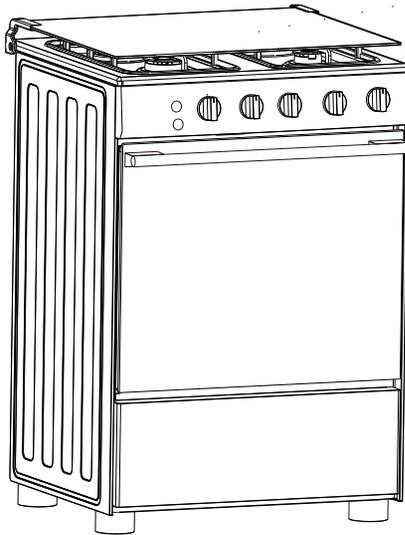




Línea Europea



MODELO
MODEL

MUNCHEN

MANUAL DE INSTRUCCIONES
COCINA A GAS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
GAS COOKER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice su estufa de gas, siga siempre las precauciones de seguridad básicas listadas a continuación a fin de reducir el riesgo de incendio, lesiones o daños:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.**
2. Asegúrese de que la estufa está correctamente instalada por un técnico calificado.
3. **NO** utilice su estufa de gas para otros fines que no sean los previstos, como se describe en este manual.
4. **NO** utilice este artefacto en ambientes exteriores.
5. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico.
6. Se requiere estricta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos, así como por personas incapacitadas. No permita que los niños jueguen con la estufa de gas o cerca de ella.
7. Evite almacenar o utilizar materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, etc., sobre o cerca de la estufa mientras esté en funcionamiento, ya que puede producirse un incendio. Nunca use ropa suelta o que cuelgue, ni permita que el cabello largo y suelto cuelgue sobre la estufa durante su uso.
8. **NO** haga funcionar la estufa si está dañada. **NO** intente reparar o sustituir las piezas o accesorios. Todo servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
9. **NO** utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
10. **NO** almacene materiales inflamables cerca, dentro o encima de la estufa.
11. Si se produce un incendio, debe extinguirse con el extintor adecuado, de acuerdo con los códigos locales de los bomberos y recomendado por las autoridades del departamento de bomberos locales en su área.
12. Cuando use agarraderas o guantes de cocina cerca de la estufa o del horno, no permita que entren en contacto con las llamas o superficies calientes.
13. **NO** toque las superficies calientes mientras que la estufa esté en funcionamiento o después de su uso hasta que se haya enfriado por completo.
14. Utilice utensilios de cocina que vayan de acuerdo con el tamaño del quemador. El uso de utensilios grandes en un quemador de gas pequeño disminuye la eficiencia de cocción y puede causar inestabilidad. Si se usan utensilios de cocina pequeños en una hornilla de gas grande pueden estar expuestos a la llama por fuera, dañando el asa de la olla o causando un incendio.
15. Nunca deje la estufa desatendida mientras está en uso.
16. **NO** utilice papel de aluminio o materiales similares en la superficie de la estufa, las parrillas del horno o en el fondo de la estufa, ya que estos materiales podrían ocasionar un incendio.

17. Asegúrese de mantener los quemadores limpios y libres de residuos, para evitar el riesgo de incendio y que se afecte el rendimiento de cocción. Retire y lave los quemadores periódicamente con agua tibia jabonosa usando una esponja; enjuague y seque bien antes de reemplazarlos.
18. Limpie la estufa con cuidado con una esponja con jabón o un paño húmedo. **NO** use limpiadores abrasivos o esponjas de acero, ya que pueden dañar la superficie.
19. Coloque las parrillas en la posición deseada mientras están frías, o utilice guantes de cocina para moverlas.
20. **NO** toque el elemento de calefacción o la puerta del horno cuando estén calientes.
21. Este artefacto ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Sin embargo, puede también ser utilizado en ambientes similares, tales como: por el personal de áreas de cocina en tiendas, oficinas u otras situaciones de trabajo; casas de campo, y por personas adultas en hoteles residenciales, moteles, hosterías, etc., que ofrecen servicios de cocina.

