

# Queen

## MANUAL DE INSTRUCCIONES



# ÍNDICE

Introducción.....	2
Conozca su cocina CQ.200 y CQ.200 NG.....	3
Conozca su cocina CQV.210 NG.....	4
Conozca su cocina CQ.210 y CQ.210 NG.....	5
Conozca su cocina CQ.250 y CQ.250 NG.....	6
Conozca su cocina CQV.250 NG.....	7
Características de los modelos.....	8
Condiciones para la instalación.....	10
- Local.....	10
- Instalación del gas.....	11
- Piezas.....	11
Recomendación y puntos de seguridad.....	11
Limpieza.....	13
Datos Técnicos.....	14
Información para la utilización de su cocina.....	16
- Encendido de las hornallas.....	16
- Utilización del horno.....	17
- Ubicación de la rejilla del horno.....	17
- Cómo proceder al recibir su producto.....	18
Soluciones a los problemas.....	18
Certificado de garantía.....	<b>(final del manual)</b>

## 1- ¡FELICITACIONES!

Usted acaba de adquirir un producto con la calidad **QUEEN**, lea las instrucciones con atención para el buen funcionamiento de su cocina a gas, aprovechando al máximo la utilidad de este producto.

Este producto fue producido originalmente para la quema de GLP.

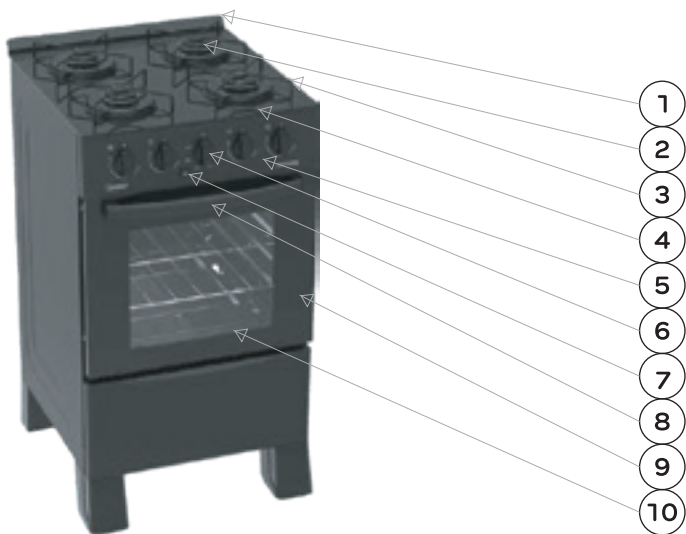
## 2- CONOZCA SU COCINA CQ.200 / CQ.200NG

- 01 - Tapa de vidrio Templado
- 02 - Quemadores de la Mesa
- 03 - Rejillas
- 04 - Mesa de Acero Inoxidable
- 05 - Panel de Control
- 06 - Botones de Encendido (Mandos)
- 07 - Manija del Horno
- 08 - Puerta del Horno
- 09 - Visor del Horno



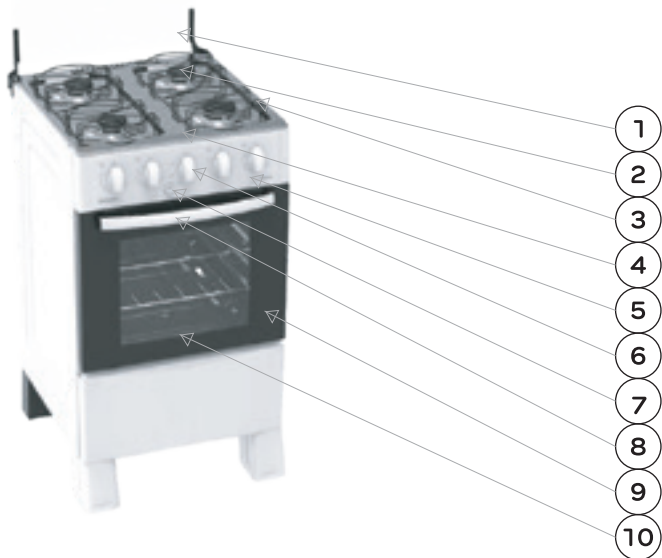
### 3 - CONOZCA SU COCINA CQV.210 NG

- 01 - Respaldo
- 02 - Quemadores de la Mesa
- 03 - Rejillas
- 04 - Mesa de Vidrio Templado 6 mm
- 05 - Panel de Control
- 06 - Botones de Encendido (Mandos)
- 07 - Interruptor de Encendido
- 08 - Manija del Horno
- 09 - Puerta de Horno
- 10 - Visor del Horno



