

escorial

DESDE 1953

ANAFES A GAS Y ELÉCTRICOS MANUAL DE USUARIO Y GARANTÍA

**LEA ESTE MANUAL ATENTAMENTE
ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO SU PRODUCTO**

escorial

¡FELICITACIONES Y GRACIAS POR ELEGIRNOS!

Usted ha adquirido un producto fabricado bajo estrictos controles de calidad, con tecnología de avanzada reconocida a nivel mundial.

Le recomendamos que lea este manual atentamente antes de instalar y utilizar el producto. La garantía no cubrirá los daños causados por el no cumplimiento de estas instrucciones. Conserve el manual para futuras consultas.

NOTA: Este manual de instrucciones ha sido elaborado para una variedad de modelos, por lo que algunas de las características especificadas en el manual pueden no estar disponibles en su modelo.

NOTA: Las imágenes contenidas en este manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con el producto.

El producto está pensado exclusivamente para su uso doméstico.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	3
PROTECCIÓN DE LA SUPERFICIE CERÁMICA:	4
SEGURIDAD ELÉCTRICA:	4
DIAGRAMA DE CLABEADO	5
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	7
COMPONENTES	11
PLACA DE MARCADO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA	14
MONTAJE Y CONFIGURACIÓN	15
LUGAR DE INSTALACIÓN	15
TAMAÑO DEL HUECO DE LA ENCIMERA	16
INSTALACIÓN PARA ANAFES DE METAL	17
INSTALACIÓN PARA ANAFES VITROCERÁMICOS	18
USO DEL PRODUCTO	22
PRIMER USO	22
ADVERTENCIAS USO DEL CONTROL	22
USO DE ZONAS DE COCCION	25
ADVERTENCIAS RELATIVAS A COCCIÓN	27
LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	28
ADVERTENCIAS	28
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA:	28
MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO	28
PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN FUTUROS	29
RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA	29
SOPORTE Y GARANTIA	30
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	30
SOLICITUD DE SERVICIO TÉCNICO	31
CERTIFICADO DE GARANTÍA	32

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. Su producto se encuentra diseñado para una red eléctrica de 220-240 V 50 Hz. Usar diferentes tipos de tensión puede estropear su producto y/o causar un incendio.
2. El producto ha sido diseñado para su uso en interiores. No lo use en exteriores.
3. Para su propia seguridad, así como para evitar descargas eléctricas y un riesgo de incendio, su instalación domiciliaria debe contar con toma a tierra, así como disyuntor diferencial y llave termomagnética, la empresa no se hará responsable de cualquier mal funcionamiento o daños que el aparato pueda presentar si éste se usa en una red eléctrica en desacuerdo a la normativa vigente.
4. El producto se encuentra diseñado para cocinar, no debe utilizarse para otros fines tal como, calefacción.
5. No coloque químicos tóxicos, elementos explosivos o inflamables sobre el producto.
6. No utilice herramientas mecánicas ni otros montajes que no sean los recomendados por el fabricante para la instalación, uso y mantenimiento del producto.
7. La instalación, la colocación, el mantenimiento y la limpieza del producto deben llevarse a cabo tal como está indicado en el manual. La garantía quedará anulada si el artefacto sufre daños a causa de un uso incorrecto.
8. No utilice alargues, adaptadores o zapatillas eléctricas, entre el tomacorriente y el producto. Este tipo de conexiones puede generar riesgos eléctricos graves.
9. Mantenga los materiales de embalaje del aparato fuera del alcance de los niños y animales. Los materiales de embalaje (nylon, poliestireno expandido, etc.) pueden constituir un peligro para ellos.
10. Este aparato no debe ser utilizado por personas con discapacidades físicas, visuales, auditivas o mentales, ni por niños ni por personas sin la experiencia o conocimientos adecuados a menos que estén supervisados por alguien responsable de su seguridad, salvo aquellos usuarios que se encuentren bajo la influencia del alcohol o medicación.
11. Si el cristal del aparato se encuentra roto, interrumpa la instalación o uso, desconecte el producto de la alimentación eléctrica y contacte al servicio técnico.
12. No obstruya las salidas de ventilación del producto.
13. Durante el funcionamiento, el aparato y sus partes accesibles se calientan; evite el contacto.

14. En caso de incendio de grasa o aceite, no arroje agua: corte la alimentación y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.
15. Supervise siempre el proceso de cocción.
16. No oculte el aparato tras cubiertas decorativas que impidan su ventilación.
17. Retire cortinas, papel y cualquier material inflamable antes de ponerlo en marcha.
18. Mantenga libres las entradas de ventilación.

PROTECCIÓN DE LA SUPERFICIE CERÁMICA:

1. *No vierta agua fría sobre la placa caliente.*
2. *No se pare ni apoye sobre la placa.*
3. *Evite golpes o la caída de objetos duros o afilados.*
4. *Tras cada uso, asegúrese de que la base de las cacerolas y la superficie estén limpias y secas.*
5. *No pele vegetales ni deje caer granos de arena sobre la placa (pueden rayarla).*
6. *No coloque cartón, plásticos, objetos metálicos (aluminio, hojalata) u otros materiales inflamables sobre la placa.*
7. *Evite el contacto de alimentos muy azucarados o ácidos con las zonas calientes (riesgo de manchas permanentes).*

SEGURIDAD ELÉCTRICA:

1. Corte la alimentación antes de acceder a bornes o terminales.
2. Si la superficie se agrieta, apague el aparato para evitar descargas.
3. Conecte el enchufe a un tomacorriente con toma de tierra y termomagnética adecuados, instalados por un electricista autorizado.
4. No utilice zapatillas o alargues para conectar su producto.
5. Sitúe los interruptores de corte al alcance del usuario una vez instalado el aparato.
6. No toque el enchufe con las manos húmedas ni extraiga el cable tirando de él; sujete siempre el propio enchufe.
7. No lave el aparato pulverizando o vertiendo agua sobre él (riesgo de electrocución) ni utilice limpiadores a vapor cerca del aparato.
8. Evite que cables de otros electrodomésticos rocen superficies calientes.
9. Si el cable de alimentación se encuentra dañado o se dañara, llame a servicio técnico, no intente repararlo usted.
10. Desenchufe el equipo durante instalación, limpieza, mantenimiento o reparación.
11. Asegúrese de que el enchufe encaje firmemente para evitar chispas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA GAS

1. El aparato debe conectarse e instalarse por un gasista matriculado según las normativas vigentes, garantizando que el tipo de gas y la presión de la red local cumplan los requisitos del producto.
2. Todas las operaciones de instalación o cambios de tipo de gas (distinto al de fábrica) deben realizarlas personas autorizadas y competentes, acudiendo al servicio técnico oficial para conversiones de tipo de gas.
3. Durante el uso, se generan calor, humedad y productos de combustión: mantenga siempre aberturas de ventilación natural o una campana con ventilación mecánica activa.
4. Tras periodos prolongados de uso intenso, aumente la ventilación (por ejemplo, abra una ventana o suba la velocidad de la extracción).
5. El tiempo de intento de encendido del quemador no debe exceder 15 segundos: si no enciende pasado ese tiempo, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de volver a intentarlo.
6. En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante un minuto como mínimo.
7. Un quemado óptimo se reconoce por una llama azul y estable.
8. La combustión deficiente puede producir monóxido de carbono (CO), gas incoloro, inodoro y letal incluso en bajas concentraciones.
9. Tenga a mano los números de emergencia de tu proveedor de gas local y sigue sus protocolos si detectas olor a gas.