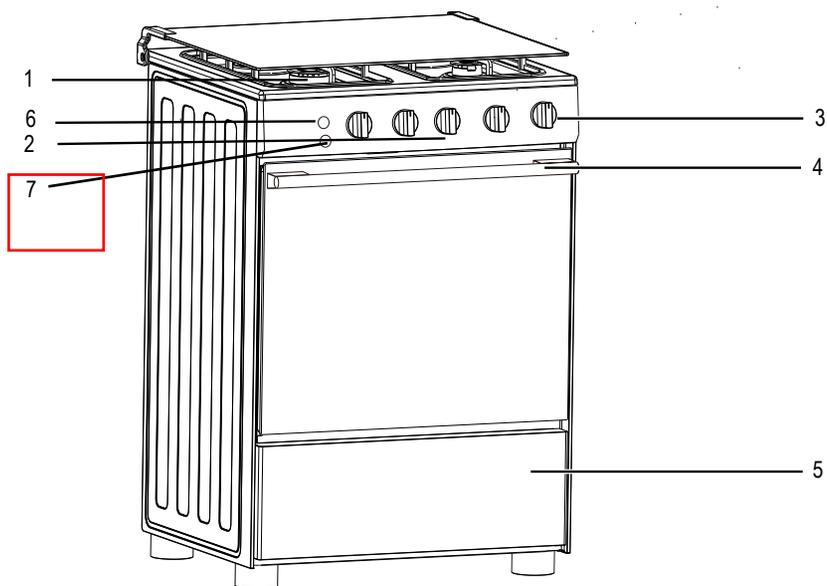
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

Puede que su electrodoméstico tenga un enchufe diferente que el ilustrado en este manual. El enchufe que viene con el producto sigue las especificaciones eléctricas y los códigos del país donde se vende.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Quemadores sellados
2. Perilla de temperatura del horno
3. Perillas de los quemadores
4. Manija de la puerta del horno

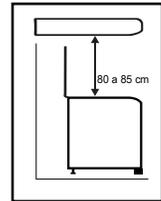
5. Base
6. Ligero
7. Encendedor eléctrico
8. Rejilla del horno (no se muestra)
9. Molde para hornear (no se muestra)

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- Las estufas de gas producen calor y humedad.
- Asegúrese de que haya un buen flujo de aire instalando una campana extractora para extraer el aire caliente. Para una ventilación de aire fresco adicional, debe haber una ventana o puerta en el área. Una ventilación deficiente puede ocasionar falta de oxígeno, lo cual es peligroso para la salud y el rendimiento de la estufa de gas.
- Si va a utilizar su estufa de gas durante un largo período de tiempo, una ventilación adicional será necesaria para aumentar el flujo de aire.
- No permita que corrientes de aire disminuyan el rendimiento de la estufa o corten la llama de gas.
- Para instalar su estufa de gas a una tubería de GLP (Gas licuado de petróleo), o GN asegúrese de que la manguera tenga un convertidor de tubería de gas en buenas condiciones de funcionamiento y fabricado específicamente para la estufa.
- Nunca instale la estufa sobre una alfombra.
- No instale la estufa cerca del refrigerador, ya que el calor excesivo dificulta su rendimiento.

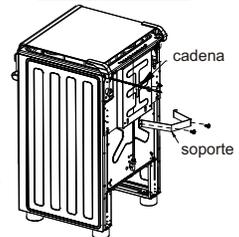
DISTANCIA:

- Deje por lo menos 80 a 85 cm entre la parte superior de la estufa de gas y cualquier gabinete de cocina o campana extractora.
- Instale la cadena en la parte posterior del horno
Instale el soporte la en placa trasera;
(sólo para algunos modelos);



INSTALACIÓN DE LA ESTUFA DE GAS:

- Esta estufa ha sido diseñada para su uso con gas GLP o GN .
- Utilice siempre un regulador de presión exclusivo para su estufa de gas. La falta de un regulador de presión puede causar exceso de presión y fugas de gas. siempre compruebe la validez del regulador de presión. La manguera y el regulador deben reemplazarse cada 5 años. Las especificaciones técnicas del regulador de presión son:
 - Presión: 275 mm C.A.
 - Consumo Máximo: 2 kg/h.

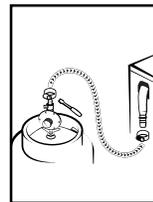
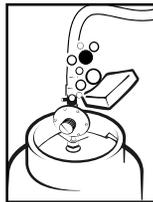


- Utilice una manguera PVC que pueda resistir temperaturas de 20° C a 100° C. Asegúrese de que la manguera:
- **No tenga juntas.**
- No toque directamente la parte posterior de la estufa ni esté confinada en un área apretada capaz de atrapar temperaturas extremadamente altas.
- Tenga menos de 125cm de largo.
- Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con buen flujo de aire.
- Utilice una manguera metálica de ½ para conectarla a la estufa de gas.
- Nunca conecte una manguera de plástico en la parte posterior de la estufa de gas.