## 4 - CONOZCA SU COCINA CQ.210/CQ.210 NG

- 01 - Tapa de vidrio Templado
- 02 - Quemadores de la Mesa
- 03 - Rejillas
- 04 - Mesa de Acero Inoxidable
- 05 - Panel de Control
- 06 - Botones de Encendido (Mandos)
- 07 - Interruptor Encendido Automatico
- 08 - Manija del Horno
- 09 - Puerta de Horno
- 10 - Visor del Horno



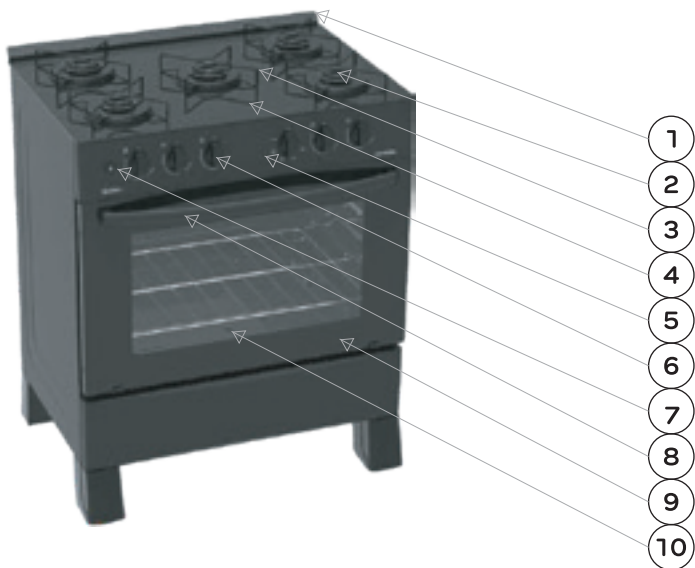
## 5 - CONOZCA SU COCINA CQ.250/CQ.250 NG

- 01 - Tapa de vidrio Templado
- 02 - Quemadores de la Mesa
- 03 - Rejillas
- 04 - Mesa de Acero Inoxidable
- 05 - Panel de Control
- 06 - Botones de Encendido (Mandos)
- 07 - Manija del Horno
- 08 - Puerta del Horno
- 09 - Visor del Horno



## 6 - CONOZCA SU COCINA CQV.250NG

- 01 - Respaldo
- 02 - Quemadores de la Mesa
- 03 - Rejillas
- 04 - Mesa de Vidrio Templado 6 mm
- 05 - Panel de Control
- 06 - Botones de Encendido (Mandos)
- 07 - Interruptor de Encendido
- 08 - Manija del Horno
- 09 - Puerta de Horno
- 10 - Visor del Horno



## 7 - CARACTERÍSTICAS DE LOS MODELOS

### 4 HORNALLAS

NOMBRE	CQ200	CQ200NG	CQ210	CQ210NG	CQV210NG	
Encendido automático	-	-	X	X	-	
Quemadores de aluminio	X	X	X	X	X	
Esparcidores esmaltados	X	X	X	X	X	
Estufa fija	X	X	X	X	X	
Horno autolimpiante	-	-	-	-	-	
Luz en el horno	-	-	-	-	-	
Respaldo	-	-	-	-	X	
Puerta del horno sin visor	-	-	-	-	-	
Puerta del horno con vidrio panorámico	-	-	-	-	-	
Puerta del horno con visor	X	X	X	X	X	
Mesa inox	X	X	X	X	-	
Tapa de vidrio	X	X	X	X	-	
Estufa y panel en inox	-	-	-	-	-	
Mesa de vidrio	-	-	-	-	X	
Horno Eléctrico	-	-	-	-	-	