QUÉ HACER ANTE LA PRESENCIA DE OLOR A GAS

1. No utilice llamas abiertas ni fume.
2. No accione interruptores eléctricos (por ejemplo: luces o timbres).
3. No utilice teléfonos fijos ni móviles.
4. Abra puertas y ventanas para ventilar el ambiente.
5. Cierre todas las llaves de paso de los artefactos a gas y del medidor.
6. Revise las conexiones en busca de posibles fugas. Si el olor persiste, evacúe la vivienda y alerte a sus vecinos.
7. Llame a los bomberos desde un teléfono ubicado fuera del domicilio.

8. No reingrese a la vivienda hasta que las autoridades confirmen que es seguro hacerlo.

DIAGRAMA DE CLABEADO

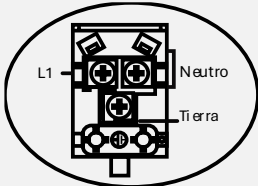
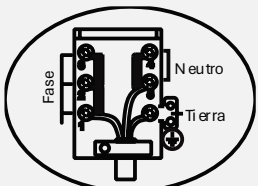
Diagrama de conexión eléctrica según modelo.

ADVERTENCIA: La conexión eléctrica del producto debe realizarse por personal autorizado y certificado. El fabricante no se responsabiliza de los daños que puedan derivarse de operaciones efectuadas por personas no autorizadas.

ADVERTENCIA: Haga que un electricista autorizado instale el sistema de puesta a tierra. La empresa fabricante no se responsabiliza de los daños que puedan producirse por el uso del aparato sin conexión a tierra conforme a la normativa local.

RIESGO DE ELECTROCUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación en el cableado eléctrico, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Haga que una persona autorizada conecte su anafe siguiendo el esquema de cableado que aparece a continuación.

ANAFE DE 30/ 45/ 60/ 70/ 90 cm	
220-240 V ~ 50-60 Hz.	220-240 V ~ 50-60 Hz.
	
H05VV-F 3G 0.75 mm ² H05VV-F 3G 1 mm ² H05VV-F 3G 1.5 mm ²	H05VV-F 3G 1 mm ² H05VV-F 3G 1.5 mm ²
<p>ATENCIÓN: Las fuentes de alimentación varían según la potencia eléctrica que requiere el aparato. La siguiente tabla debe tenerse en cuenta al realizar el cambio de fuente de alimentación.</p>	
POTENCIA DE USO	SECCIÓN DEL CONDUCTOR
0-690 W	H05VV-F 3G 0.75 mm ²
690-2300 W	H05VV-F 3G 1 mm ²
2300-3680 W	H05VV-F 3G 1.5 mm ²

CONEXIÓN DE GAS

RIESGO DE EXPLOSIÓN: Antes de iniciar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, corte el suministro de gas.

ADVERTENCIA: Todos los trabajos sobre equipos y sistemas de gas deben ser realizados por un gasista matriculado. El fabricante no se responsabiliza de los daños que puedan derivarse de operaciones realizadas por personas no autorizadas.

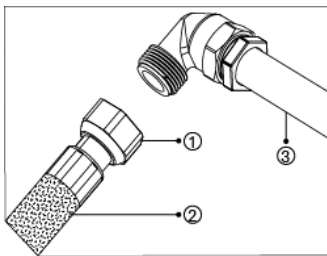
ADVERTENCIA: Verifique que la configuración del aparato sea compatible con las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión) antes de su puesta en marcha.

Este producto debe instalarse conforme a las normativas vigentes, considerando siempre las condiciones de ventilación. Utilice el aparato sobre una superficie plana y en un entorno bien ventilado.

CONEXIÓN A GAS NATURAL

Gire la tuerca para fijar la conexión a la tubería principal de gas. Compruebe que no haya fugas con solución jabonosa antes de dar por finalizada la instalación.

Los componentes necesarios para la instalación son:

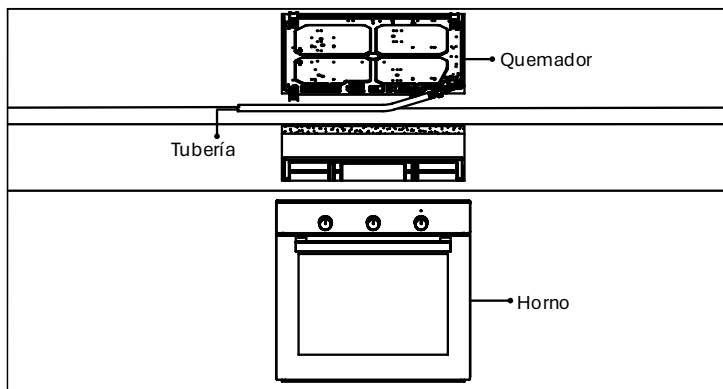


1. Tuerca.
2. Tubería de metal o flexibles de conexión a gas natural.
3. Tubería principal de gas.

ADVERTENCIA: No desplace el aparato una vez conectado al gas. Cualquier movimiento puede aflojar la manguera y provocar fugas.

SI SE COLOCA EL ANAFE SOBRE UN HORNO EMPOTRADO

La tubería de gas debe fijarse de modo que no toque el horno inferior, ni bordes o esquinas afiladas, y sin quedar retorcida ni sometida a tensión. Realice la conexión de gas desde la parte derecha de la placa y en caso de emplear una conexión metálica flexible (no emplear conexión de goma mallada), asegúrela con una abrazadera.



ADVERTENCIA: No desplace el aparato una vez conectado al suministro de gas. Cualquier movimiento puede aflojar la conexión y provocar fugas.

Comprobación de estanqueidad

Asegúrese de que las perillas del panel de control estén cerradas y de contar con una campana extractora que esté encendida, para facilitar la verificación de sellado y la seguridad de las juntas.

Aplique solución jabonosa en los puntos de conexión; si existe alguna fuga, se formarán burbujas en la zona afectada.

ADVERTENCIA: Nunca use encendedores, cerillas, cigarrillos encendidos ni ningún otro material inflamable al comprobar fugas de gas.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El aire necesario para la combustión se toma del propio ambiente y los gases producidos se expulsan directamente al mismo. Para un funcionamiento seguro del aparato, es imprescindible contar con una buena ventilación.

Debe instalarse un sistema de ventilación en conformidad con las regulaciones vigentes.

CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A GL O DE GL A GAS NATURAL

ADVERTENCIA: Desconecte el aparato de la alimentación de gas y de la electricidad.

RIESGO DE QUEMADURAS: Si el aparato está caliente, espere a que se enfríe.

Para reemplazar el inyector:

1. Levante la rejilla, la tapa del quemador y el quemador para dejar a la vista el inyector. (Ver Fig. 1)
2. Con un destornillador en cuya punta tenga un tubo hexagonal de 7, como se muestra en la Fig. 2, desenrosque el inyector girándolo en sentido antihorario. (Ver Fig. 3)
3. Sustituya los inyectores por los adecuados según los valores de la tabla de inyectores y el tipo de gas que vaya a utilizarse en el aparato.

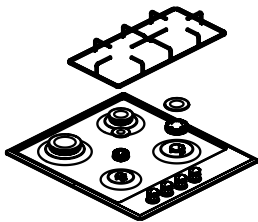


Figura 1

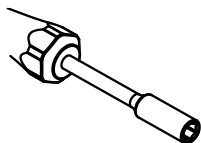


Figura 2

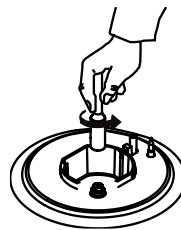


Figura 3

ADVERTENCIA: El reemplazo del inyector debe ser realizado por un servicio técnico autorizado

Ajuste de la Salida de la Llama

Tras reemplazar los inyectores, es necesario ajustar los mandos de gas al nuevo tipo de gas. Antes de iniciar: compruebe que el aparato esté enchufado, el suministro de gas abierto y los quemadores correctamente colocados.

