

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



Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento este artefacto.

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES ENCIMERA ELÉCTRICA**

**MEE 4E      MEE4.5E**  
(TIPO: 4 EE) (TIPO: 4.5 EE)



## CONTENIDO

Introducción	2
Advertencias preliminares	3-5
Descripción del producto	6
Especificaciones técnicas	6
Instrucciones de uso	7
Consejos para el uso correcto de su encimera	8-10
Mantenimiento	10
Instalación	11-14
Conexión eléctrica	15
Seguridad	15
Servicio asistencia integral	16
Póliza de garantía	17
Red servicio asistencia integral	18





## INTRODUCCIÓN

### **¡Bienvenido a la experiencia Mademsa!**

Felicitaciones por elegir un producto Mademsa. Antes de comenzar a utilizarlo lea por completo el manual de usuario; este contiene la descripción del artefacto, sus funciones y las instrucciones de seguridad. Le recomendamos que guarde este manual de usuario para referencias futuras. En caso de dudas no utilice el artefacto y contacte a su Centro de Atención al Cliente Mademsa local.





## ADVERTENCIAS PRELIMINARES

### Aduertencia

-Antes de utilizar su encimera por primera vez, caliente los platos eléctricos sin ollas durante 4 minutos aproximadamente. Durante este proceso de "curado", el revestimiento protector de los platos eléctricos se endurece y adquiere mayor resistencia.

-En el uso diario, solo use recipientes cuya base este seca.

-Mantenga utensilios húmedos u objetos con la condensación, tales como tapas de ollas, lejos de la zona de cocción.

-Nunca opere los platos eléctricos sin un recipiente, o con un recipiente vacío. Esto deteriora el producto en su conjunto.

-Nunca utilice el plato eléctrico como tabla de corte

-Nunca utilice los platos eléctricos como estufa u otros fines que no sea la cocción de alimentos.

Cocción eficiente :

-Una cocción eficiente dependerá de la calidad y estado de los recipientes; ollas y sartenes.

-Es recomendable que los diámetros de los recipientes excedan levemente el diámetro de los platos eléctricos y adicionalmente que no

sean muy gruesos o robustos.

-No utilice recipientes cuyo fondo este muy deformado, ya sea cóncavo o convexo.

### AVISO IMPORTANTE

**En el primer encendido la encimera puede despedir humos y olores, no olvide conectar a campana extractora y mantener ventilado el recinto.  
NO ENCENDER SIN CARGA  
MAS DE 5 MIN.**

### Aduertencia

La encimera es un artefacto eléctrico cuya manipulación requiere mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantenimiento, alteración o uso inadecuado pueden causar graves daños a las personas y/o a la propiedad. Lea completamente el "Manual de Instrucciones de Uso y mantenimiento y de Instrucciones Técnicas" para las encimeras antes de solicitar la instalación de su encimera y proceder a su uso. La instalación de su encimera debe ser realizada únicamente por un Servicio





## ADVERTENCIAS PRELIMINARES

Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) Asegúrese que el instalador consulte el manual al momento de instalar su encimera. Si el cable de alimentación esta dañado, debe ser sustituido solo por un servicio técnico autorizado Mademsa

**La instalación, reparación, mantención o uso inadecuado o defectuoso de este artefacto puede causar graves daños a la propiedad y/o a las personas. lea completamente el manual de instrucciones entregado con este artefacto antes de usarlo. en caso de emergencia llame al servicio de emergencia de su proveedor de electricidad.**

Nota Importante La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados puede causar pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Para cualquier información, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes de la marca al 600-600 5353.

### **Advertencia**

-La instalación de la encimera debe realizarse en forma apropiada, por personal calificado, de acuerdo con las instrucciones indicadas en el manual de instalación, uso y mantenimiento.

-Asegúrese que el espacio de instalación esté bien ventilado. Mantenga abierto los espacios naturales para ventilación.

-El uso del un artefacto para cocinar produce humedad y calor en el lugar donde está instalado, se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

-La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica si existe.



## ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- No intervenga o reemplace ninguna parte de su encimera si no está especificado en este manual.
- Conecte su encimera a 220 V ~ con un polo a tierra apropiado.
- Asegúrese de que todo el material de empaque y adhesivos sean retirados de la encimera antes de operarla, para prevenir incendios o daños.
- La encimera no está prevista para hacerla funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- Evite limpiar la encimera con paños húmedos cuando el artefacto esté en uso.
- Evite retirar residuos alimenticios de la cubierta de acero de la encimera con elementos cortopunzantes o cualquier material que lo deteriore.
- Nunca utilice su encimera como tabla de corte.
- Deje enfriar las placas y las superficies antes de tocarlas con las manos y no las deje al alcance de los niños.