INSTALACIÓN DE LA MANGUERA:

- Coloque la abrazadera metálica en el extremo de la manguera.
- Conecte la manguera al receptáculo del horno y apriete la abrazadera.

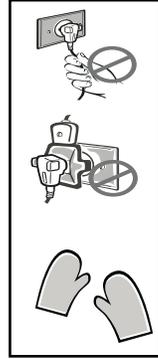


- Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conéctela al regulador de presión. Apriete la abrazadera.
- Atornille el regulador de presión en el cilindro de gas cuidadosamente.
- Después de la instalación, compruebe si hay alguna fuga de gas, utilizando jabón o espuma de detergente líquido.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

PARA LOS NIÑOS:

- Evite accidentes. Después de desempacar la estufa, deseche correctamente todos los materiales de embalaje y manténgalos alejados de los niños.
- No permita que los niños manipulen el artefacto o toquen la superficie de la estufa, inclusive cuando esté desconectada.
- No deje a los niños solos o sin supervisión cuando la estufa esté en uso, todavía esté caliente, o poco después de que esté apagada.
- La manija del horno, la puerta y el exterior pueden calentarse cuando el horno esté en funcionamiento. Mantenga alejados a los niños.



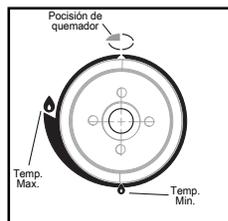
PARA EL USUARIO Y EL INSTALADOR:

- No instale la estufa de gas en la parte superior del cable de alimentación.
- Desconecte la estufa antes de limpiarla o hacerle mantenimiento.
- Nunca desenchufe la estufa tirando del cable eléctrico. Hágalo por el enchufe. No manipule el enchufe de su estufa de gas. No muerda, retuerza ni ate el cable de alimentación.
- Es peligroso modificar las especificaciones o características de su estufa de gas.
- Conecte la estufa directamente al tomacorriente. No utilice un cable de extensión ni un adaptador.
- Mientras el artefacto se calienta, evite tocar los elementos calefactores en el interior del horno.

UTILIZANDO SU ESTUFA

INSTRUCCIONES PARA LOS QUEMADORES

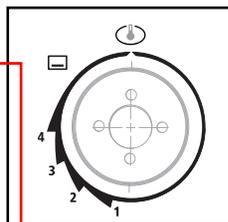
1. Elija la perilla del quemador que desea encender.
2. Presione el botón de encendido y la mismo tiempo gire la perilla del quemador a la posición máxima, y luego al mismo tiempo mantenga un cerillo o encendedor cerca del quemador.
3. Seleccione la intensidad de llama deseada.
4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla del quemador hacia la derecha a la posición de apagado .



NOTE: Siempre seleccione el tamaño del quemador que mejor se adapte a los utensilios que utilice.

INSTRUCCIONES PARA EL HORNO

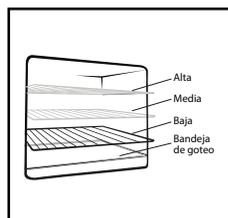
1. Retire todo del horno antes de encenderlo. A excepción de la rejilla del horno, que puede permanecer en el interior del mismo.
2. Gire la perilla de temperatura del horno hacia la izquierda entre alto (MAX) y bajo (MIN); luego al mismo tiempo presione el botón de encendido hasta que el horno se encienda.
3. Asegúrese de que el horno esté encendido y cierre la puerta suavemente. Precaliente en el máximo (MAX) durante 10 a 20 minutos.
4. Una vez precalentado, seleccione la temperatura deseada.
5. Para apagar el horno, gire la perilla de temperatura del horno hacia la derecha a la posición de "apagado".



REJILLA DEL HORNO

La colocación del nivel de la rejilla del horno depende del tipo de alimento que desee cocinar.

IMPORTANTE: Nunca cocine alimentos directamente sobre el quemador superior o en la bandeja cubriendo el quemador.



Luz del horno (sólo algunos modelos)

Presione el botón que indica el encendido de la luz del horno.