Nota: Al pasar de GL a gas natural, afloje el tornillo de regulación de llama baja; al pasar de gas natural a GL, apriételo.

1. Coloque los quemadores en posición de llama baja y extraiga los mandos de la placa del panel de control. (Ver figura 4)
2. Con un destornillador del tamaño adecuado, apriete o afloje el tornillo de regulación que se muestra en la figura 5. (Ver figura 6)
3. Esto aumentará o reducirá la llama en posición baja. Ajuste hasta que la longitud mínima de la llama sea de 4 mm.
3. Para la comprobación final, encienda cada quemador en posición de llama máxima y mínima; en ambos casos la llama debe mantenerse estable.
4. Repita el procedimiento en todos los quemadores de la placa.
5. Una vez ajustado correctamente, vuelva a colocar los mandos para poder utilizar el aparato.

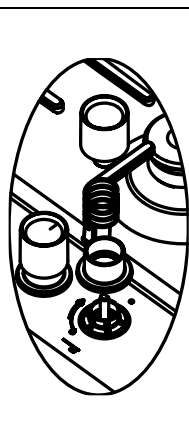


Figura 4.

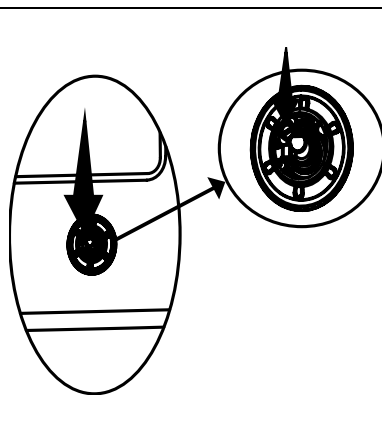


Figura 5.

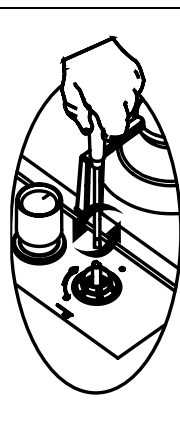
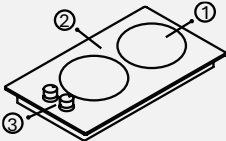
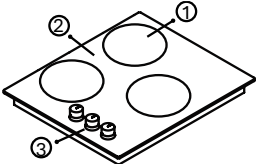
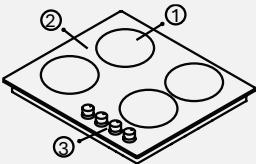
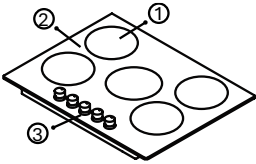
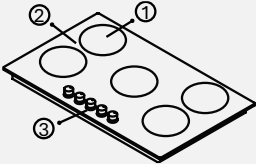


Figura 6.

ADVERTENCIA: Según el diseño del asiento de llave de gas de su modelo, la posición del tornillo de regulación puede variar.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

COMPONENTES (SEGÚN MODELO)





DISPOSICIÓN DE ZONAS		
N/A		Cocina de 30cm
		1) Zona de cocción
		2) Superficie de vidrio o metal
N/A		Cocina de 45cm
		1) Zona de cocción
		2) Superficie de vidrio o metal
AE07-00010		Cocina de 60cm
		1) Zona de cocción
		2) Superficie metálica
N/A		Cocina de 70cm
		1) Zona de cocción
		2) Superficie de vidrio o metal
N/A		Cocina de 90cm
		1) Zona de cocción
		2) Superficie de vidrio o metal
		3) Panel de control.

ZONAS DE COCCIÓN (SEGÚN MODELO)

Calentador eléctrico (Hot Plate)	Ø140mm Calentador eléctrico vitrocerámico	Ø180mm Calentador eléctrico vitrocerámico
Ø120 / 180mm Calentador eléctrico vitrocerámico	Ø220 / 300mm Calentador eléctrico vitrocerámico	Ø140 / 250mm Calentador eléctrico vitrocerámico
Quemador pequeño	Quemador intermedio	Quemador grande
Quemadores para wok		

REJILLAS (SEGÚN DISPONIBILIDAD Y MODELO)

ACCESORIOS (SEGÚN DISPONIBILIDAD Y MODELO)

		Adaptador de café (cafetera) Puede utilizarse con cafeteras. Asegúrese de que las patas del adaptador de café estén completamente asentadas sobre la rejilla del anafe y colocadas en el centro de la zona de cocción.
		Adaptador para quemador wok Puede utilizarse con sartenes wok. Cuando se empleen recipientes de fondo plano en el quemador wok, no debe utilizarse este adaptador. El adaptador para quemador wok es adecuado únicamente para recipientes con base convexa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

140 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1200 W
180 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1700 /1800 W
120 / 180 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1700 W
140 / 250 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1800 W
220 / 300 mm calentador eléctrico vitrocerámico	2400 W
80 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	450 W
145 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1000 W
145 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	1500 W
180 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1500 W
180 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	2000 W

ADVERTENCIAS

- **ADVERTENCIA:** Las especificaciones técnicas y la tabla de inyectores deben tenerse en cuenta al realizar cualquier modificación por el servicio autorizado. El fabricante no se responsabiliza de los problemas derivados de modificaciones defectuosas.
- **ADVERTENCIA:** Para mejorar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden cambiarse sin previo aviso.
- **ADVERTENCIA:** Los valores proporcionados con el aparato o en su documentación son lecturas de laboratorio según las normas correspondientes. Dichos valores pueden variar según las condiciones de uso y del entorno.

PLACA DE MARCADO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

Modelo AE07-00010

Las condiciones de reglaje de este artefacto estarán inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).



escorial

DIAGONAL 79 N° 1400 SAN MARTIN
BUENOS AIRES 4754-1122

Mat.: L006898/001 GN
L006898/001 GLP



MARCA: MODELO: COLOR:
ESCORIAL AE07-00010 INOX.

Queimador - (cant)	GN kW (kcal/h)	GLP kW (kcal/h)
CHICO - (1)	0,95 - (815)	0,9 - (770)
MEDIANO - (2)	1,7 - (1460)	1,6 - (1375)
GRANDE - (1)	2,8 - (2400)	2,7 - (2300)
Presión de trabajo	1,76 kPa (180 mmCA)	2,74 kPa (280 mmCA)

ARTEFACTO CATEGORÍA: II 2H3P CLASE 3
NORMA DE APROBACIÓN: NAG 312 AÑO 2010 - ENARGAS
MULTIGAS: GAS NATURAL (convertible a GAS LICUADO)
POTENCIA ELÉCTRICA: 0,48 W - 50 Hz / VOLTAJE: 220V
AÑO DE FABRICACIÓN XXXX
IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LUGARES SIN VENTILACIÓN PERMANENTE

HECHO EN
TURQUÍA



Energía

Artefacto a gas

Fabricante / Importador: **ESCORIAL S.A.I.C.**

Pais de fabricación: **TURQUÍA**

MARCA: **ESCORIAL**

MODELO: **AE07-00010**

TIPO DE GAS: **Natural**

Queimadores de Plancha

Más eficiente

Menos eficiente

A++

Rendimiento promedio (%)

62,4

QR CODE AREA

NAG 312

Energía

Artefacto a gas

Fabricante / Importador: **ESCORIAL S.A.I.C.**

Pais de fabricación: **TURQUÍA**

MARCA: **ESCORIAL**

MODELO: **AE07-00010**

TIPO DE GAS: **Liculado**

Queimadores de Plancha

Más eficiente

Menos eficiente

A++

Rendimiento promedio (%)

62,1

QR CODE AREA

NAG 312

MONTAJE Y CONFIGURACIÓN

Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

Verifique que no haya daños en el equipo antes de instalarlo, de estar dañado no lo instale.

