

Con posterioridad al periodo de garantía legal, MADEMSA, proporcionara al producto, adicionalmente y en forma gratuita, un Servicio Asistencia Integral (SAI), en los términos que a continuación se señalan:

1. Objeto del SAI

El objeto único y exclusivo Servicio Asistencia Integral (SAI) será reparar el producto en el evento de que, por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, dicho producto experimente una falla que lo haga incompetente para su uso normal.

Se excluyen del Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros, por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega, por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, desconocimientos y desobediencia a las instrucciones de uso o mantenimiento, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pulido exterior, piezas de vidrio o plástico extraíbles, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, recambio de piezas o partes no legítimas y alteraciones de cualquier tipo efectuadas por personas no autorizadas.

Para estufas a parafina: el Servicio Asistencia Integral (SAI), no cubre en ningún caso el reemplazo gratuito de la mecha. Debido a que este producto ha sido diseñado para el uso doméstico, el presente Servicio Asistencia Integral (SAI) no tendrá validez cuando dicho producto se destine para otros usos tales como: Restaurantes, hoteles, casinos, hospitales, industrias y otros de similar naturaleza.

2. Costo del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será proporcionado al consumidor en forma gratuita, incluidos mano de obra y repuestos. Se excluyen de lo antes señalado, el cobro del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) MADEMSA, en caso de reparaciones domiciliarias. Los repuestos, partes, piezas y componentes del producto reemplazados deberán ser restituidos por el consumidor al Servicio Asistencia Integral (SAI) MADEMSA, sin costo para este último.

3. Prestación del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicio Asistencia Integral MADEMSA.

4. Plazo de vigencia del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) tendrá vigencia y será válido durante el plazo de un año, a contar de la fecha de compra del producto.

Este plazo no será renovado o prorrogado debido a reparaciones realizadas al producto dentro del citado periodo de vigencia.

Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral MADEMSA el presente documento, acompañado de la Factura o boleta de compra del producto.

Para mayor información llame al 600 600 53 53

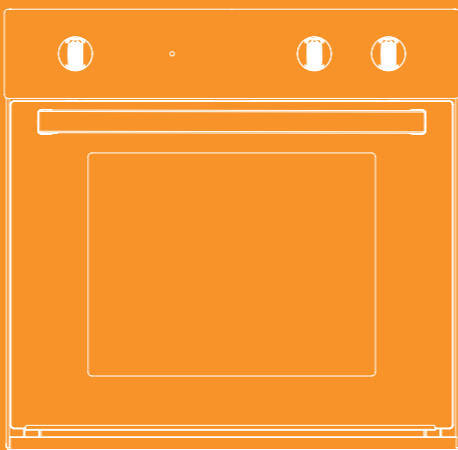
ELECTROLUX DE CHILE S.A.

Alberto Llona 777,
Maipú, Santiago
Chile

Conserve este documento, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos.

www.madems.cl

CÓDIGO: A22317812 - G0033541/004



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA HORNO DE EMPOTRAR

M SPAZIO 110A

M SPAZIO 140A

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible

Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento este artefacto

¡BIENVENIDO A LA EXPERIENCIA MADEMSA!

En primer lugar, le agradecemos la adquisición de un horno Mademsa, que es garantía de seguridad, calidad y duración. Al haber escogido un producto Mademsa, usted incorpora a su hogar un artefacto de calidad que cuenta con un moderno diseño, una alta tecnología y un servicio técnico especializado a lo largo de todo el país. Lea completamente este manual y siga cada una de las indicaciones, de esta forma podrá usar su horno correctamente, le permitirá mantenerlo en buenas condiciones y evitará posibles accidentes. Guarde este manual en un lugar apropiado, ya que puede necesitarlo para consultas o para el uso de la póliza de garantía. Le recordamos que Mademsa cuenta con un servicio de atención al cliente, al cual usted puede preguntar cualquier duda sobre este producto al Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353.

IMPORTANTE:

La instalación, reparación, mantenimiento, o uso inadecuado de este artefacto puede causar graves daños a la propiedad y/o a las personas. Lea completamente el manual de instrucciones antes de utilizar este artefacto. En caso de emergencia llame al servicio de emergencia de su proveedor de electricidad.

ADVERTENCIA:

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

ELECTROLUX DE CHILE S.A. Alberto Llona 777, Maipú.

SUGERENCIAS AMBIENTALES

El material del embalaje es reciclable, busque separarlo y enviarlo a los centros de reciclaje. Este aparato no debe tratarse como basura doméstica, se debe entregar a un sistema de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos disponible en su región.



CONTENIDO

Introducción 1

1. Especificaciones técnicas 3

2. Conexión eléctrica 4

3. Instalación: Inserción y montaje 4

4. Esquemas de instalación 6

5. Panel de control 7

6. Descripción de comandos 7

7. Selector de funciones 8

8. Funciones de cocción 8

9. Consejos de uso 9

10. Limpieza y mantenimiento 9

11. Guía para la preparación de alimentos 12

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Familia	HE-1010	HE-1015
Características / Modelos	M SPAZIO 110A	M SPAZIO 140A
Alto [mm]	590	590
Ancho [mm]	600	600
Profundidad [mm]	460	460
Volumen [L]	6,6	6,6
Potencia		
Resistencia inferior	1000 W	1000 W
Resistencia superior	1200 W	1200 W
Luz horno	Sí	Sí
Convector	-	-
Potencia total	2225 W	2225 W
Características eléctricas		
Voltaje / Frecuencia	220 V - 50 Hz	220 V - 50 Hz
Eficiencia Energética		
Clasificación	E	E
Consumo función tradicional	0,87 kWh/Ciclo	0,87 kWh/Ciclo

2. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los artefactos poseen un cable de alimentación de tres polos y están preparados para el funcionamiento con corriente alterna. El cable de tierra está marcado con los colores: amarillo/verde. Se debe conectar el cable de alimentación del horno (cable sin enchufe) mediante un interruptor omnipolar, con abertura mínima de los 3 contactos de 3mm (el hilo de conexión a tierra no debe estar intervenido por el interruptor). Antes de proceder a la conexión de la red eléctrica, asegúrese de que:

- La instalación eléctrica sea de **16 Amperes**
- La red eléctrica sea de 220V y 50Hz
- El interruptor omnipolar sea fácilmente alcanzable después que el horno haya sido instalado.
- El cordón de alimentación no quede tocando con partes sujetas a calentamiento.

Importante: No utilice alargadores, adaptadores, triples, etc.

Advertencia: Si el cable de alimentación está dañado o debe ser cambiado por algún motivo, debe utilizarse el repuesto original que provee el fabricante o los servicios técnicos autorizados.

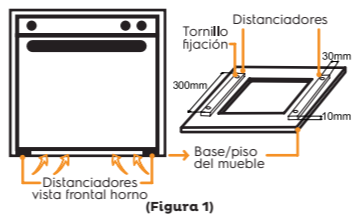
Importante: La unión del cable de alimentación a la red eléctrica debe ser estañada y protegida con cinta aislante o funda termo retráctil.

3. INSTALACIÓN: INSERCIÓN Y MONTAJE

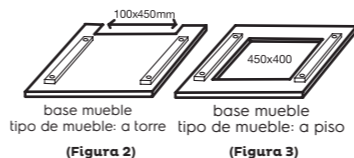
Advertencia: El aparato debe ser instalado por personal calificado en cumplimiento con las instrucciones proporcionadas. El fabricante no se hace responsable por instalaciones incorrectas, que pueden provocar daños a personas, animales y a la propiedad. Para la puesta en servicio del horno es indispensable cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Técnica Vigente en cada país en lo que respecta a:

- 1- Condiciones de instalación.
 - 2- Ventilación de recintos para instalación.
- Para asegurar que el aparato empotrado funcione correctamente, el gabinete en el cual se instalará el aparato debe ser apropiado para este uso.

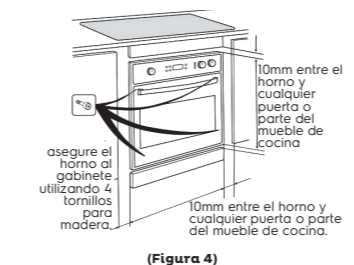
Importante: La base donde se instalará el horno debe ser sólida, nivelada y capaz de resistir un peso de 50Kg. Para que exista una ventilación adecuada, debe haber un espacio mínimo de 30mm entre el horno y el panel de madera trasero. Se recomienda instalar el horno de tal manera que se apoye en 2 listones (distanciadores) de madera de 10mm de altura, que permitan la ventilación adecuada del horno (fig.1).



Además, el horno debe estar apoyado en una superficie plana con una abertura de al menos 100x450mm en la parte trasera (fig.2), o bien una perforación en el centro de 450x400mm (fig.3) dependiendo de la naturaleza de su mueble.

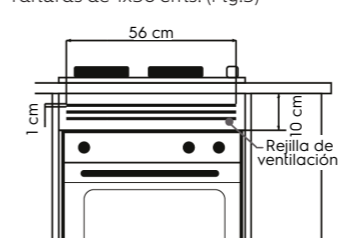


Debe existir una distancia mínima de 10mm entre el horno y cualquier panel decorativo del mueble. (fig.4)



En caso de que se realice la instalación de una encimera, la conexión eléctrica de esta debe realizarse de manera separada a la del horno. Si el artefacto es instalado bajo partes de un mueble (cajones, armarios, etc.) deberá colocarse una división intermedia a una distancia mínima de 10cm de modo que sea imposible un contacto directo involuntario con el mismo. Dicha división intermedia sólo podrá ser retirada usando herramientas. En caso de instalar un horno bajo una encimera, el mueble se debe modificar de la siguiente manera: - Elimine la división intermedia que

indica el punto anterior, manteniendo la distancia de al menos 10 cm de separación entre la cubierta donde está empotrada la encimera hasta el horno. (fig.5)



PARA LA INSTALACIÓN DE SU HORNO:

- 1 Introduzca el horno en la abertura del mueble
- 2 Apóyelo sobre su base
- 3 Empuje el horno hasta que topen los perfiles de fijación en el panel frontal del mueble.
- 4 Abra la puerta del horno y fíjelo al mueble utilizando las cuatro perforaciones dispuestas para tal artefacto. Utilice cuatro tornillos para madera.

NOTAS:

- Preferentemente instale su horno a una distancia mínima de 250mm de una fuente de agua.
- El horno debe quedar absolutamente firme y los cables eléctricos totalmente aislados, de manera que no entren en contacto con partes metálicas.

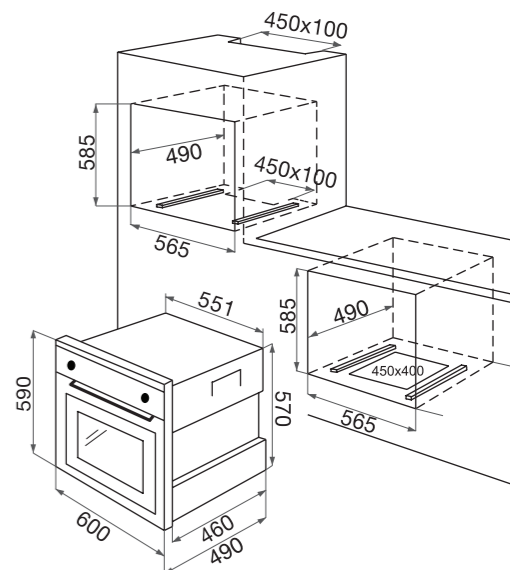
- Los paneles de los gabinetes adyacentes deben ser de material resistente al calor. En particular los gabinetes que tienen revestimientos, deben tener pegamentos que soporten temperaturas de hasta 120°C para evitar deformaciones o desprendimiento del revestimiento.

- En cumplimiento con los estándares de seguridad eléctricos, no debe haber contacto con las partes o piezas eléctricas una vez instalado el aparato.

La figura que se muestra a continuación indica las dimensiones de los cortes para la instalación de su horno.

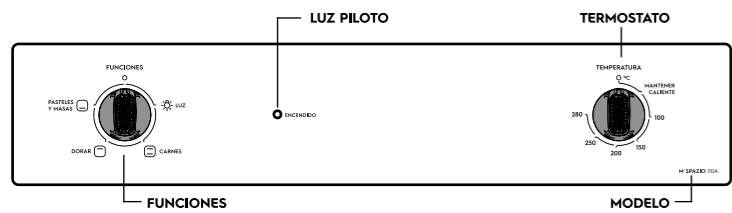
4. ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

-Unidad de medida: milímetros.

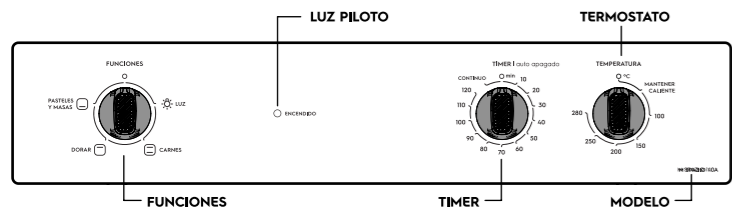


5. PANELES DE CONTROL: CARACTERÍSTICAS

Modelo: M SPAZIO 110A



Modelo: M SPAZIO 140A



6. DESCRIPCIÓN DE COMANDOS

A. USO DEL TIMER

Timer electrónico: versión 120min.

Los hornos que poseen este tipo de timer, permiten programar la duración del tiempo de cocción, al finalizar el tiempo programado sonará una alarma acústica y se apagará el automáticamente la función programada, quedando encendida solamente la luz interior del horno.

Para utilizarlo, debe girar la perilla en sentido horario hasta la posición máxima y luego fije el tiempo deseado.

Para usar el horno en funcionamiento manual, excluyendo por lo tanto el

timer, debe girar la perilla en sentido antihorario hasta hacerla coincidir con el marcado: CONTINUO

B. LUCES PILOTO

Luz indicadora de funcionamiento del artefacto. (Encendido) Cuando esta luz se encuentre encendida indicará que el artefacto se encuentra activado en cualquiera de sus funciones.

7. SELECTOR DE FUNCIONES

Los diversos elementos generadores de calor son comandados por el selector de funciones y regulados por el termostato. Cada una de estas funciones permite una gran variedad de formas de cocción.

Nota: Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

o Apagado

☀ Luz horno

En esta posición se encenderá solamente la luz interior de su horno, la cual se mantendrá encendida durante las restantes funciones.

☑ Resistencia Sup. + Resistencia Inf.

Esta función permite una cocción tradicional, funciona la resistencia superior e inferior al mismo tiempo. La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50°C - 280° Máx.

☑ Resistencia superior

En esta posición se mantendrá funcionando la resistencia superior. La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50°C - 280° Máx.

☑ Resistencia inferior

En esta posición se mantendrá funcionando la resistencia inferior. La temperatura puede ser regulada desde el termostato entre el rango 50°C - 280° Máx.

8. FUNCIONES DE COCCIÓN

Para mayor comprensión de las funciones de cocción:

☑ Resistencia Superior más resistencia inferior (Cocción tradicional- Carnes).

El calor, procedente simultáneamente de arriba y abajo del horno, permite que el sistema se adapte a cualquier tipo de alimento. La cocción tradicional también llamada estática o termo-eléctrica, sirve para cocinar solo un plato a la vez. Es ideal para cualquier tipo de asado, pan, galletas y también carnes blancas como pollo, pato y pavo.

☑ Resistencia inferior (Cocción final - Pasteles y masas)

El calor procedente de la parte inferior, permite completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura de base más elevada sin afectar el gratinado. Es ideal para tartas dulces o saladas y pastelería en general.

☑ Resistencia superior (Cocción Grill - Dorar)

La resistencia del grill está formada por un elemento doble que abarca toda la plataforma de apoyo. En los modelos con grill esta función permite asar de manera uniforme grandes cantidades de alimentos, en particular carne. El calor producido por el grill permite obtener resultados óptimos de gratinados sobre todo con carnes de espesores pequeños o medios.

9. CONSEJOS DE USO

Antes de usar el horno por primera vez: Calentar el horno vacío a máxima temperatura por un periodo de 20 minutos. De esta manera se eliminan posibles residuos de suciedad que podrían producir olores desagradables durante la cocción.

Cómo ahorrar energía:

Cuando cocine en su nuevo horno empotrable, usted puede apagar el horno minutos antes del fin de la cocción, ya que el calor residual que queda en el interior es suficiente para terminar la cocción.

Uso del horno:

Cuando usted quiera cocinar cualquier tipo de masas delicadas, como por ejemplo: queques, galletas o bizcochos, debe precalentar el horno a la temperatura deseada unos minutos antes de comenzar la cocción. Cuando cocine productos de mayor volumen como por ejemplo: pollos o carnes, no es necesario precalentar el horno.

Advertencias:

- El horno puede calentarse durante su uso. Los niños deben mantenerse alejados durante su funcionamiento o después de haber sido utilizado para evitar quemaduras.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o que carezcan de experiencia (incluido niños), salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

10. LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

Limpieza general:

Para mantener en buenas condiciones su horno, es necesario limpiarlo por dentro y por fuera después de cada uso.

Limpieza puerta del horno:

Para la puerta de cristal: limpiar solo con agua tibia y con un paño suave, evitando el uso de paños ásperos.

Limpieza exterior:

Si tiene un horno blanco, limpie bien todo el exterior para evitar que con el tiempo la salida de vapores grasos produzca amarilleo en su artefacto. Si tiene un horno espejado, enjuáguelo con un paño húmedo o una piel gamuza. En caso de manchas persistentes, usar detergentes específicos para acero inoxidable o un poco de vinagre caliente.

Nota: No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal duro para limpiar la puerta de vidrio del horno, lo que podría rayar la superficie y provocar su rotura.

Importante: No debe usar limpiador a vapor.

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla, debe seguir los siguientes pasos:

DESMONTAJE:

1. Abra completamente la puerta del horno (figura 6.A).

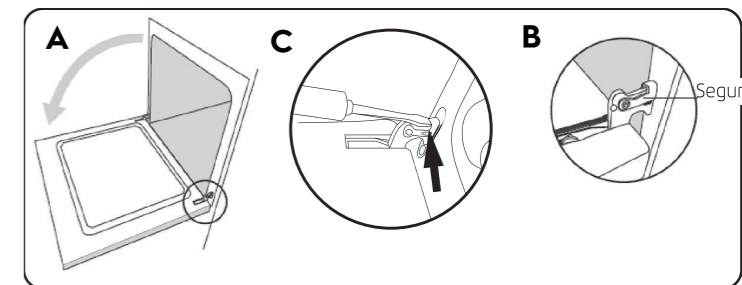
2. Levante el seguro hasta su máximo giro con la ayuda de un destornillador de paleta (figura 6.C).

MONTAJE:

1. Haga coincidir las ranuras de la puerta con las bisagras del horno.

2. Introduzca la puerta hasta hacer calzar el sacado de la bisagra con el horno.

3. Abra la puerta totalmente y baje completamente los seguros para fijar la puerta del horno (Figura 6.B).



(Figura 6)

7

8

9

10

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

1. Desconecte eléctricamente su horno y abra completamente la puerta.

2. Quite la cubierta protectora del cristal y retire la ampolla.

3. Sustitúyala por otra ampolla con las mismas características que la original.



(Halógena G9)

4. Vuelva a colocar la cubierta protectora de cristal sobre la ampolla y enchufe nuevamente el cordón eléctrico a la red eléctrica.

	Halógena G9
Resistencia a altas temperaturas	300 °C
Tensión	220 - 240 V
Potencia	25 W
Conexión	G9

⚠ NOTA IMPORTANTE

No utilice el horno sin la cubierta protectora del cristal de la lámpara.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

11. GUÍA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

	Montaje corredera	Cantidad en Kg.	Temperatura horno °C	Tiempo en min.
Carne				
Asados cocidos sobre bandeja				
Vacuno	1 - 3	1	160	90
Cerdo	1 - 3	1	160	90
Pollo	1 - 3	1 - 1,5	180	90
Pavo en rebanadas	1 - 3	1,5	180	120
Carnes guisadas				
Guiso de vacuno	1	1	175	120
Pescados/Mariscos				
Merluza, bacalao, congrio	1 - 3	1	180	30
Lenguado, corvina.	1 - 3	1	180	30
Ostras	1 - 3	-	180	20
Soufflés				
Soufflé de fideos	1 - 3	2	185	60
Soufflé de verdura	1 - 3	2	185	50
Soufflés dulces y salados	1 - 3	0,75	180	50
Masas				
Masa batida en molde	1 - 3	1	175	60
Masa base torta	1 - 3 - 4	0,5	175	30
Masa con relleno húmedo	1 - 3	1,5	175	70
Pizza	1 - 2 - 3	0,5	200	30
Tostadas	1 - 2 - 3	0,5	190	15
Cocción grill				
Pollo	3	1 - 1,5	Grill	-
Tostadas	4	0,5	Grill	5 por lado
Salchichas	4	0,5	Grill	18 por lado
Chuletas	4	0,5	Grill	8 por lado
Pescado	4	0,5	Grill	8 por lado
Descongelación				
Platos preparados	1 - 3	1	200	45
Carne	1 - 3	0,75	50	70

*Niveles de montaje de la bandeja, de abajo hacia arriba.



PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL



CALL CENTER 600 600 53 53

Producto:

Modelo:

Nº de serie:

mademsa garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, durante los plazos y condiciones siguientes:

1. En el evento que por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, el producto experimente una falla que lo haga no apto para su uso normal, le será reparado al consumidor, en forma gratuita, por el SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL MADEMSA.

La presente garantía no tendrá validez si el producto se hubiese deteriorado por un hecho imputable al consumidor.

2. En el caso de presentar el producto

una falla, el consumidor en conformidad a lo dispuesto en el inciso 6º del artículo 21 de la ley N°10.496, sobre derecho de los consumidores, deberá hacer efectiva la presente garantía, requiriendo la prestación SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL MADEMSA.

Para los efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, el consumidor deberá presentar al SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL MADEMSA, la presente póliza, acompañada de la factura de compra del producto.

3. Esta garantía tendrá vigencia y será válida durante los tres meses siguientes a la fecha de compra del producto del consumidor.

RED SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL

REGIONES	SECTOR	SAI	DIRECCIÓN
XV	ARICA	BRAVO Y AGUIRRE LTDA.	GONZALO CERDA # 1548
I	IQUIQUE	BRAVO Y AGUIRRE LTDA.	CALLE LAS ROSAS # 2124
II	ANTOFAGASTA	SERV. IN. SOSSA Y CUEVAS LTDA.	LATORRE #3264
	CALAMA	SERVICIOS FERNANDEZ LTDA.	VARGAS #1891
III	COPIAPO	SERV. TÍC. FCO VILLEGAS LEYTON	RAFAEL SOTOMAYOR N° 1041
	VALLENAR	E.I.R.L.	A. PRAT #562
		COM. ORESTES AVALOS E HIJOS	
		LTDA.	
IV	LA SERENA	COM. ORESTES AVALOS E HIJOS	COLÓN #578
	COQUIMBO	LTDA.	PORTALES #538
	OVALLE	SOCIEDAD COMERCIAL AVALOS LTDA.	SOLO ATENCIÓN DOMICILIARIA
		FERNANDEZ Y CIA. LTDA.	
V	VIÑA DEL MAR	SERVICIOS INDUSTRIALES LTDA.	QUILLOTA #951
	SAN FELIPE	SERVICIOS INDUSTRIALES LTDA.	FREIRE #245
	SAN ANTONIO	SUCKEL Y CIA. LTDA.	AV. CHILE # 431, LOCAL D
RM	MELIPILLA	SUCKEL Y CIA. LTDA.	SERRANO # 118
	FACTORY	SUCKEL Y CIA. LTDA.	ROBERTO ESPINOZA # 1973
	SERVICE	COMER. JYL RODRIGUEZ ALARCON	SOLO ATENCIÓN DOMICILIARIA
	CERRO NAVIA	SPA	CONCHA Y TORO # 3181,
	PUENTE ALTO	SERV. ELECTR. PASSI & BARRIEN-	LOCAL 2
	MAIPÚ	TOS SPA	PORTALES # 165
	VIRTUAL	LUVECCE E HIJOS LTDA.	SOLO ATENCIÓN DOMICILIARIA
		CLAUDIO GONZALEZ GARAY	
VI	RANCAGUA	SERVICIO INTEGRAL LTDA.	CUEVAS #839
	SAN FERNANDO	SERVICIO INTEGRAL LTDA.	CHACABUCO # 579
VII	CURICÓ	SERVICIO TÉCNICO SERVIHOGAR SPA	VIDAL # 419
	TALCA	ARAYA Y ARAYA LTDA	9 ORIENTE #1254
	LINARES	ROVAL TDA.	LAUTARO #533
VIII	CHILLÁN	DANIEL CORREA Y CIA. LTDA.	CLADIO ARRAU #939
	CONCEPCIÓN	LUCIO ALTAMIRANO Y CIA. LTDA.	OROPELLO #714
	LOS ÁNGELES	SILVA CARPIO LTDA-	ERCILLA #105
IX	ANGOL	CASTILLO Y PARRA LTDA.	O'HIGGINS #433
	TEMUCO	SERV. TÉCNICO MARCELO CÁCERES	MIRAFLORES #1196 LOCAL 7
		CARRASCO E.I.R.L.	
XIV	VALDIVIA	LA REGLA Y PÉREZ LTDA.	PICARTE #829
X	OSORNO	LA REGLA Y PÉREZ LTDA.	ANGULO #608
	PUERTO MONTT	STA DEL SUR LTDA.	DOCTOR MARTIN #433
	CASTRO	ERWIN GONZALEZ V.	RAMÍREZ
XI	COYHAIQUE	JORGE TORO BÁEZ	ALMIRANTE SIMPSON #780
XII	PUNTA ARENAS	LUIS GARCIA B.	ANGAMOS #499

Para mayor información llama al 600 600 53 53