### Al usar la encimera

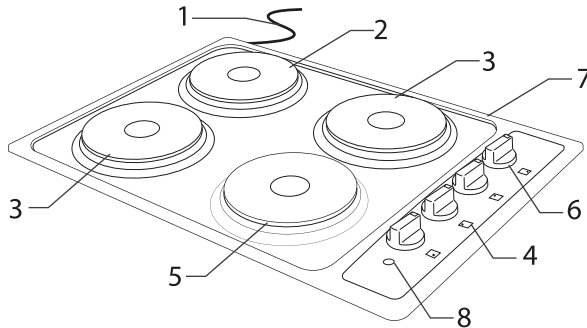
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando. Evite que circulen cerca de los utensilios de cocina (ollas, fuentes calientes, etc.)
- Evite que los mangos de ollas y sartenes sobresalgan fuera de la cubierta de la encimera, para evitar que los niños puedan volcarlos y llegar a quemarse con sólidos o líquidos calientes que contengan, especialmente si pueden subirse a una silla o taburete que les permita alcanzarlos.
- No limpie su encimera con líquidos inflamables o volátiles.





## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1	Cordón de 2.5mm <sup>2</sup>
2	Placa Eléctrica 1500W
3	Placa Eléctrica 1000W
4	Símbolo indicador de correspondencia de la perilla de mando con respectivo quemador
5	(Modelo MEE 4E) Placa Eléctrica 1500 W (Modelo MEE 4.5E) Placa Eléctrica 1000 W
6	Perilla de mando
7	Cubierta en Acero Inoxidable
8	Luz Indicador encendido



### Especificaciones técnicas

Tensión de alimentación	220 V ~
Frecuencia Hz	50 Hz
Potencia nominal máxima	4800 W (MEE 4E) 4500 W (MEE 4.5E)

### Dimensiones

	Frente	Profundidad	Alto	Diámetro
Producto	600mm	435mm	77mm	
Emplazamiento Mueble	576mm	418mm		
Placa eléctrica 1000W				155mm
Placa eléctrica 1500W				155mm





## INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

### Instrucciones de uso

Importante, antes de la puesta en servicio Antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe que el voltaje y la frecuencia corresponden con los indicados en la placa de características de la encimera.

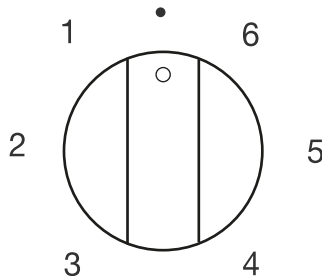
Funcionamiento de las placas

eléctricas: Compruebe que la perilla este en posición “●”. Las placas se controlan por medio de un conmutador de siete posiciones. Las distintas potencias se obtienen girando el mando correspondiente y ubicándolo en la posición deseada.

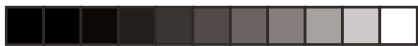
**Antes de encender la placa se debe colocar el recipiente**

### Potencias

Placa 1000W		Placa 1500W (punto rojo)	
Posición	Potencia	Posición	Potencia
●	Apagado	●	Apagado
1	100W	1	135W
2	165W	2	165W
3	250W	3	250W
4	500W	4	500W
5	750W	5	750W
6	1000W	6	1500W







## INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

### Consejos para el correcto uso de su encimera

-En el panel de mando se encuentra indicada con que perilla se comanda cada una de las placas.

-En el mismo panel se encuentra una luz piloto que indica el funcionamiento de una o más placas.

-La placa con punto rojo (1500W) calienta de forma rápida en su potencia máxima durante los primeros cinco minutos aproximadamente. Luego su potencia disminuye a 750W, manteniendo una temperatura constante. Si la placa ha estado mucho tiempo sin funcionar, es necesario eliminar la humedad absorbida por la placa. Para conseguir este secado, durante cinco minutos ponga la encimera en funcionamiento sin recipientes sobre ella colocando la perilla en la posición 2. **IMPORTANTE:** Solo en este caso se puede hacer funcionar sin recipientes y se debe hacer únicamente de acuerdo a estas indicaciones.