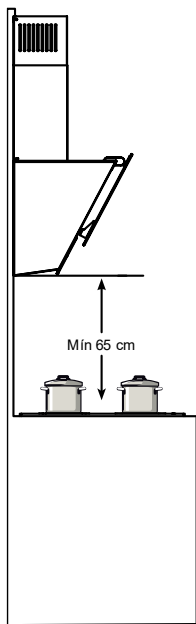
Mantenga abiertos los canales de ventilación.

Todo tipo de muebles de cocina próximo al producto, las superficies utilizadas, los laminados sintéticos y adhesivos deben ser estrictamente resistentes al calor (mínimo 100°C)

El aparato no debe ser instalado sobre aparatos frigoríficos, lavavajillas, lavadoras y secadores.

Se debe colocar el producto de forma que se evite cualquier flujo de aire que pueda afectar a la ignición y acumulación de gas no quemado.

LUGAR DE INSTALACIÓN

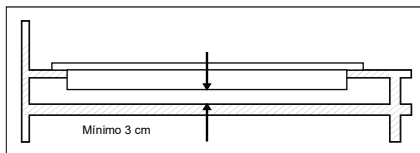


El producto ha sido diseñado para encajar en las encimeras estándar del mercado, por lo que es imprescindible dejar siempre una distancia mínima de seguridad entre sus laterales y las paredes o muebles adyacentes. Si va a instalarse una campana extractora sobre el aparato, deberá respetarse la altura indicada por el fabricante de dicha campana (mínima de 65 cm). Asimismo, la superficie de la encimera debe ser perfectamente horizontal y estar firmemente anclada antes de proceder al montaje.

El recorte del hueco en la encimera deberá realizarse conforme a las dimensiones de instalación especificadas. En el caso de que la encimera esté apoyada sobre un mueble con cajones y exista el riesgo de tocar la parte inferior del aparato, deberá añadirse un estante de madera que actúe como barrera protectora. Si la cocina se monta cerca de una pared lateral, mantenga al menos 60 mm de separación entre ésta y el equipo.

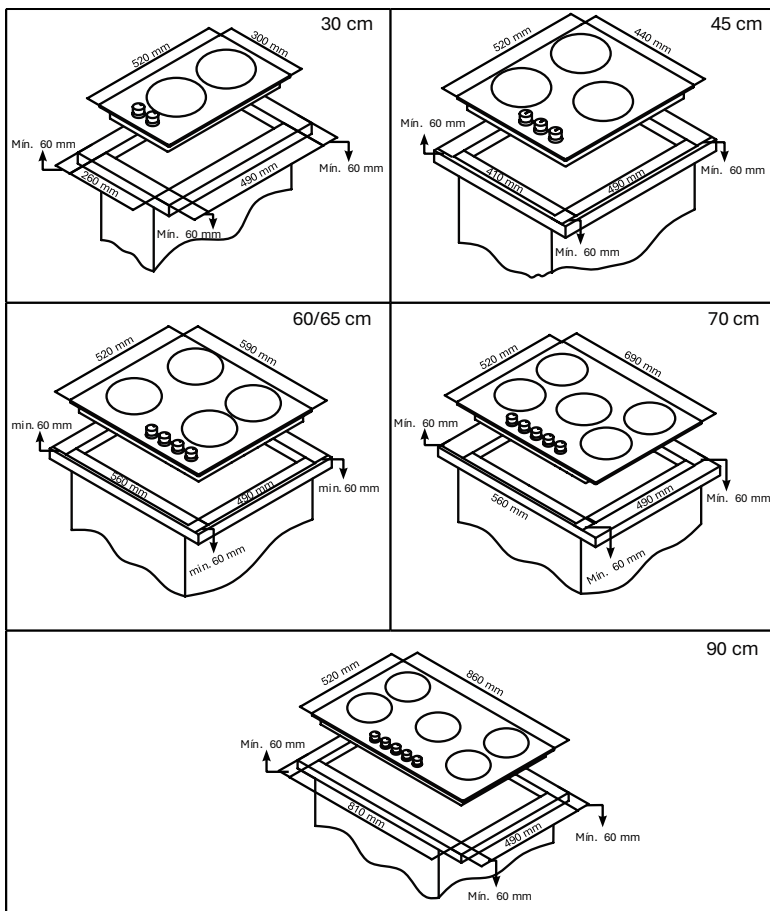
Por último, cuando el aparato se coloque sobre un armario, conviene instalar un zócalo o repisa a, al menos, 3 cm que separe la carcasa de la

parte superior del mueble, tal como se muestra en la ilustración; esta precaución no es necesaria si la cocina queda empotrada en un mueble



TAMAÑO DEL HUECO DE LA ENCIMERA (SEGÚN MODELO)

Preste atención a los dibujos y dimensiones que figuran a continuación al hacer la instalación de la encimera y el ajuste de tamaños de corte de la encimera.

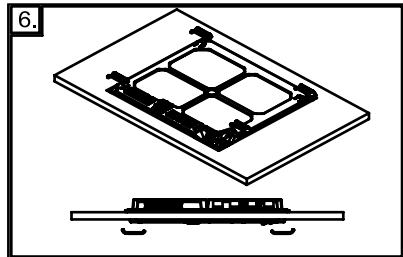
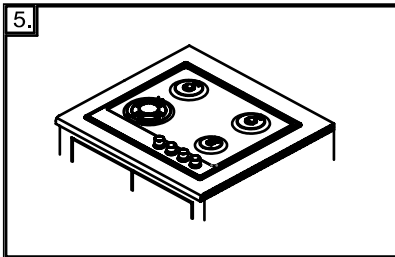
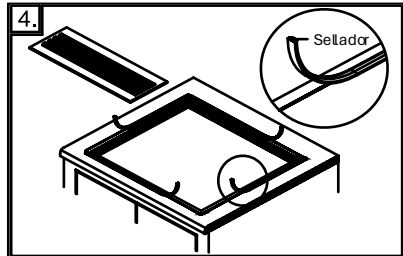
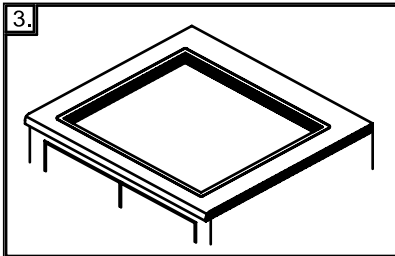
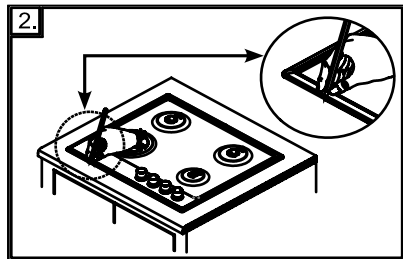
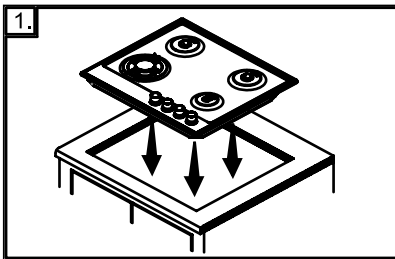


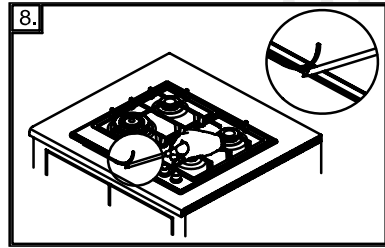
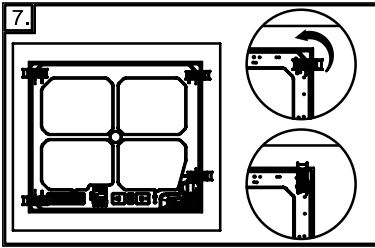
INSTALACIÓN DE ANAFES DE METAL

Antes de iniciar la instalación, de poseer, desconecte el quemador, las tapas de los quemadores y las rejillas del anafe.