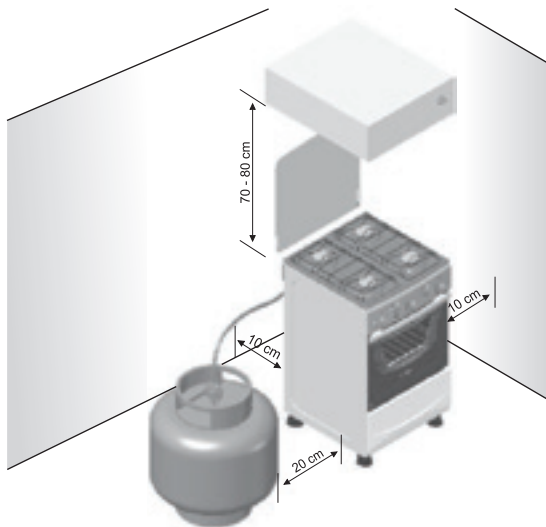


## 7 - CARACTERÍSTICAS DE LOS MODELOS

### 5 HORNALLAS

NOMBRE	CQ 250	CQ 250 NG	CQV 250 NG
Encendido automático	-	-	X
Quemadores de aluminio	X	X	X
Esparcidores esmaltados	X	X	X
Estufa fija	X	X	X
Horno autolimpiante	-	-	-
Luz en el horno	-	-	-
Respaldo	-	-	X
Puerta del horno sin visor	-	-	-
Puerta del horno con vidrio panorámico	-	-	-
Puerta del horno con visor	X	X	X
Mesa inox	X	X	-
Tapa de vidrio	X	X	-
Estufa y panel en inox	-	-	-
Mesa de vidrio	-	-	X
Horno Eléctrico	-	-	-

## 8 -CONDICIONES PARA LA INSTALACIÓN



### LOCAL

Al instalar su cocina, colóquela a una distancia libre de 10 cm en las laterales y partes posteriores en una superficie plana y nivelada.

Evite instalar el artefacto en lugares húmedos o expuestos a corrientes de aire.

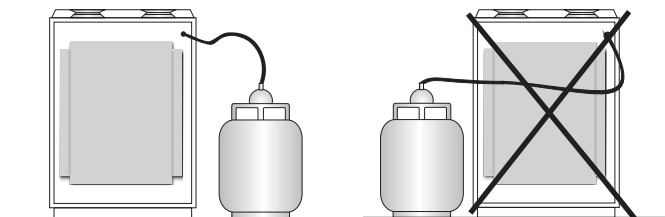
Instale el mismo a una distancia segura de materiales y o productos no resistentes al calor o combustibles.

Al instalar la cocina sobre una base, asegúrese que el artefacto está fijo y que no existe la posibilidad de desubicarse de este lugar, pudiendo causar accidentes.

En el caso de haber garrafa de gas, antes de sustituirla, fíjese si los mandos o perillas están cerrados.

Examine si hay fuga de gas, en la válvula o en la garrafa, utilizando una solución jabonosa, nunca use fuego o chispas, pues existe el riesgo de incendio.

## INSTALACIÓN DEL GAS



La válvula de gas debe siempre tener grabada la Norma NBR8473. Esta válvula debe ser sustituida a cada cinco (5) años debido a su plazo de garantía.

Para las conexiones de gas utilice mangueras de plástico transparentes con la franja amarilla y con la grabación NBR8613.

Utilice abrazaderas para ensamblar o conectar la manguera de gas a la cocina o a la red distribuidora de gas o garrafa.

La entrada del gas (instalación, gas central, garrafa) deberá estar situada al mismo lado de la entrada de gas de la cocina, en el caso que ésta tenga un solo lado de salida. De ninguna forma la manguera de gas debe pasar por la parte trasera de la cocina, pero si no es posible, es indispensable el uso de mangueras metálicas flexibles (NBR-14.177)

### PIEZAS

1 - Garrafa.