**Nota: Los platos eléctricos alcanzan altas temperaturas, por lo que es normal que adquieran un color rojizo.**

-Si se agrietara una placa eléctrica deberá desconectar la enci-

mera de la corriente eléctrica.

-Debido al uso de este artefacto las bases cromadas de las placas eléctricas cambiarán de color a dorado, este proceso es normal en este tipo de productos.

**Cuando la encimera está funcionando o después de haber funcionado, tiene zonas que pueden producir quemaduras. Mantener a los niños alejados.**

### Correcta utilización de las placas eléctricas.

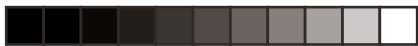
-Cerciórese que el fondo del recipiente utilizado, cubra totalmente la superficie de la placa eléctrica, de esta forma aprovechará toda la energía calórica.

-Los recipientes colocados no deben sobresalir fuera de los límites de la encimera, para que el efecto del calor no perjudique las perillas y el salpicadero del mueble en donde se encuentra empotrada la encimera.

-No utilice recipientes con base cóncava ni convexa.

-No utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el de la placa, de esta manera se evita que los alimentos cuando están en





## INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

ebullición, se derramen sobre las placas.

-Secar el fondo exterior de los recipientes antes de colocarlos sobre las placas.

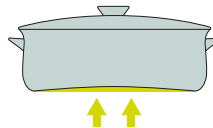
-Cuando termine de cocinar es conveniente tener la placa al mínimo o apagarla instantes antes de quitar el recipiente, de esta manera se aprovecha la energía almacenada y además evitará que la placa trabaje en vacío.

### Cocción eficiente

-Las bases de las ollas y sartenes deben tener una ligera concavidad a temperatura ambiente, ya que con temperatura la base se expande asegurando quedar a ras con la superficie de cocción. Como resultado se logra una cocción más eficiente.

### Concavidad recomendada de ollas y sartenes

Diámetro del fondo del recipiente	Máxima concavidad en condición frío	Máxima concavidad en condición caliente
145 mm	0.9 mm	0.5 mm
180 mm	1.1 mm	0.6 mm
220 mm	1.3 mm	0.8 mm



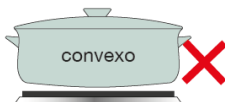
#### espesor del fondo



**Espesor del fondo**  
Acero inoxidable 4 a 6 mm  
Acero esmaltado 2 a 3 mm



#### forma del fondo



#### diámetro del fondo



Además, es incorrecto:

-Humedad sobre plato electrónico.

-Mantener encendido el plato eléctrico sin ollas o sartenes.





## INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

### Mantenimiento

**-Evite derramar líquidos sobre las placas calefactoras y la cubierta. Si accidentalmente se derrama algún líquido sobre alguna placa calefactora deberá quitarse al instante con un paño seco.**

-No deje encendidas las placas calefactoras en vacío o con ollas o cacerolas vacías.

-Al terminar la cocción, coloque la perilla en posición cero. Antes de efectuar cualquier operación desconecte el aparato de la red eléctrica.

La adecuada y oportuna limpieza de su encimera, es fundamental para la durabilidad del producto. Por lo tanto siga las siguientes indicaciones:

- No realizar la limpieza cuando los platos eléctricos estén calientes.
- No utilice líquidos inflamables para limpiar su encimera.
- No utilice productos abrasivos ni corrosivos.
- No utilice productos en base a cloro.

- No utilice elementos cortantes para retirar sustancias sobre los platos eléctricos.

- Nunca deje que se carbonicen restos de alimentos sobre las platos eléctricos.

- Evite que caigan sobre el plato eléctrico, sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, jugo de limón, etc.).

- Para una limpieza diaria, utilice un paño levemente húmedo con una solución jabonosa y secar por calentamiento durante un corto tiempo.

- La limpieza debe hacerse siguiendo el patrón circular de los platos eléctricos para evitar ralladuras.

- Para platos eléctricos muy sucios, utilice aquellos productos adecuados existentes en el mercado; desengrasantes neutro y Scotch-Brite, luego secar de inmediato.

- Es recomendable que cada cierto tiempo, después de la limpieza, aplique una fina capa de aceite vegetal sobre las placas eléctricas (parte superior del plato eléctrico).





## INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

### Reglamentación

Para la instalación y puesta en servicio de la encimera 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.

### IMPORTANTE

Si el recinto donde se instalará este artefacto no tiene como mínimo 5m<sup>3</sup> deben cumplirse los requisitos de ventilación indicados en la Norma Técnica vigente en cada país.