1. Coloque el anafe en su posición definitiva sobre la encimera.
2. Marque con lápiz o bolígrafo el contorno exterior del anafe.
3. Retire el anafe.
4. Aplique la junta (pasta) central sobre la línea marcada. En las esquinas, doble la junta para rellenar completamente los espacios libres.
5. Vuelva a colocar el anafe alineado con la pasta adhesiva.
6. Coloque las fijaciones y tornillos suministrados con el anafe.
7. Fije el anafe a la encimera mediante las fijaciones.
8. Una vez asegurado, retire el exceso de junta raspando suavemente alrededor del perímetro.

De requerirlo reinstale, quemadores, tapas y rejillas.



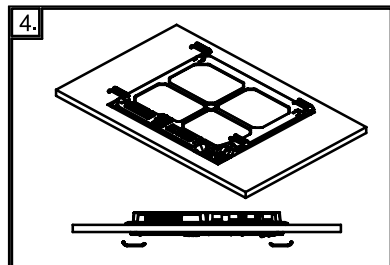
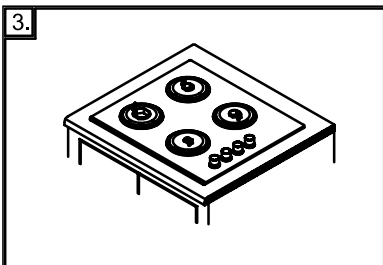
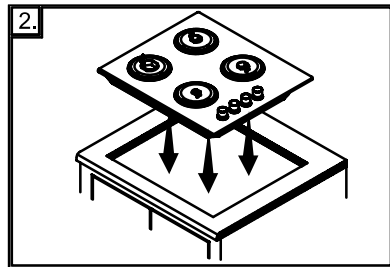
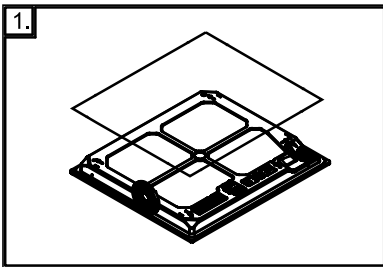


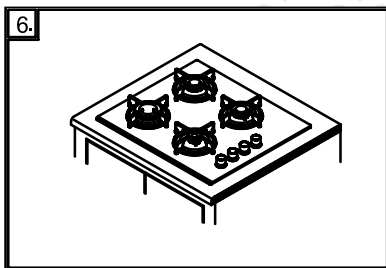
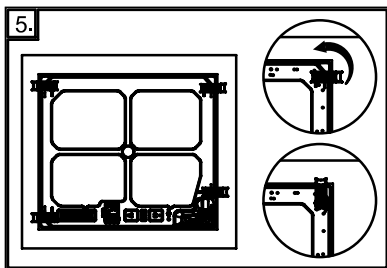
INSTALACIÓN PARA ANAFES VITROCERÁMICOS

Antes de iniciar la instalación, de poseer, desconecte el quemador, las tapas de los quemadores y las rejillas del anafe.

1. Coloque el anafe boca abajo sobre una superficie plana y limpia.
2. Aplique el sellador en cinta (provisto dentro del embalaje) a las superficies de cristal visibles de la placa de cocción, para sellar contra líquidos y suciedad.
3. Coloque el anafe sobre la encimera, encajándolo en la posición marcada.
4. Coloque las fijaciones y tornillos suministrados con el anafe.
5. Fije el anafe a la encimera mediante las fijaciones.
6. Compruebe que la placa quede estable y sin juego.

De requerirlo reinstale, quemadores, tapas y rejillas.



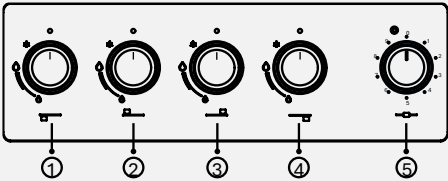
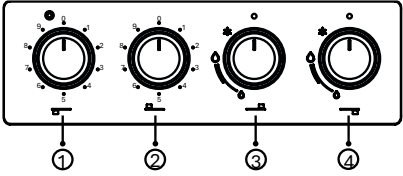
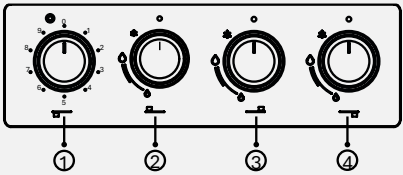
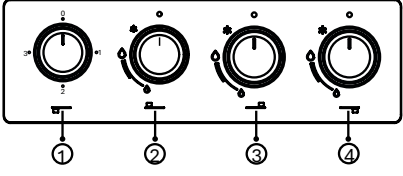


PANEL DE CONTROL ANAFES A GAS (SEGÚN MODELO)

N/A		Cocina de 90/70 cm <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo. 2. Quemador de gas trasero izquierdo. 3. Quemador de gas central. 4. Quemador de gas trasero derecho. 5. Quemador de gas delantero derecho.
AE07-00010		Cocina de 60/65 cm <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo. 2. Quemador de gas trasero izquierdo. 3. Quemador de gas trasero derecho. 4. Quemador de gas delantero derecho.
N/A		Cocina de 45 cm <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo. 2. Quemador de gas trasero izquierdo. 3. Quemador de gas derecho.
N/A		Cocina de 30 cm <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas trasero. 1. Quemador de gas delantero.

ATENCIÓN: Los esquemas aquí mostrados son a modo ilustrativos y pueden no representar la realidad del producto.

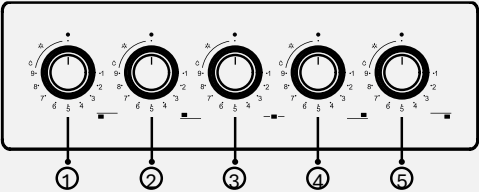
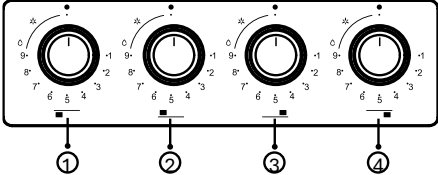
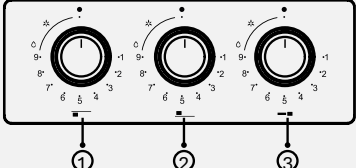
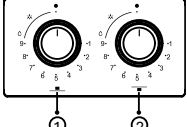
PANEL DE CONTROL ANAFES MIXTOS GAS-ELÉCTRICOS (SEGÚN MODELO)

N/A		<p>Cocina de 90 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo. 2. Quemador de gas trasero izquierdo. 3. Quemador de gas trasero derecho. 4. Quemador de gas delantero derecho. 5. Calentador eléctrico.
N/A		<p>Cocina de 60 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calentador eléctrico delantero izquierdo. 2. Calentador eléctrico trasero izquierdo. 3. Quemador de gas trasero derecho. 4. Quemador de gas delantero derecho.
N/A		<p>Cocina de 60 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calentador eléctrico delantero izquierdo. 2. Quemador de gas trasero izquierdo. 3. Quemador de gas trasero derecho. 4. Quemador de gas delantero derecho.
N/A		<p>Cocina de 30 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calentador eléctrico delantero izquierdo. 2. Quemador de gas trasero izquierdo. 3. Quemador de gas trasero derecho. 4. Quemador de gas delantero derecho.