2 - Regulador de presión de gas (válvula), conforme NBR 8473. Fíjese en la fecha de fabricación, pues es de 5(cinco) años;

3 - Abrazadera con tornillos;

4 - Manguera de plástico PVC con la franja amarilla según NBR8613.

En el caso que la manguera pase por la parte posterior de la cocina, utilice una manguera metálica flexible, para evitar que se dañe con el calor y ocasione pérdidas.

### 9 -RECOMENDACIONES Y PUNTOS DE SEGURIDAD

No deje los niños o animales cerca de la cocina mientras y enseguida de haberla usado. La temperatura cerca de los quemadores y en algunas partes del artefacto es muy elevada **y puede causar quemaduras.**

La puerta del horno **no puede ser usada como apoyo; no permita que los niños se sienten o suban en la puerta del horno**, pues existe el riesgo de volcarse.

Para evitar posibles accidentes, **coloque solamente ollas o sartenes con la base plana** sobre las rejillas de la cocina, y preferiblemente con los mangos para dentro de la cocina.

Al manipular o retirar del horno recipiente con alimentos, siempre **utilice guantes térmicos o de protección** para evitar posibles quemaduras.

Caliente alimentos con los envases abiertos. En los envases totalmente cerrados el calor aumenta la presión interna, pudiendo causar accidentes, quemaduras o explosión del envase.

**Atención:** Productos químicos inflamables o combustibles, tales como aceites, grasas, alcohol, gasolina y similares, deben ser guardados lejos de la cocina, pues pueden causar incendios.

**Atención:** En el caso que haber salpicaduras sobre la tapa de la mesa, es mejor secarlas antes de abrir.

Aceite o grasa caliente son inflamables, utilícelos con cuidado. Si la grasa o el aceite se sobrecalentaron y producen incendio, cierre los mandos o perillas inmediatamente, y tape las llamas con la tapa de una olla o un paño mojado, nunca arroje agua para apagar el fuego. El agua en contacto con la grasa o el aceite se esparce pudiendo causar quemaduras.

Tenga disponibles medicamentos destinados a primeros socorros y quemaduras. Sepa como proceder para realizar atendimento de emergencia en el caso de quemaduras.

Evite acumular líquidos o gorduras en la mesa, horno y otras partes de la cocina.

## **PÉRDIDAS O INFILTRACIONES**

Para su mayor seguridad, mantenga la válvula de seguridad cerrada mientras no usa la cocina.

Prenda los quemadores de la mesa o del horno solamente después de tener seguridad que no existe pérdida de gas en la instalación, examinando los ensambles de la manguera con la cocina y de ésta con la distribución de gas o con la garrafa.

En el caso que sienta olor a gas en la casa o existir pérdida de gas, tome las siguientes precauciones:

- **cierre el regulador de gas o válvula en la instalación que suministra la cocina;**
- **no encienda ningún tipo de fuego o manipule instrumentos que produzcan chispa;**
- **no accione interruptores eléctricos;**

- **abra puertas y ventanas** para facilitar la ventilación ambiente.

Avisé al Servicio Técnico Autorizado si la pérdida es en la cocina, o a compañías especializadas o a distribuidoras de gas, si el escape es en la red de suministro o en la garrafa.

## 10 - LIMPIEZA

Para la limpieza de las partes esmaltadas y de inoxidable, use un paño húmedo o una esponja blanda no abrasiva y jabón neutro. No deje que el agua seque o evapore directamente sobre la mesa de inoxidable, séquela inmediatamente con un paño seco y suave, evitando manchas en la mesa por el exceso de cloro en el agua.

**Nunca use esponja de acero o similares para la limpieza de cualquier parte de la cocina.**

Para la limpieza del panel, puerta del horno, calienta platos y perfiles laterales, use apenas un paño con agua y jabón neutro, pues el alcohol o el detergente pueden dañarlos.

Los residuos del adhesivo deben ser removidos con un paño húmedo y jabón neutro que no causa daño para el producto, finalizando así la operación de limpieza.