### Advertencias previas a la instalación

- 1- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local y el reglaje del artefacto son compatibles.
- 2- Asegúrese que la superficie donde va a empotrar su encimera esté nivelada y pueda soportar el peso de la misma.

### Instalación

- Realice sobre la superficie donde va a instalar su encimera una demarcación con las medida indicadas en la Figura 3.

El espesor mínimo del mueble para la instalación es 15 mm, por lo cual si el mesón de su cocina tiene menos de 15 mm de espesor, suplemente de modo que queden 15 mm como mínimo para instalar las fijaciones.

- **Considere las distancias de separación mínima de 10 cms con paredes adyacentes laterales y 5 cms con la pared de fondo.**

Con respecto a muebles o campanas extractoras la medida vertical mínima debe ser 60cm entre la parte inferior de la campana extractora o mueble y el calefactor de la encimera. (fig.4)

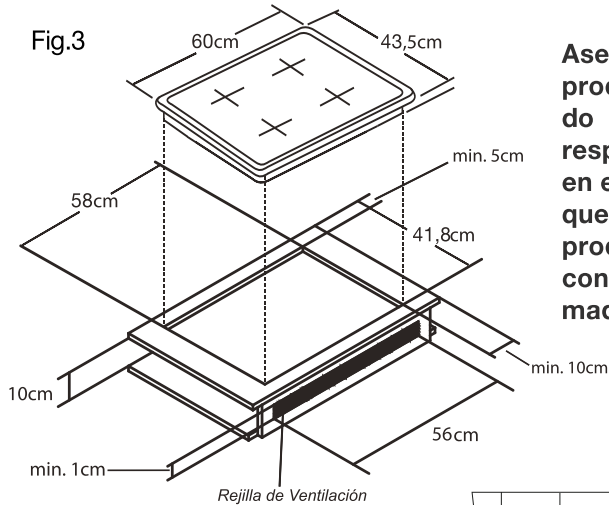
Nota: Si el mueble donde va a empotrar su artefacto posee elementos adicionales decorativos o estructurales, considere que la distancia mínima de separación está considerada desde dichos elementos hasta su encimera.

- Realice el corte en la superficie marcada y retire la capa protectora del mueble.



## INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

### Dimensiones para la instalación



*Deje un espacio de al menos 10 centímetros bajo la cubierta del mueble donde va a empotrar su encimera, colocando una base que no permita acceder a ella por la parte inferior cuando esté encendida.*

- Coloque la encimera en el mueble y marque su contorno para asegurar que el producto sea instalado en el centro respecto al corte en el mesón, dejando una separación de 5mm entre las paredes de la cuba de encimera y la madera del mueble.
- Una vez hecha la demarcación retire la encimera del mueble y proceda a colocar la cinta de sello (proporcionada) en todo el contorno inferior interno de ésta. Luego vuelva a empotrar en la zona marcada y coloque las fijaciones en las ranuras respectivas. (Fig.5)

### IMPORTANTE

**Asegurar que el producto sea instalado en el centro respecto al destajo en el mesón, evitando que una pared del producto quede en contacto con la madera.**

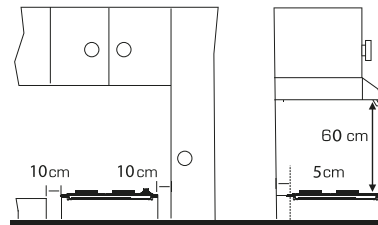


Fig. 4

## INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

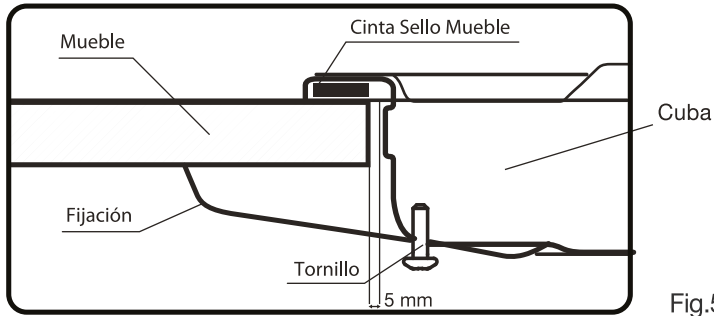


Fig.5

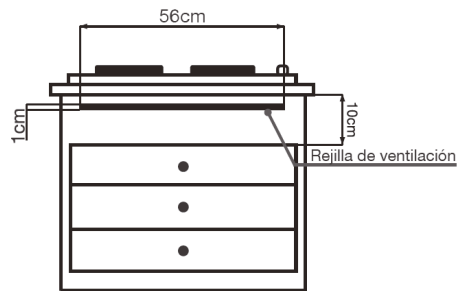
Asegure los tornillos de la fijación hasta que ajuste perfectamente la encimera contra la superficie del mueble. Tenga en cuenta que el asentamiento sea parejo para todo el contorno del artefacto, deje una separación de 5mm entre las paredes de la cuba de encimera y la madera del mueble.

