o solicita coordinar la visita de un técnico, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial al **+56 2 22180010** o al correo **contacto@groner.cl**, el cual se encuentra centralizado en la Región Metropolitana. Desde la central se deriva al servicio técnico de cada región.

Le sugerimos revisar la siguiente información:

### PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

GRÖNER garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en cumplimiento con lo establecido en la ley N° 19.496 se otorga a este producto una garantía por el periodo de 12 meses a contar de la fecha de adquisición, la cual deberá ser acreditada adjuntando su respectiva boleta o factura de compra. El plazo de un año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

Esta garantía cubre defectos de funcionamiento de origen técnico de la unidad o de sus componentes, mano de obra y repuestos necesarios para la restitución del producto a su estado original de funcionamiento normal "siempre que este no se hubiere deteriorado por algún hecho imputable al artículo" (Art. 21, Párrafo 1, Ley 19.496).

Por lo tanto, esta póliza no cubrirá daños físicos, roturas o defectos de funcionamiento provocados por mala instalación, omisión de instrucciones precautorias, golpes, suciedad, uso no doméstico familiar, por caso fortuito, fuerza mayor, exposición a las condiciones meteorológicas adversas, daños causados por uso inadecuado de químicos, intervención de personas no autorizadas evidenciada por la violación de sellos en tornillos de cierre o ajustes, conexión a fuentes de energía inadecuadas o en general, cualquier condición de uso que indique riesgo de daño para el artefacto o para el usuario.

Para hacer efectiva esta garantía, contáctese con nuestro servicio técnico oficial, quienes repararán gratuitamente su producto al cumplir con las condiciones y plazos indicados en esta póliza.

Favor presentar al Servicio Técnico Oficial de GRÖNER, la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad para hacer valer su garantía.

Para cualquier duda, consulta, sugerencia o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía correo al: **contacto@groner.cl** o vía teléfono al **+56 2 22180010**.

La presente garantía es válida y únicamente en Chile.  
**www.groner.cl**

# GRÖNER

Tu hogar, nuestro propósito