Lave los quemadores solamente después que enfriaron. La inmersión de los mismos en agua fría puede deformarlos. Nunca los deje de remojo en mezclas de vinagre o limón. Para un perfecto funcionamiento, séquelos bien.

Tenga mucho cuidado cuando limpie la mesa inox sin los quemadores; no deje caer hilachas o restos en los conductores de gas.

**ATENCIÓN:** Apague todos los quemadores y déjelos enfriar antes de bajar la tapa de vidrio; la misma puede quebrarse con altas temperaturas.

## 11 - DATOS TÉCNICOS 4 HORNALLAS

MODELOS	CQ 200	CQ 200NG	CQ 210	CQ.210 NG	CQV 210 NG
MEDIDA – cm (AxLxP) externa	91x49x58	91x49x58	91x49x58	91x49x58	92,5x49x58
Medida interna del horno	38,5X28,7 X45 3	38,5X28,7 X45 3	38,5X28,7 X45 3	38,5X28,7 X45 3	29,1x38x45
Volumen del horno en litros	49,79	49,79	49,79	49,79	49,79
Carga máxima en la parrilla (Kg.)	7	7	7	7	7
Potencia (kw) Quemador pequeño	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,6 Kw
Quemador mediano	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW	1,8 Kw
Quemador grande	—	—	—	—	—
Quemador del horno	2,1 kW	2,1 kW	2,1 kW	2,1 kW	2,1 Kw
Diámetro mínimo del recipiente (cm)	14	14	14	14	14
Garrafa mínima a ser utilizada	P13	P13	P13	P13	P13
Piezas removibles	1 rejilla del horno 2 rejillas de la mesa 3 Quemadores pequeños y 1 Mediano	1 rejilla del horno 2 rejillas de la mesa 3 Quemadores pequeños y 1 Medio	1 rejilla del horno 2 rejillas de la mesa 3 Quemadores pequeños y 1 Medio	1 rejilla del horno 2 rejillas de la mesa 3 Quemadores pequeños y 1 Medio	1 rejillas del Horno Fija  4 rejillas de la mesa 3 Quemadores pequeños y 1 Medio

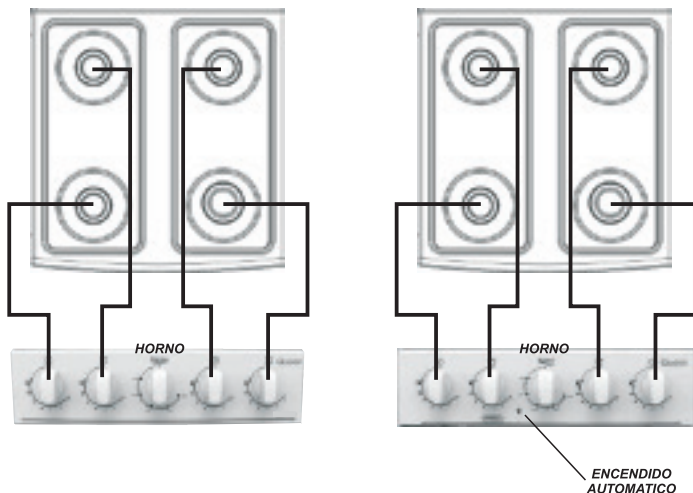
## 12 - DATOS TÉCNICOS 5 HORNALLAS

MODELOS	CQ.250	CQ.250 NG	CQV.250 NG
MEDIDA – cm (AxLxP) externa	81,5 x 73 x 58	81,5 x 73 x 58	81,5 x 73 x 58
Medida interna del horno	34 x 62 x 45	34 x 62 x 45	34 x 62 x 45
Volumen del horno en litros	94 L	94 L	94 L
Carga máxima en la parrilla (Kg.)	7	7	7
Potencia (kw) Quemador pequeño	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
Quemador mediano	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Quemador grande	3,0 kW	3,0 kW	3,0 kW
Quemador del horno	3,2 kW	3,2 kW	3,2 kW
Diámetro mínimo del recipiente(cm)	14	14	14
Garrafa mínima a ser utilizada	P13	P13	P13
Piezas removibles	<b>1 rejilla del horno</b> <b>3 rejillas de la mesa</b> <b>2 Quemadores pequeños</b> <b>Y</b> <b>2 Medio</b> <b>Y</b> <b>1 GRANDE</b>	<b>1 rejilla del horno</b> <b>3 rejillas de la mesa</b> <b>2 Quemadores pequeños</b> <b>Y</b> <b>2 Medio</b> <b>Y</b> <b>1 GRANDE</b>	<b>1 rejilla del horno</b> <b>4 rejillas de la mesa</b> <b>2 Quemadores pequeños</b> <b>Y</b> <b>2 Medio</b> <b>Y</b> <b>1 GRANDE</b>

## 13 - INFORMACIONES PARA LA UTILIZACIÓN DE SU COCINA

### SIN ENCENDIDO AUTOMÁTICO

### CON ENCENDIDO AUTOMÁTICO



Antes de usar su cocina, observe cual mando o perilla comanda cada quemador, como muestra el dibujo arriba. Los quemadores familia poseen un pino de identificación donde se encajan con los huecos que hay en la mesa inox, quedando en la posición correcta, imposibilitando así, el cambio de los quemadores.

### ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

#### QUEMADORES DE LA MESA MANUAL (todos los modelos)

- 1 - Levante la tapa de vidrio y verifique si el quemador está instalado correctamente;
- 2 - Presione el mando (perilla) del quemador elegido, girándolo en el sentido antihorario hasta la posición alta. Acerque el fósforo prendido hasta el quemador hasta que surja la llama;
- 3 - Después de prendido, regule la llama de acuerdo con su necesidad.

Obs.: encienda el fósforo antes de girar el mando (perilla).



### **QUEMADOR DEL HORNO MANUAL:**

1. Levante la tapa de vidrio;
2. Abra la puerta del horno;
3. Presione el mando (perilla) del horno en el sentido antihorario hasta la posición alta;
4. Acerque el fósforo encendido en el orificio central del piso del horno hasta el surgimiento de la llama;
5. Verifique se la llama esta prendida y entonces cierre lentamente la puerta del horno para evitar que la corriente de aire la apague.

### **UTILIZACIÓN DEL HORNO**

1. Haga un precalentamiento, prendiendo el horno en la temperatura máxima por cinco minutos;
2. Evite abrir la puerta del horno, así, usted economiza tiempo, gas y garantiza una buena calidad del alimento;
3. Vigile el asado a través del vidrio templado, utilice la lámpara del horno;
4. Utilice la parilla, nunca coloque nada sobre el piso del horno;
5. No coloque sobre la parilla del horno papel aluminio o otro material que impida la circulación del calor.

### **POSICIÓN DE LA PARILLA DEL HORNO**

La cocina **QUEEN** posee parilla del horno cromada que puede ser colocada en 2 (dos) posiciones, para retirar tire totalmente para adelante, inclinando para arriba de forma que escape del encaje. Para recolocarla proceda de modo inverso. La parilla debe permanecer en la posición horizontal.

## COMO PROCEDER AL RECIBIR SU PRODUCTO

Enseguida que reciba su producto, sáquelo de la caja cuidadosamente. No use materiales punzantes para sacarlo, pues esto puede arruinar su producto. Si su cocina es de 4 (cuatro) hornillas vendrá con 4 (cuatro) quemadores, con 2 (dos) bases pequeñas y 2 (dos) grandes, 2 (dos) tapas de quemador pequeñas y 2 (dos) grandes, dos rejillas, y una parilla para el horno. Si cocina es de 6 (seis) hornillas, vendrá con (seis) quemadores; 3 (tres) bases pequeñas y 3 (tres) grandes, 3 (tres) tapas de quemadores pequeñas y 3 (tres) grandes, 3 (tres) rejillas y una parilla para el horno. Retire todos los accesorios del embalaje. Coloque las bases, las tapas de quemadores y las rejillas como muestras el dibujo abajo, coloque correctamente para que el sistema de encendido automático funcione perfectamente. Esto también es importante para evitar deformaciones causadas por la mala formación de la llama.

Si la cocina posee mesa inoxidable, observe si ella esta protegida con una película para evitar riesgos y manchas que pueden ocurrir en el transporte, esta debe ser retirada de la instalación, antes de la utilización del horno.

Los residuos del adhesivo deben ser removidos con un paño húmedo y jabón neutro que no causa daño al producto.

## 14 -SOLUCIONES A LOS PROBLEMAS

### Antes de llamar al servicio técnico autorizado QUEEN verifique los puntos abajo:

#### CUADRO DE POSIBLES DEFECTOS

Defectos	Posibles Causas	Corrección
1 Llama alta "baja" o Algunos quemadores o Quemadores del horno	- Inyector con parcialmente tapado - Inyector para otro tipo de gas - Objetos dentro de la cámara	Destape con calibrador apropiado Haga limpieza
2 Llama alta "alta" o Algunos quemadores o Quemadores del horno	- Inyector mayor que el especificado	Sustituya el inyector de acuerdo con la tabla
3 Llama débil en todos los quemadores inclusive en el horno	- Presión del gas - Extensión del gas con más de 7 metros (pérdida de carga) - Manguera doblada	Ajuste presión Aumentar la presión para recompensar la pérdida de carga Sustituya la manguera
4 Llama amarillada	- Gas acabando - Objetos en la extensión del gas - Suciedad en la tapa del quemador - Desubicación del conductor con el inyector	Cambie la garrafa de gas Haga la limpieza Use un cepillo y limpie los orificios Regule la centralización del conductor
5 La llama se suelta del quemador (esparce)	- Exceso de aire - Presión muy fuerte - Orificios del quemador sucios o mojados	Regule el cambio del horno Regule la presión Limpie o seque la tapa de los quemadores
6 Olor de gas	- Escape o pérdida	Verifique perdida en todas las conexiones, registros, válvulas y mangueras. Use espuma de jabón o detergente
7 Retorno de la llama	- Presión baja en la válvula de la garrafa - Desvío del flujo de gas - Pérdida de gas en el inyector	Regule la presión en la válvula Verifique si el inyector está desubicado Fíjese si está correctamente vedado

8 La llama se apaga en la posición mínima	Registro con orificio de la llama mínima tapada o inexistente. Presión muy baja	Cambie el registro Regule la presión del gas
9 Calentamiento excesivo de los mandos (perillas)	- La goma no veda - La puerta deforma después de calentar	Verifique el estado de la goma Cambie la puerta
10 El horno no llega a la temperatura máxima	- Inyector parcialmente tapado - Quemadores con orificios obstruidos - Aislamiento inadecuado - Presión del gas	Limpie con calibrador Remueva el quemador y limpie los orificios Verifique la necesidad de aislamiento Ajuste la presión
11 El horno no asa	Temperatura del horno inadecuada Presión del gas Inyector con orificio fuera del modelo	Oriente al cliente sobre la temperatura adecuada Ajustar la presión del gas Cambie o desobstruya el inyector
12 El vidrio del horno quiebra a menudo	Corriente de aire frío o constante Local sujeto a salpicaduras de agua	Cambie quemadores o la mesa de inox si está deformada Oriente su uso
13 Amarillamiento de la mesa de inox	Distancia entre la base del quemador y la mesa inox Base de las ollas excesivamente pulida (refleja calor) No fue tirada la película de protección Conductor mal colocado	Cambie quemadores o la mesa de inox si está deformada Oriente su uso
14 El asado / la torta quema en la parte de abajo	Fuentes colocadas sobre el piso del horno	Oriente al cliente a usar la parrilla en la posición media
15 Escapes generales	Exceso de presión GLP suministrado sin regulador de presión	Consecuencias inesperadas, daños físicos y materiales Orientar para colocación de regulador o válvula
16 Alimentos crudos por dentro y quemados por fuera	Exceso de temperatura	Elija temperatura menor a través Del termo selector Del horno

# CERTIFICADO DE GARANTÍA

## Queen

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 dos años 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 periodo 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.

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)