CUIDADO Y LIMPIEZA

Antes de limpiar, desenchufe la estufa de gas y cierre la válvula de gas en el tanque.

1. La limpieza debe realizarse cuando el artefacto esté frío.
2. Por razones de higiene y seguridad, siempre mantenga su estufa de gas limpia. Limpie la tapa de vidrio de la estufa después de cada uso. Siempre elimine el exceso de grasa, ya que puede provocar incendios.
3. Para limpiar la superficie de la estufa, utilice un paño suave mojado en una solución de agua tibia jabonosa con bicarbonato de sodio (2 cdas./1 L de agua).
4. Limpie el cristal de la puerta delantera del horno y el panel de control con una toalla de papel seca.
5. No utilice detergentes, aerosoles o productos corrosivos o muy abrasivos.
6. No utilice cepillos de cerdas, ya que pueden rayar la superficie.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | POSIBLE CAUSA | SOLUCIÓN |
|-------------------------------------|---|---|
| Huele a gas | La manguera de conexión o tubería están perforadas | Cambie la instalación |
| | Los quemadores no están bien colocados | Revíselos y colóquelos en la posición correcta |
| | El quemador de la estufa se disparó accidentalmente | Llame a Servicio al Cliente |
| | El regulador de presión está mal instalado | Instálelo correctamente |
| Olores fuertes | Oil and grease used to manufacture your stove | Es normal la primera vez que la utiliza |
| Ruido | Metal expansion due to heat | Es normal |
| Componentes eléctricos no funcionan | El enchufe de la estufa está desconectado y sin poder | Conecte el cable eléctrico. Pruebe el enchufe conectando una lámpara. |

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your gas stove, always follow the basic safety precautions listed below in order to reduce the risk of fire, injury or damage:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. Make sure the stove is properly installed by a qualified technician.
3. **DO NOT** use your gas stove for anything other than its intended use, as described in this manual.
4. **DO NOT** use outdoors.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals. **DO NOT** allow children to play near or with the gas stove.
7. Avoid storing or using flammable materials, including curtains, draperies, etc., above or near the stove while it is in operation, as a fire may occur. Never wear loose-fitting or hanging clothing or allow long, loose hair to dangle over the stove during use.
8. **DO NOT** operate the stove if it is damaged. **DO NOT** try to repair or replace any parts or accessories. All servicing should be performed by a qualified technician.
9. **DO NOT** use accessories not recommended by the manufacturer, as they may cause fire, electric shock or personal injury.
10. **DO NOT** store flammable materials near, inside, on, or above the stove.
11. If a fire occurs, it should be extinguished only with the proper fire extinguisher in accordance with local fire codes and as recommended by local fire department authorities in your area.
12. When using potholders or oven mitts near the stove or oven, do not let them touch the flames or hot surfaces.
13. **DO NOT** touch hot surfaces while the stove is in use or following use until it has completely cooled.
14. Match cookware to the size of the burner. Using large cookware on a small gas burner decreases cooking efficiency and may cause the cookware to become unstable. Using small cookware on a large gas burner may expose open flame, damaging the pot handle or causing a fire.
15. Never leave the stove unattended while in use.
16. **DO NOT** use aluminum foil or similar materials to line the stove surface, oven racks or stove bottom, as these materials could cause a fire.
17. Make sure to keep the burners clean and free of residues, which increase the risk of fire and affect cooking performance. Remove and wash burners periodically with warm soapy water using a sponge; rinse and dry well before replacing them.

18. Clean the cooktop carefully with a damp, soapy sponge or cloth. **DO NOT** use abrasive cleaners or steel pads, as these may damage the surface.
19. Place oven racks in the desired position while they are cool, or use oven mitts to move them.
20. **DO NOT** touch the heating element or the oven door when it is hot.
21. This appliance is intended for household use only. However, it may also be used in similar environments such as: staff kitchen areas in shops, offices or other working situations; farmhouses, and by adult guests in residential hotels, motels, bed and breakfasts, etc., that offer kitchenette services.