ATENCIÓN: Los esquemas aquí mostrados son a modo ilustrativos y pueden no representar la realidad del producto.

PANEL DE CONTROL

ANAFES MIXTOS (GAS-ELÉCTRICOS) MULTIPASOS - SEGÚN MODELO)

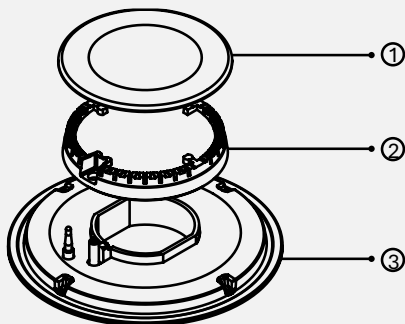
N/A		<p>Cocina de 70/90 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo. 2. Quemador de gas trasero izquierdo. 3. Quemador de gas. 4. Quemador de gas trasero derecho. 5. Quemador de gas delantero derecho.
N/A		<p>Cocina de 60 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo. 2. Quemador de gas trasero izquierdo. 3. Quemador de gas trasero derecho. 4. Quemador de gas delantero derecho.
N/A		<p>Cocina de 45 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas delantero izquierdo. 2. Quemador de gas trasero izquierdo. 3. Quemador de gas central derecho.
N/A		<p>Cocina de 30 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quemador de gas trasero. 1. Quemador de gas delantero.
<p>ATENCIÓN: Los esquemas aquí mostrados son a modo ilustrativos y pueden no representar la realidad del producto.</p>		

USO DEL PRODUCTO

PRIMER USO

Quite previamente todas las láminas protectoras y las etiquetas del aparato. Antes del primer uso, pase un paño húmedo por el exterior y séquelo bien. Desmonte las piezas metálicas de los quemadores y lávelas a mano con una esponja, un poco de detergente para lavavajillas y agua caliente; a continuación, enjuáguelas, séquelas y vuelva a montarlas siguiendo el apartado “Montaje de piezas del quemador”. Conecte luego el aparato al suministro de gas y a la red eléctrica. Al encenderlo por primera vez, es posible que perciba olores o humo ligero debidos al tratamiento protector de las partes metálicas; esto es normal, no indica ningún fallo ni supone riesgo para la salud.

MONTAJE DE PIEZAS DEL QUEMADOR



Coloque el cuerpo del quemador (2) dentro de cuerpo del cuerpo del porta inyector (3). Asegúrese de que el cuerpo encaje girándolo ligeramente de izquierda a derecha. Una vez asentado, coloque la tapa del quemador (1) justo encima del cuerpo del quemador.

1. Tapa quemador.
2. Cuerpo de quemador.
3. Cuerpo del porta inyector.

ADVERTENCIA: Si las piezas del quemador no se montan correctamente tras la limpieza, el rendimiento del encendido se verá afectado negativamente.

USO DEL ANAFE A GAS

1. Antes de empezar a usar el anafe, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta. La colocación adecuada e inadecuada se muestra en la figuras 7 y 8 respectivamente.

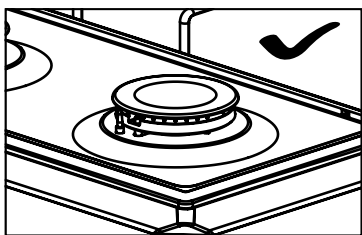


Figura 7

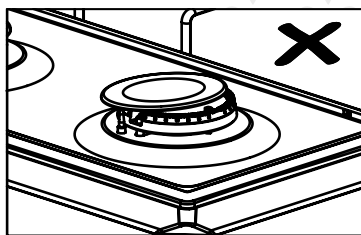


Figura 8

2. Antes de accionar cualquier quemador, compruebe que el cuerpo del quemador, los conductos, el porta inyector y el orificio del inyector estén limpios y completamente secos.
3. Para encender el quemador deseado presione el mando en la dirección de la flecha y manténgalo pulsado durante 5 s para purgar el aire de las tuberías (ver Fig. 9).

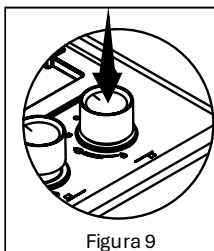


Figura 9

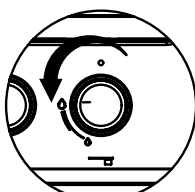


Figura 10

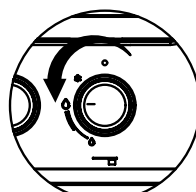


Figura 11

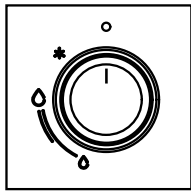






- En modelos con encendido manual: gire el mando en la dirección de la flecha y encienda el quemador con cerilla o mechero (ver Fig. 10).
- En modelos con encendido automático por chispa: tras purgar el aire (ver paso anterior), gire el mando en la dirección de la flecha para generar la chispa que enciende el quemador (ver Fig. 11).

ADVERTENCIA: en modelos con encendido eléctrico, la chispa necesita alimentación; asegúrese de que el aparato esté conectado a la red eléctrica adecuada antes de usarlo.

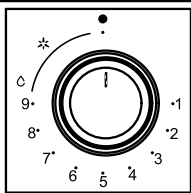




RIESGO DE EXPLOSIÓN Y QUEMADURAS: al encender un quemador, mantenga el mando pulsado máximo 15 s para que el sistema de seguridad compruebe la llama. Superar ese tiempo puede causar acumulación de gas y riesgo de explosión o quemaduras. Si no se produce el encendido, suelte el mando, espere al menos 1 min y vuelva a intentarlo.

CONTROL DE QUEMADORES

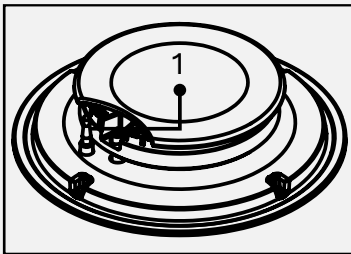
Puede controlar el quemador de cocción con la ayuda de las perillas del panel de control del aparato.

	Posición apagado		
	Llama completa		
	Llama baja		

PARA COCINAS MULTIPASO

	Posición apagado		
	Llama completa	9	
	Llama baja	1	

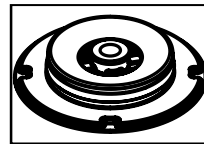
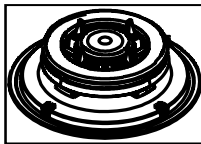
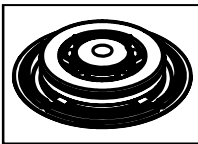
DISPOSITIVO DE SEGURIDAD



Para los modelos con dispositivo de fallo de llama, espere de 5 a 10 segundos con la perilla presionada después de realizar el encendido de acuerdo con las instrucciones. El mecanismo de seguridad se activará dentro de este período y garantizará que la cocina esté en condiciones de funcionamiento. El dispositivo de fallo de llama corta el gas del quemador de la cocina de forma automática en caso de que el fuego de la cocina se apague por cualquier motivo no deseado.

QUEMADORES PARA WOK

El quemador wok se caracteriza por su cocción rápida. Proporciona una distribución de calor homogénea en la base del recipiente a alta temperatura gracias a su sistema de doble anillo de llama. Es ideal para cocciones breves a alta temperatura. Si desea usar una olla de fondo plano en el quemador wok, deberá retirar el accesorio porta-ollas wok (adaptador para quemador wok) de la placa.



DIÁMETROS DE OLLAS A UTILIZAR SEGÚN QUEMADORES

Tipo de quemador	Tamaño anafe con superficie de vidrio					
	30 cm	45 cm	60 cm control lateral	60 cm control frontal	70 cm control frontal	90 cm control frontal
Pequeño	9-18 cm	9-18 cm	9-18 cm	9-18 cm	9-18 cm	9-18 cm
Intermedio	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Grande	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Para wok	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

ATENCIÓN: El diámetro de olla mínimo a utilizar en el quemador pequeño es de 9 cm.

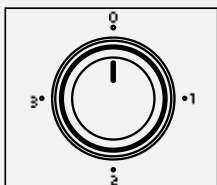
DIÁMETROS DE OLLAS A UTILIZAR SEGÚN QUEMADORES

Tipo de quemador	Tamaño anafe con superficie de acero					
	30 cm	45 cm	60 cm control lateral	60 cm control frontal	70 cm control frontal	90 cm control frontal
Pequeño	9-18 cm	9-18 cm	9-18 cm	9-18 cm	9-18 cm	9-18 cm
Intermedio	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Grande	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Para wok	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

ATENCIÓN: El diámetro de olla mínimo a utilizar en el quemador pequeño es de 9 cm.

USO DE ZONAS DE COCCIÓN

ZONA DE COCCIÓN ELÉCTRICA (HOT PLATE)



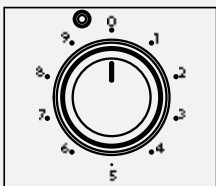
Puede operar la perilla en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándola al nivel deseado. Al girar la perilla del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado (0), puede detener la operación.

Los niveles de calor de las zonas de cocción eléctricas (placas de cocción)

Zona de cocción eléctrica (placa caliente)	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W

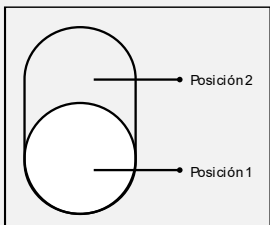
Al utilizar las zonas de cocción eléctricas (placas calientes), hágalas funcionar en vacío durante 5 minutos al nivel más alto. Esta operación limpiará los residuos de fabricación. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor. Esto es normal y no un defecto de fabricación.

ZONA DE COCCIÓN ELÉCTRICA (VITROCERÁMICA)



Puede operar la perilla en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándola al nivel deseado. Al girar la perilla del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado (0), puede detener la operación.

USO DE ZONAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICA MULTISECCIÓN



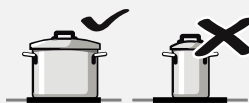
Las zonas de cocción multisección permiten cocinar con ollas de diferentes tamaños en la misma zona de cocción. Cuando estas zonas de cocción están en funcionamiento, la sección de cocción interior funciona primero.

Gire la perilla en el sentido horario para cambiar el diámetro activo de la multizona de cocción vitrocerámica. En cuanto cambie la sección de cocción, se oirá un 'clic'.

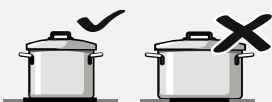
Nota: Las dos zonas de cocción de la multizona de cocción vitrocerámica no funcionan de forma independiente.

Véase el manual de la placa electrónica suministrado con el manual del producto táctil.

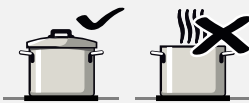
USO ADECUADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN



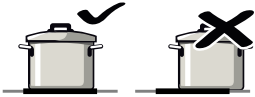
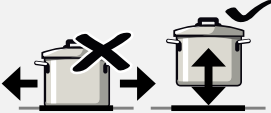

Utilice recipientes del tamaño adecuado para cada zona de cocción. No utilice recipientes pequeños en una zona de cocción grande. No utilice ollas más grandes que el diámetro del área de cocción.



No utilice recipientes con bases convexas o cóncavas, ya que los mismos pueden voltearse. Utilice únicamente recipientes con fondo plano.



No cocine sin tapa o con la tapa entreabierta. Esto causa ineficiencia en el uso de energía. Las salpicaduras y derrames sobre la placa pueden dañar la superficie y provocar un incendio.

	<p>Centre el recipiente exactamente sobre la zona de cocción.</p>
	<p>Cuando desee colocar el recipiente en otra zona de cocción, en lugar de deslizarla, levántela y colóquela encima de la zona de cocción que desee.</p>
	<p>No utilice nunca dos quemadores o fuentes de calor al mismo tiempo para calentar una olla. En caso de cocción prolongada, evite utilizar la plancha de cocción a temperatura máxima.</p>

ADVERTENCIAS RELATIVAS A COCCIÓN

- **Riesgo de incendio** si cocina sin vigilancia o con exceso de aceite sólido o líquido.
- **Peligro de quemaduras:** evita tocar elementos calefactores calientes.
- **El alcohol** añadido a los alimentos puede **evaporarse e inflamarse** al entrar en contacto con superficies calientes.
- No calientes recipientes cerrados (latas o frascos), ya que pueden **explotar por aumento de presión**.
- No utilice recipientes de plástico; podrían **derretirse y dañar** la superficie del artefacto.
- No cocine sin ollas o sartenes adecuadas ni directamente **sobre el vidrio**.
- **Apague siempre las zonas de cocción** tras su uso y no deje recipientes vacíos ni tapas sobre ellas.
- No llene las sartenes con más de un tercio de aceite ni las abandone mientras se calientan, **el aceite muy caliente puede prenderse fuego**.
- **No generes llamas bajo su campana extractora** para evitar incendiar los filtros de grasa con los que cuenta dicho artefacto.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE

RECOMENDACIÓN: *La limpieza regular prolonga la vida útil del aparato y evita averías frecuentes.*

ADVERTENCIAS

- Desconecte siempre el equipo de la red eléctrica antes de iniciar la limpieza; existe el riesgo de una descarga eléctrica.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente para evitar quemaduras.
- No emplee limpiadoras a vapor: el vapor puede filtrarse hacia los componentes eléctricos y causar cortocircuitos.
- No lave nunca piezas del aparato en el lavavajillas.
- No cubra el aparato durante la limpieza (con telas, tapas o plásticos): el calor residual o una apertura accidental pueden provocar incendios o deformaciones del material.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA:

- Use un limpiavidrios específico para vitrocerámica; nunca utilice productos abrasivos ni rascadores metálicos.
- No emplee detergentes alifáticos, hidrocarbonados ni materiales inflamables (ácidos, disolventes, gas).
- Para suciedad persistente, utilice jabón suave (estearato de potasio).
- Limpie el aparato tras cada uso para eliminar restos de comida antes de que se quemen en el siguiente ciclo.
- Seque bien todas las superficies y retire con prontitud cualquier salpicadura de alimentos.
- No use cepillos duros, esponjas de acero, cuchillos, polvos ni cremas abrasivas.
- Limpie el panel de control y las perillas con un paño húmedo y séquelas inmediatamente; si las perillas quedan rígidas, contacte servicio técnico autorizado.
- Limpie sin demora derrames de vinagre, limón, sal u otros ácidos/alcalinos para evitar corrosión.
- Si vuelve a poner el aparato en servicio tras un largo periodo de inactividad, límpielo a fondo y solicite una revisión a un técnico autorizado.

MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO

- Transporte siempre el aparato en su embalaje original.

- Vigile el artefacto durante cargas, descargas y maniobras.
- Compruebe que el embalaje esté debidamente cerrado antes y durante el transporte.
- Proteja el embalaje de la humedad y otros agentes externos (agua, polvo, etc.).
- Evite golpes, colisiones o caídas que puedan dañar, deformar o fracturar el artefacto.

PROCEDIMIENTO PARA MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE A FUTURO

- Si ya no dispone de la caja original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón resistente y selle con cinta adhesiva.
- No apile otros objetos sobre el artefacto; trasládalo siempre en posición vertical.
- No deje caer el producto; protéjalo contra impactos constantes.
- Mantenga el equipo en posición normal (vertical) durante todo el transporte.
- Fije los accesorios (cables, rejillas, etc.) con cinta para evitar daños por movimiento interno.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- Minimice el consumo de agua al cocinar.
- Utilice recipientes (ollas y sartenes) adecuados al volumen de comida.
- Para pequeñas porciones, emplee recipientes de menor tamaño.
- Utilice ollas y sartenes de materiales con buena conductividad térmica. Por ejemplo, las ollas y sartenes de hierro fundido, acero o acero esmaltado se calientan más rápido que los utensilios de vidrio o cerámica, por lo que consumen menos energía. Seleccione la potencia mínima que permita hervir y, una vez alcanzada la ebullición, reduzca al nivel justo para mantener temperatura.
- Centre siempre el utensilio sobre la zona de cocción.
- Cocine con tapa siempre que sea posible para retener el calor y reducir pérdidas energéticas.

SOPORTE Y GARANTIA

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que pueda encontrar en su producto mediante la revisión de los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Problema	Causa posible	Solución
No enciende quemador a gas.	<i>No se genera chispa de ignición.</i>	<i>Revise el suministro eléctrico.</i>
	<i>La tapa de la hornalla no está correctamente posicionada.</i>	<i>Ajústela debidamente.</i>
	<i>El paso del gas está cerrado.</i>	<i>Ábralo por completo.</i>
Ignición de forma incorrecta.	<i>Paso de gas parcialmente abierto</i>	<i>Ábralo por completo.</i>
	<i>La tapa de la hornalla no está correctamente posicionada.</i>	<i>Ajústela debidamente.</i>
	<i>El dispositivo de encendido está obstruido.</i>	<i>Limpiar con un paño.</i>
	<i>Los quemadores están mojados.</i>	<i>Secar las tapas de las hornallas detenidamente.</i>
	<i>Los orificios de distribución de gas del quemador están obstruidos.</i>	<i>Limpiarlos correctamente.</i>
Se produce ruido al quemar el gas o durante el encendido.	<i>La tapa de la hornalla no está correctamente posicionada.</i>	<i>Ajústela debidamente.</i>
La llama se apaga durante el uso.	<i>Los orificios del difusor de llama están contaminados con materias extrañas.</i>	<i>Limpie los orificios del difusor de llama.</i>
	<i>La llama se apaga al desbordarse la comida durante la cocción.</i>	<i>Apagar la placa. Limpiar completamente el derrame. Esperar un minuto y encender otra vez.</i>
	<i>La llama se apaga por un golpe de aire.</i>	<i>Compruebe el quemador y la zona de cocción para detectar corrientes de aire, por ejemplo, de una ventana abierta. Esperar un minuto y encender nuevamente.</i>
Llama amarilla.	<i>Los orificios del difusor de gas del quemador están obstruidos.</i>	<i>Limpiarlos correctamente.</i>
	<i>Se utilizó un tipo de gas diferente.</i>	<i>Comprobar qué tipo de gas se está utilizando.</i>
Llama inestable.	<i>La tapa del quemador no está correctamente instalada.</i>	<i>Ajústela debidamente.</i>

	<i>Los orificios del difusor de llama están contaminados con materias extrañas.</i>	<i>Limpie los orificios del difusor de llama.</i>
Olor a gas.	<i>Llave del gas abierta.</i>	<i>Comprobar si está abierta la llave del gas de alguno de los quemadores.</i>
	<i>Fugas en los acoples de cilindro de gas, o en la conexión a la cocina.</i>	<i>Asegurarse de que las conexiones sean a prueba de fugas, y de que no exista ninguna fuga.</i>
El encendido no funciona.	<i>El dispositivo de encendido o su extremo están obstruidos.</i>	<i>El dispositivo de encendido o su extremo están obstruidos.</i>
	<i>Los quemadores pueden estar húmedos.</i>	<i>Seque los quemadores.</i>

Llame al servicio técnico autorizado si el equipo no funciona a pesar de haber seguido las instrucciones indicadas en el manual de instrucciones y las comprobaciones correspondientes.

SOLICITUD DE SERVICIO TÉCNICO

Ante una falla en su producto en garantía (ver condiciones en el certificado de garantía), deberá solicitar la asistencia técnica al sector de Post Venta de ESCORIAL S.A.I.C. Tanto la fecha de la factura de compra como el modelo del producto y su número de serie o garantía le serán solicitados al momento de registrar el reclamo. También se le solicitará la dirección completa donde está instalado el producto. De ser visitado por el técnico el producto deberá estar instalado y en un todo de acuerdo con lo dispuesto por este manual, también deberá presentar la factura de compra, siendo estas condiciones indispensables para la realización del trabajo.

El modelo y número de serie o garantía se encuentran ubicados, según muestra en la placa de clasificación adjunta a la cocina, en la bolsa del kit y/o en la etiqueta de especificaciones en el frente del producto.

En caso de no encontrarse en su domicilio al momento de ser visitado, la próxima visita deberá abonar un recargo por la doble visita, caso contrario pierde automáticamente la garantía. Dicho costo será informado por nuestros representantes al momento de coordinar la nueva visita.

Canal	Contacto Post Venta	Horario
Chat	www.escorial.com.ar	Lun. a Vie. de 09:00 a 17:00hs
WhatsApp	(011) 5622-4063	Lun. a Vie. de 09:00 a 17:00hs
Call Center	0810-220-1123	Lun. a Vie. de 09:00 a 17:00hs
Formulario Web	www.escorial.com.ar/postventa	Disponible las 24hs

CERTIFICADO DE GARANTÍA



Esta garantía es única y se extiende a todo el territorio de la República Argentina.

Ninguna persona está autorizada a asumir en nombre de Escorial responsabilidades u obligaciones vinculadas con la venta de esta unidad, que no se encuentren expresamente mencionadas en esta garantía. Escorial fabrica y garantiza al comprador original, el correcto funcionamiento y rendimiento del producto por un año, a partir de la fecha de entrega, presentando su factura correspondiente.

Esta garantía no ampara los defectos o roturas producidas por uso incorrecto, maltrato, golpes o intervención de terceros no autorizados, como tampoco, si el defecto fuera consecuencia de la deficiente instalación eléctrica de su hogar.

En el supuesto caso que el artefacto deba ser reparado, lo será en el lugar que el artefacto se encuentre instalado o donde Escorial lo indicare.

La reparación se realizará dentro de los 30 días contando desde la fecha fehaciente de haberse solicitado el pedido de reparación. El cliente no podrá pedir la sustitución del artefacto por defectos menores o que sean susceptibles de reparación sin dejar secuelas en él.

LA GARANTÍA CARECERÁ DE VALIDEZ EN LOS SIGUIENTES CASOS

1. *Si la instalación no cumple con las indicaciones de conexión del manual adjunto y que forma parte de esta garantía.*
2. *Si se altera o cambia algunos de sus componentes originales de fábrica.*
3. *Los daños y o roturas son ocasionados por golpes, caídas o rayaduras.*
4. *Si el producto es intervenido por personal no autorizado por Escorial.*
5. *Si no se cumplen las condiciones de limpieza y mantenimiento del manual adjunto y que forma parte de esta garantía.*
6. *Los daños o fallas ocasionados por deficiencias en la red/instalación eléctrica, caídas y/o excesos de tensión.*
7. *Instalación del artefacto a la intemperie.*
8. *Cuando su uso sea distinto al hogareño.*

Diagonal 79 (Av. 25 de Mayo) N°1400 (1650), San Martín Prov. de Bs. As. - (011) 4754-1122
Servicio Post Venta, Conmutador: 0810-220-1123, WhatsApp: (011) 5622-4063