### IMPORTANTE

Para una adecuada ventilación de la encimera el mueble deberá disponer de una ranura de ventilación hacia el frente de al menos 56 cm de ancho por 1cm de alto. (Fig.6)

### Atención

Si el artefacto es instalado sobre partes del mueble (cajones, armarios, etc.) deberá colocarse una división intermedia a una distancia mínima de 10 cm del lado inferior de la encimera, de modo que sea imposible un contacto directo involuntario con la misma. Dicha división intermedia sólo podrá ser retirada usando herramientas.



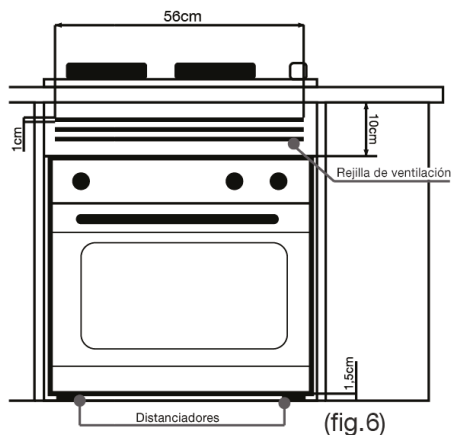
(Fig.6)



## INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

En caso de instalar una encimera sobre un horno empotrado, el mueble se debe modificar de la siguiente manera:

- Elimine la división intermedia que indica el punto anterior.
- Disponga de una rejilla de ventilación con 3 ranuras de 1x56 cms. como mínimo. (Fig.7)



### NOTAS TÉCNICAS

La conexión eléctrica debe realizarse bajo la norma nacional Nch Elec. 4/2003 y por un instalador autorizado por la SEC. Si la zona del amueblamiento bajo la encimera va a ser utilizada como almacén de productos, estos deben estar como mínimo a 10 cm de la encimera. Además, debe tenerse en cuenta que en el

interior del mueble la temperatura puede alcanzar los 60°C. Se deberá disponer de una ranura de ventilación hacia el frente de al menos 56 cm de ancho por 1cm de alto (Fig 6).

### Conexión Eléctrica

-En primer lugar debe cerciorarse que la tensión y frecuencia coincidan con las indicadas en la placa de características técnicas.

-La conexión eléctrica deberá tener un circuito eléctrico y un disyuntor o interruptor automático bipolar de forma independiente y adecuado a la intensidad de corriente a soportar, de manera que se asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

-La conexión debe realizarse con una correcta toma a tierra, siguiendo la normativa vigente.

-La instalación solo puede ser hecha por instaladores autorizados por la SEC.

-Evite que el cordón quede en contacto tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.





## INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

### Importante

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 autorizados. El reemplazo del cordón debe realizarse a través del servicio técnico autorizado.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

**La encimera debe ser conectada a tierra, para esto debe fijarse que la conexión tenga tres conectores ya que de lo contrario un usuario podría recibir una descarga eléctrica en caso de falla de aislamiento. Por el mismo motivo NO USE conexiones alternativas de dos conductores sin conexión a tierra.**

### NOTA IMPORTANTE

No altere el la conexión, ya sea la toma de corriente o el cordón de su encimera La empresa no se responsabiliza por percances que ocurran por no respetar la norma de conexión eléctrica.

### SEGURIDAD

La encimera no debe instalarse a menos de 10 cm de las paredes laterales y 5 cm de la pared posterior.

Evitar que el cordón quede en contacto, tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

Si se agrietara una placa eléctrica, desconecte la encimera de la corriente eléctrica para su posterior reparación.

### NOTA IMPORTANTE

Las encimeras cuando están en funcionamiento o después de haber funcionado tienen zonas calientes que pueden producir quemaduras, mantenga alejados a los niños.

Cuando se manipulan las encimeras durante su instalación, hágalo con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produzca cortes.