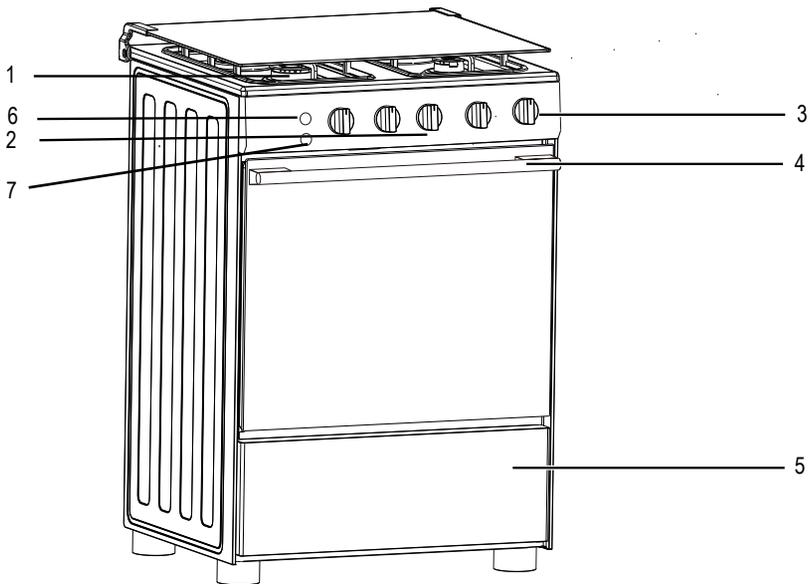
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

Your appliance may have a different plug than the one illustrated in this manual. The plug that comes with the product follows the electrical specifications and codes of the country where it is sold.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Sealed Burners
2. Oven Temperature Knob
3. Cooktop Burner Knobs
4. Oven Door Handle

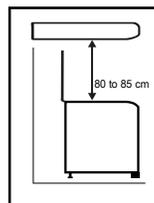
5. Base
6. Light
7. Electric igniter
8. Baking Rack (not shown)
9. Baking Pan (not shown)

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- Gas stoves produce heat and humidity.
- Make sure that there is a good airflow by installing a stove hood to extract heated air. Additional fresh air ventilation through a window or door should be available in the area. Poor ventilation can deplete oxygen, which endangers health as well the performance of your gas stove.
- If using your gas stove for an extended period of time, extra ventilation will be necessary to increase the airflow.
- Do not allow drafts to diminish the performance of the stove or to extinguish the gas flame.
- To install your gas stove to a LPG (Liquefied Petroleum Gas) or NG pipe, make sure your hose has a gas pipe converter in good working condition that is manufactured specifically for your stove.
- Never install the stove on carpeting.
- Do not install the stove near the refrigerator, as excessive heat will hinder its performance.

CLEARANCE:

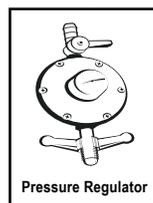
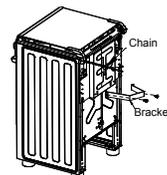
- Leave at least 80 to 85 cm between the top of the gas stove and cabinetry or a planned or installed stove hood.
- Install the chain to the back of the oven;
- Install the bracket to the back plate (only for some models).



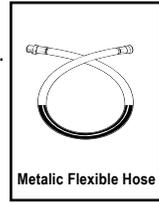
GAS STOVE INSTALLATION:

- This stove was designed for use with LP gas or NG.
- Always use a pressure regulator designed specifically for your gas stove. The lack of a pressure regulator could cause excess pressure and dangerous gas leakage. Check the pressure regulator reading frequently to determine that the pressure level is safe. The hose and regulator should be replaced every 5 years. The technical specification of the pressure regulator is:

- Pressure: 275 mm C.A.
- Maximum consumption: 2 kg/h
- Use a PVC hose that can handle temperatures from 20° C to 100° C. Be sure the hose:
 - Does not have joints.
 - Does not directly touch the back of the stove and is not confined in a tight area able to trap extremely high temperatures.
 - Is less than 125 cm long.
- If possible, install the gas cylinder outside the kitchen in a protected place that has good airflow.

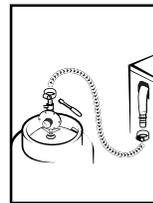
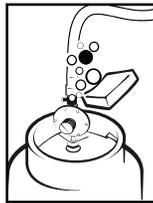
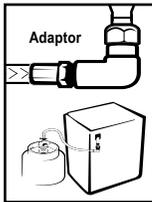


- Use a 1/2 –inch copper pipe to connect to the gas stove.
- Plastic hoses should never connect to the back of the gas stove.



HOSE INSTALLATION:

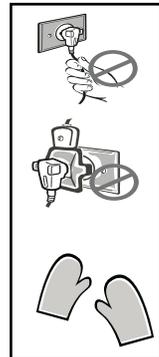
- Place the metal clamp on the hose end.
- Connect the hose to the oven receptacle and tighten the clamp.
- Place the other clamp on the opposite hose end and connect it to the pressure regulator. Tighten the clamp.
- Bolt the pressure regulator to the gas cylinder carefully.
- After the installation, check for gas leaks, using soap or liquid detergent.



SAFETY TIPS

FOR CHILDREN:

- Avoid accidents. After unpacking the stove, properly discard all packing materials and keep them away from children.
- Do not allow children to handle the appliance or touch the stove surface, even when it is disconnected.
- Do not leave children alone or unattended when the stove is in use, is still hot, or shortly after it is turned off.
- The stove handle, door and exterior may become hot when the oven is in use. Keep children away.



FOR THE CONSUMER AND INSTALLER:

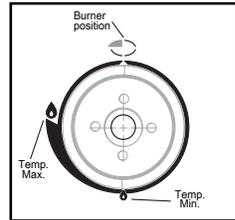
- Do not install your gas stove on top of the power cord.
- Disconnect the stove before cleaning or doing maintenance.
- Never unplug the stove by pulling on the power cord. Use the plug. Do not manipulate your gas-stove plug. Do not bite, twist or tie the power cord.
- It is dangerous to modify your gas stove's specifications or characteristics.

- Connect the stove directly to its outlet. Do not use an extension cord or adaptor plug.
- During use the appliance becomes hot. Avoid touching the heating elements inside the oven.

USING YOUR STOVE

COOKTOP INSTRUCTIONS

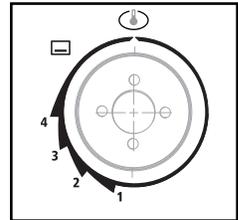
1. Choose the knob of the burner you want to turn on.
2. Press the ignition button and the same time turn the knob up to maximum position, then at the same time keep a match or lighter close the burner.
3. Select the desired flame intensity.
4. When done cooking, turn the burner knob clockwise to the off position.



NOTE: Always select the burner size that best matches the cookware you use.

OVEN INSTRUCTIONS

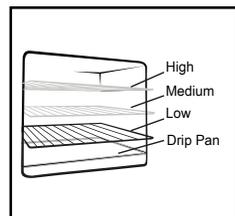
1. Remove everything from the oven before turning it on. The only exception is the baking rack, which may remain inside the oven.
2. Turn the oven temperature knob counterclockwise between high (MAX) and low (MIN); then at the same time press the ignition button until the oven turns on.
3. Make sure that the oven is on, and then close the door gently. Preheat at the maximum (MAX) for 10 to 20 minutes.
4. Once preheated, select the desired temperature.
5. To turn off the oven, turn the oven temperature knob clockwise to the off position.



OVEN RACK

Placement of the level of the baking rack depends on the type of food you want to cook.

IMPORTANT: Never bake food directly on the upper burner or the tray covering the burner.



Oven light (only for some models):

01. Press the button that indicates the oven light to turn the light on.
02. To turn the light off, press the button again.



CARE AND CLEANING

Before cleaning, unplug the gas stove and turn off the gas valve at the tank.

1. Cleaning should be done when the appliance is cold.
2. For hygienic and safety reasons, always keep your gas stove clean. Clean the glass lid of the stove after each use. Always remove excess grease, as it may cause fires.
3. To clean the cooktop surface, use a soft cloth dipped in a soapy warm water solution with baking soda (2 Tbsp. /1 L of water).
4. Clean the glass oven door front and control panel with a dry paper towel.
5. Do not use detergents, aerosols, or corrosive or strongly abrasive products.
6. Do not use scrubbers, as they may scratch the surface.

TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|-------------------------------------|---|---|
| Gas Smell | Connection hose or tube punctured | Change the installation |
| | Burners are not in the correct position | Check and place in the correct position |
| | Oven burner accidentally went off | Call customer service |
| | Pressure regulator incorrectly installed | Install it correctly |
| Strong smells | Oil and grease used to manufacture your stove | Normal on the first use |
| Noise | Metal expansion due to heat | Normal |
| Electric components do not function | Disconnected stove socket without power | Connect the electric cord. Check bulb sockets. |



Línea Europea

**SERVIMATIC SAC.
CERTIFICADO DE GARANTÍA PARA ARTEFACTOS KLIMATIC**

Concede un año de garantía total, contra defectos de fabricación de nuestros productos o de sus componentes.