## Servicio Asistencia Integral

Con posterioridad al periodo de garantía legal, MADEMSA proporcionará 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 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 mantención, daños ocasionados por aguas con excesos 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 de asistencia técnica 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 Servicios Asistencia Integral MADEMSA

### 4. Plaza 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

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





Producto: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_

N° de serie: \_\_\_\_\_



## POLIZA DE GARANTÍA LEGAL

**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 hubiere 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 6° del artículo 21 de la ley N°19.496, sobre derechos 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 o boleta de compra del producto.

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





## RED SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL

REGIONES	SECTOR	SAI	DIRECCIÓN
XV	ARICA	BRAVO Y AGUIRRE LTDA.	SOTOMAYOR 894
I	IQUIQUE	FERNANDEZ Y ACEVEDO CIA.LTDA	SARGENTO ALDEA 923
II	ANTOFAGASTA CALAMA	SERVICIOS FERNANDEZ LTDA. SERVICIOS FERNANDEZ LTDA.	COPIAPO 956 VARGAS 1891
III	COPIAPO VALLENAR	ESTEBAN MARTINEZ & CIA. LTDA. COMERCIAL ORESTES AVALOS E HIJOS LTDA	O' HIGGINS 331 A. PRAT 562
IV	LA SERENA COQUIMBO OVALLE	COMERCIAL ORESTES AVALOS E HIJOS LTDA ORESTES AVALOS P. FERNANDEZ Y CIA. LTDA.	COLON 578 PORTALES 538 ARAUCO 251
V	VIÑA DEL MAR SAN FELIPE SAN ANTONIO	SERVICIOS INDUSTRIALES LTDA. SERVICIOS INDUSTRIALES LTDA. SUCKEL Y CIA LTDA.	QUILLOTA 951 FREIRE 245 BARROS LUCO 2291
RM	MELIPILLA MAIPU ACECÓN* MATUCANA SAN BERNARDO VITACURA	SUCKEL Y CIA LTDA. SERVICIO Y SOLUCIONES LTDA. ACECÓN LTDA. JORGE BRAVO Y CIA. LTDA. SOC. LIZANA Y CORTEZ LTDA. SOC. LIZANA Y CORTEZ LTDA.	SERRANO 118 PORTALES 165 PORVENIR 04. MATUCANA 1043 VICTORIA 685 DETROIT 1674 ( VITACURA ALT: 7700)
VI	RANCAGUA SAN FERNANDO	SERVICIOS INTEGRALES LTDA. SERVICIOS INTEGRALES LTDA.	CUEVAS 839 CHACABUCO 579
VII	CURICO TALCA LINARES	SERVICIOS INTEGRALES LTDA. ARAYA Y ARAYA LTDA. ARAYA Y ARAYA LTDA.	VIDAL 419 9 ORIENTE 1254 LAUTARO 533
VIII	CHILLÁN CONCEPCIÓN LOS ANGELES	DANIEL CORREA LUCIO ALTAMIRANO Y CIA. LTDA. SILVA CARPIO LTDA.	18 DE SEPTIEMBRE 998 OROMPELLO 714 ERCILLA 105
IX	ANGOL VICTORIA TEMUCO	CASTILLO Y PARRA LTDA. CASTILLO Y PARRA LTDA. BRUN Y VALENZUELA LTDA.	O' HIGGINS 433 RAMIREZ 520 MIRAFLORES 1099
XIV	VALDIVIA	LA REGLA Y PEREZ LTDA.	PICARTE 829
X	OSORNO PUERTO MONTT CASTRO	LA REGLA Y PEREZ LTDA. STA. DEL SUR LTDA. ERWIN GONZALES V.	ANGULO 608 DOCTOR MARTIN 433 RAMIREZ 536
XI	COYHAIQUE	JORGE TORO BAEZ	ALMIRANTE SIMPSON 780
XII	PUERTO NATALES PUNTA ARENAS	OMAR HAROL LUIS GARCIA B.	BULNES 983 ANGAMOS 499

\*Acecón especialista en instalaciones de gas. RM

Para mayor información llama al 600 600 53 53

 Servicio Asistencia Integral





## **SAI** Servicio Asistencia Integral

- Exclusiva red de servicio técnico.
- Repuestos originales.
- Amplia cobertura en todo el país.

Para mayor información llame al  
600 600 53 53 o visítenos en  
[www.mademsa.cl](http://www.mademsa.cl)



**CTI S.A.**

Alberto Llona 777, Maipú.  
Santiago, Chile