Condiciones generales

1. Esta garantía cubre defectos de funcionamiento o la calidad de sus componentes.
2. Lea cuidadosamente el manual del usuario para conocer las condiciones normales de funcionamiento y restricciones de esta póliza.
3. La reparación se realiza en forma gratuita por parte de SERVIMATIC SAC durante el periodo de vigencia de la garantía, siempre y cuando se haya producido por defectos de fabricación.
4. Para hacer efectiva la garantía el cliente deberá comunicarse a nuestro call center a los números detallados en la presente póliza.
5. La garantía rige a partir de la fecha de adquisición del producto.
6. El producto será cambiado únicamente cuando los defectos de fabricación o fallas de materiales resulten irreparables. En todos los demás casos la garantía se hará efectiva mediante la reparación o sustitución correspondiente de la parte y/o pieza afectada.
7. En ningún caso el distribuidor, ni SERVIMATIC S.A.C. asume la responsabilidad por el contenido de posibles productos en el interior de los artefactos al momento de producirse la contingencia.
8. El distribuidor ni SERVIMATIC SAC. asume responsabilidad en los siguientes casos:
 - Mal funcionamiento del producto por no cumplir las instrucciones indicadas en el manual del usuario.
 - Uso de reguladores de presión de tipo industrial o de paso directo de gas. Nuestras cocinas están diseñadas para funcionamiento normal con una presión de 280 mm H₂O con una tolerancia de +/- 20% características que poseen los reguladores de presión de uso doméstico.
 - Productos destinados al uso comercial, salvo indicación del manual.
 - Las puertas, ventanas, tapas y mesa de trabajo de vidrio, no están consideradas dentro de la cobertura de garantía.

CONSERVE ESTE CERTIFICADO

- Productos cuyas partes y/o piezas hayan sido material de alteraciones modificaciones perdidas y/o manipulación por personas no autorizadas o ajenas a nuestros centros técnicos autorizados.
- Problemas generales por; mala manipulación, agentes externos (tierra, polvo, agua, insectos, conexiones exteriores, roedores, fluctuaciones de voltaje, desastres naturales, agentes de limpieza no especificadas en el manual, etc).
- Productos cuyo numero de serie o la indicación y/o placa de este haya sido alterada, borrado o eliminado y los que carecen del comprobante de pago que acredite su compra.
- La garantía no cubre aquellas partes que están sujetas, a la manipulación habitual del cliente o personas encargadas de su manejo (perilla, botones, manija, luces piloto, filtros y accesorio como parrillas, rosticeros, bandejas, etc.) y que presenten signos de desgaste normal por uso, o que se haya forzado su uso en contra del sentido correcto.
- Daños ocasionados por transporte, mala manipulación y casos fortuitos. Tampoco cubre el deterioro del producto por uso normal
- La garantía no cubre los gastos de programación, limpieza mantenimiento ni transporte del producto, ni se responsabiliza por atenciones de servicios técnicos autorizados fuera de la garantía
- La adaptación de repuestos y accesorios no originales, que pueden causar un funcionamiento defectuoso.
- Daños ocasionados por causas de fuerza mayor (incendios, inundaciones, actos terroristas, terremotos, etc).
- Daños originados por falta de mantenimiento o por causa de productos de limpieza o materiales inadecuados que pudieran ocasionar rayas, manchas, degradación, decoloración, etc, por ejemplo: pulidores, esponjas y/o telas abrasivas sobre superficie de acero.

Para utilizar nuestro servicio de garantía, sólo debe ponerse en contacto con nuestro Servicio Técnico Autorizado o con el Distribuidor que atendió la compra.

Para asesoría y consultas llámanos
SERVIMATIC SAC.

Francisco Almenara N° 384, Urb. Santa Catalina. La Victoria.
Teléfonos del servicio técnico de SERVIMATIC SAC:
319-2005 / 319-2013
319-2014 / 319-2017

Email: servtec@klimatic.com.pe

www.klimatic.com.pe

ARTEFACTO:
MODELO:
N° SERIE:
FECHA DE COMPRA:
DISTRIBUIDOR: