



Mejores ideas para cocinar®



**MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y
MANTENIMIENTO DE PLANCHAS ELÉCTRICAS
MODELOS: CV-1-E, CV-2-E, CV-3-E Y CV-4-E.**

¡BIENVENIDO!



¡FELICIDADES!

Usted ha adquirido una Plancha eléctrica profesional CORIAT la cual ha sido cuidadosamente diseñada, construida y calibrada con los más altos estándares de calidad para otorgarle años de servicio continuo; además de que los componentes han sido verificados con las más rigurosas pruebas de laboratorio para garantizar su funcionamiento óptimo.

Por favor lea las instrucciones escritas en la presente guía para instalar su equipo y ponerlo a funcionar lo antes posible; además de mantener su equipo en óptimas condiciones tanto físicamente como en rendimiento.

Gracias por elegir un equipo Coriat para su establecimiento, esperamos brindarle una experiencia inigualable, de la misma manera esperamos que disfrute su equipo y que satisfaga todas sus necesidades.

De parte de todas las personas que conformamos Coriat

¡MUCHAS GRACIAS!

Índice

Introducción	3
Registre Su Equipo	4
Información Importante Sobre Los Aceros	5
Especificaciones	6
Datos Técnicos Del Equipo	6
Requisitos Eléctricos	6
Características	7
Antes De Empezar	11
Desembalaje	11
Limpieza Inicial	11
Ubicación	12
Nivelación	12
Instalación	13
Requisitos generales de instalación	13
Conexión a Tierra	14
Diagrama Eléctrico Del Equipo	15
Conexión 1 Equipo	17
Conexión Varios Equipos	17
Primer Uso	18
Antes del Primer Uso	18
Operación	19
Cuidado Y Limpieza	20
Limpie Completamente Todos Los Días	20
Limpieza del Acero	21
Eliminación del tinte térmico	22
Mantenimiento	22
Qué hacer en caso de avería	22
Lista de piezas	23

1. Introducción

ES MUY IMPORTANTE LEER ESTE MANUAL ANTES DE INSTALAR Y PONER A FUNCIONAR SU EQUIPO

Siga cuidadosamente todos los procedimientos escritos en este manual con el fin de garantizar su seguridad y el funcionamiento correcto del equipo.

Su seguridad y la de los demás es lo más importante para nosotros, por lo que de acuerdo a las directrices habituales sobre etiquetado de seguridad y riesgos potenciales, se utilizarán las siguientes palabras e iconos a lo largo de todo el manual:



Se utiliza la palabra PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN para indicar que existe un riesgo potencial o inmediato que pueden provocar lesiones personales y en algunos casos, la muerte; además de causar posibles daños considerables en la propiedad o en el mismo producto si se hace caso omiso a los avisos acompañados con este símbolo.

AVISO

Se utiliza para notificar al personal de instalación, funcionamiento o mantenimiento sobre aspectos importantes que no están relacionados con riesgos.

AVISO

Conserve esta guía, la garantía y toda la documentación, ya que se considera una parte inherente al equipo. El manual y su contenido (instrucciones, diagramas, esquemas, avisos y etiquetas) deben permanecer con el equipo si éste se vende o se traslada de lugar; además, se deberá facilitar al propietario o gerente del negocio o al personal encargado de la capacitación de éste equipo.

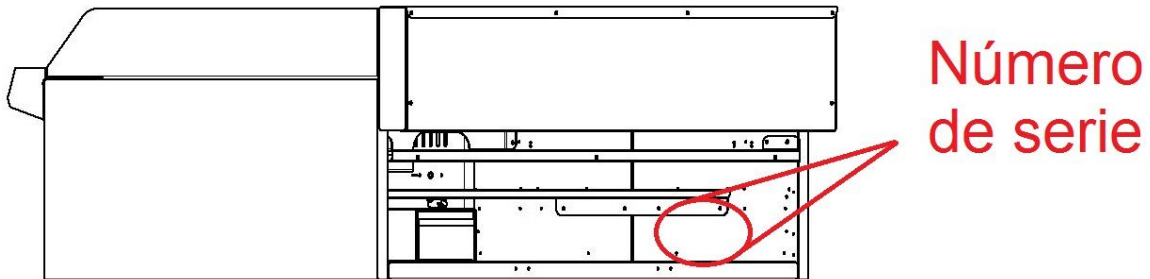
Éste equipo está diseñado para cocinar y/o procesar únicamente alimentos. No se recomienda ningún otro uso de éste artefacto.

El equipo está diseñado para su utilización en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son obligatorias, y todos los usuarios deberán comprenderlas.

1.1 Registre Su Equipo

Puede encontrar el número de serie grabado en el interior del costado izquierdo de su equipo.

Para consultar el número de serie tendrá que revisar el interior del equipo en la pieza que se muestra en la imagen.



No olvide registrar su equipo en nuestra página de internet:

www.coriat.com.mx/registro-productos

Con el cual, usted gozará de los beneficios de la garantía que incluye su equipo.

1.2 Información Importante Sobre Los Aceros

Tome en cuenta que todos los aceros inoxidable son susceptibles a la corrosión, si no se protegen adecuadamente durante su uso y funcionamiento.

Si su equipo se ubicará en un ambiente salino-corrosivo, tales como ciudades costeras deberá tener un mantenimiento más frecuente a uno que se encuentre en un ambiente normal, ya que la sal contenida en el entorno acelerará el proceso de corrosión.

Los aceros al carbono y los aceros aluminizados también se corroen; por lo que deben tener un mantenimiento periódico para conservar la integridad del material.

Consulte nuestro apartado de cuidado y limpieza para conocer cómo conservar su equipo en óptimas condiciones.

Hay cinco cosas básicas que pueden romper la capa superficial protectora del acero inoxidable y permitir que se genere corrosión:

- 1) Limpiadores fuertemente alcalino.
- 2) Depósitos calcáreos del agua.
- 3) Cloruros de los ambientes marinos y álcalis.
- 4) Componentes o utensilios de hierro y aceros al carbono que estén en contacto directo
- 5) Humedad en contacto con el acero inoxidable.

NOTA

Todo acero inoxidable es susceptible de oxidación si no se trata correctamente o está en un ambiente inadecuado.

Por ningún motivo coloque su equipo a la intemperie.

2. Especificaciones

2.1 Datos Técnicos Del Equipo

Modelo	Kw/h	Tipo de poder
CV-1-E	3.35 Kw/h	Eléctrico
CV-2-E	6.7 Kw/h	Eléctrico
CV-3-E	10.05 Kw/h	Eléctrico
CV-4-E	13.4 Kw/h	Eléctrico

2.2 Requisitos Eléctricos

1.- Antes de proceder a la conexión del equipo, verifique que el suministro eléctrico en donde se colocará sea el siguiente:

Modelo	Voltaje de operación	Watts	Amperes
CV-1-E	220v 60Hz 2 Fases	3350 W	16A/línea
CV-2-E	220v 60Hz 3 Fases	6700 W	18A/línea
CV-3-E	220v 60Hz 3 Fases	10050 W	28A/línea
CV-4-E	220v 60Hz 3 Fases	13400 W	35A/línea

NOTA: El calibre, tipo de aislamiento y la capacidad de temperatura del cable, así como el tipo, tamaño y construcción del conductor, deben cumplir o superar las especificaciones correspondientes de los códigos locales.

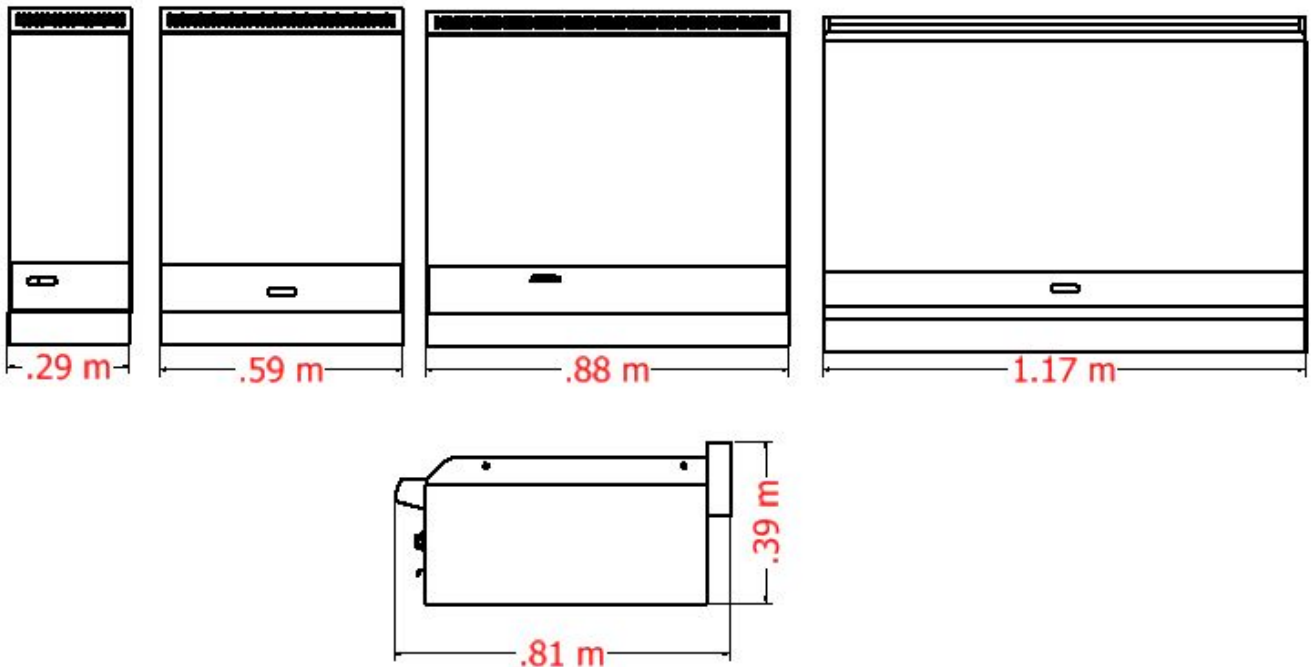
2. La fábrica envía el equipo CV-1-E con terminales para recibir cableado para uso en sistemas trifásico, pero deberá tomar en cuenta que el equipo usa un sistema bifásico como se muestra en el apartado 4.3 (Diagrama Eléctrico del Equipo); y los equipos CV-2-E, CV-3-E, CV-4-E con terminales para recibir cableado para uso en sistemas trifásico. **El cableado del equipo únicamente podrá ser reemplazado por personal calificado.**

3. La instalación siempre debe hacerla un electricista profesional, ya que se deben considerar en el proyecto nuevo o remodelación, la carga contratada, las distancias desde el suministro al equipo, el ambiente de la instalación, condiciones de seguridad mínimas, recomendaciones de protección civil. Se aconseja tomar en cuenta como fuente de consulta la NOM-001-SEDE-2012 que se refiere a instalaciones eléctricas.



2.3 Características

CV-1-E	CV-2-E
<ul style="list-style-type: none"> • 1 RESISTENCIA 3350 WATTS PARA PLANCHA • PLANCHA DE COLD ROLLED STEEL (ÁREA ÚTIL DE): 0.288m DE FRENTE POR 0.560m DE FONDO • FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE • PATAS DESARMABLES EN ACERO INOXIDABLE (OPCIONAL) • PESO: 42 KG. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 RESISTENCIAS 3350 WATTS PARA PLANCHA • PLANCHA DE COLD ROLLED STEEL (ÁREA ÚTIL DE): 0.586m DE FRENTE POR 0.560m DE FONDO • FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE • PATAS DESARMABLES EN ACERO INOXIDABLE (OPCIONAL) • PESO: 75 KG.
CV-3-E	CV-4-E
<ul style="list-style-type: none"> • 3 RESISTENCIAS 3350 WATTS PARA PLANCHA • PLANCHA DE COLD ROLLED STEEL (ÁREA ÚTIL DE): 0.876m DE FRENTE POR 0.560m DE FONDO • FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE • PATAS DESARMABLES EN ACERO INOXIDABLE (OPCIONAL) • PESO: 90 KG. 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 RESISTENCIAS 3350 WATTS PARA PLANCHA • PLANCHA DE COLD ROLLED STEEL (ÁREA ÚTIL DE): 1.166m DE FRENTE POR 0.560m DE FONDO • FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE • PATAS DESARMABLES EN ACERO INOXIDABLE (OPCIONAL) • PESO: 170 KG.



3. Antes De Empezar

3.1 Desembalaje

Remueva la película plástica de PVC, así como todos los protectores y/o sujetadores que fueron aplicados en fábrica de todas las partes del equipo con el fin de salvaguardar el traslado del mismo; si estas películas permanecen en el equipo durante un largo periodo de tiempo, pueden desprender aromas desagradables. Si permanecen durante el funcionamiento del equipo, serán muy difíciles de eliminarlos posteriormente.



3.2 Limpieza Inicial

Todas las partes del equipo deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño limpio y húmedo, asegurándose de remover toda la suciedad, deberá dejar el mueble perfectamente seco, de lo contrario puede sufrir deterioro importante al exponerlo al calor.

Posteriormente realice una inspección al aparato, para asegurarse que no presentó daños durante el transporte y descarga.

El transportista o repartidor deberán asumir la responsabilidad por la entrega del aparato sin daños, y completo; si recibe dañado el equipo, deberá hacerse la reclamación al transportista.

En caso de pérdida o daño oculto, y si usted no se percató de estos hechos al momento de recibir el aparato, trámite su reclamación ante la compañía del transportista

PRECAUCIÓN

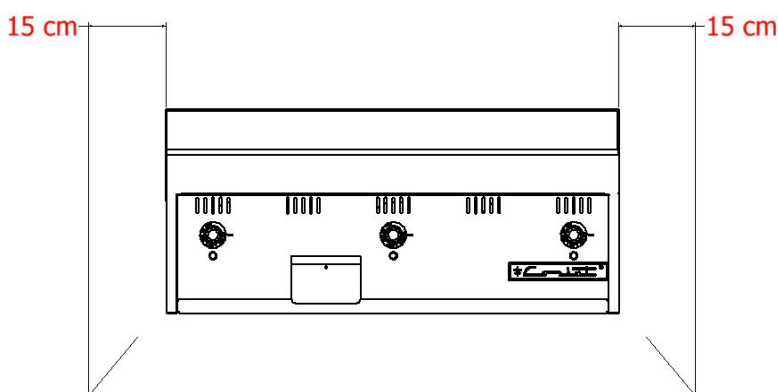
No realice la limpieza con las manos descubiertas, es importante utilizar guantes mientras realiza la limpieza.

3.3 Ubicación

El equipo debe ser colocado a una distancia mínima de 15 cm de muros y pisos. Además debe ubicarse en un lugar fresco y ventilado, adicionalmente deberá estar ubicado lejos de material inflamable.

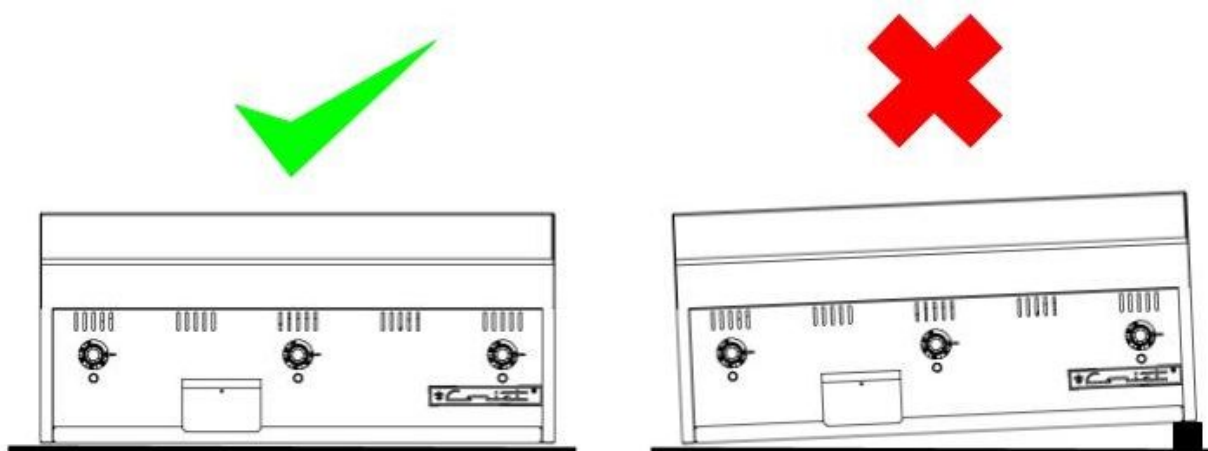
Asegúrese que el lugar donde instalará el aparato soporta el peso del mismo.

Es recomendable instalar su equipo bajo una campana de extracción, para asegurar la completa evacuación de los vapores y humos quemados en la fase de cocción.



3.4 Nivelación

El equipo debe ser nivelado, para un funcionamiento apropiado.





4. Instalación

4.1 Requisitos generales de instalación

Es responsabilidad del instalador verificar que la instalación de este equipo cumpla las especificaciones.

1. Antes de proceder a la conexión del equipo, verifique que las líneas de suministro eléctrico estén desenergizadas. La conexión debe ser fija, es decir, que no sea a través de clavijas o cables sobrepuestos. Debe ser conectada a la tierra física. Destine un circuito de alimentación independiente para el equipo.
2. Para la instalación de su equipo se recomienda cable con un calibre de No.8.
3. Su equipo debe ser instalado por un profesional electricista, conforme a las Normas locales (NOM-001-SEDE-2012 que se refiere a instalaciones eléctricas) y especificaciones de la etiqueta del equipo.
4. La conexión debe hacerse con cables continuos, con las características adecuadas de aislamiento y calibre de acuerdo a las condiciones del entorno de instalación, desde el centro de carga al equipo.
5. Las funciones de cocción y limpieza requieren de un acceso sin obstrucciones.
6. Conecte su equipo al voltaje indicado en el mismo.

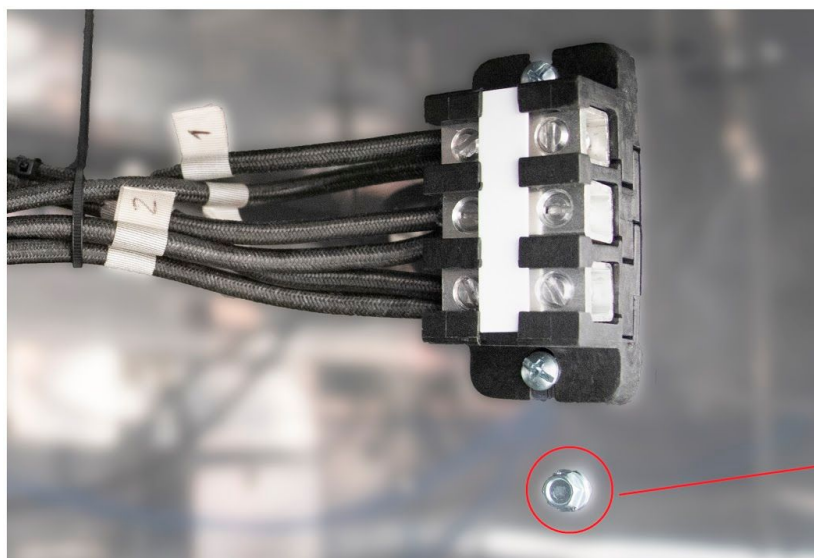


Calibre del cable	Amperio	Máx. carga de voltaje
 Calibre 8	40 Amper	240 Volts
 Calibre 6	50 Amper	240 Volts

4.2 Conexión a Tierra

La tierra física debe estar conectada a un circuito de “tierras físicas” o debe hacer su instalación mediante una varilla coper-weel, para evitar descargas eléctricas que pudieran causar daño al usuario.

En caso de no contar con un circuito de “tierras físicas”; la tierra física se puede conectar en el tornillo que está cerca del banco de terminales.



→ Tornillo para tierra física



PELIGRO

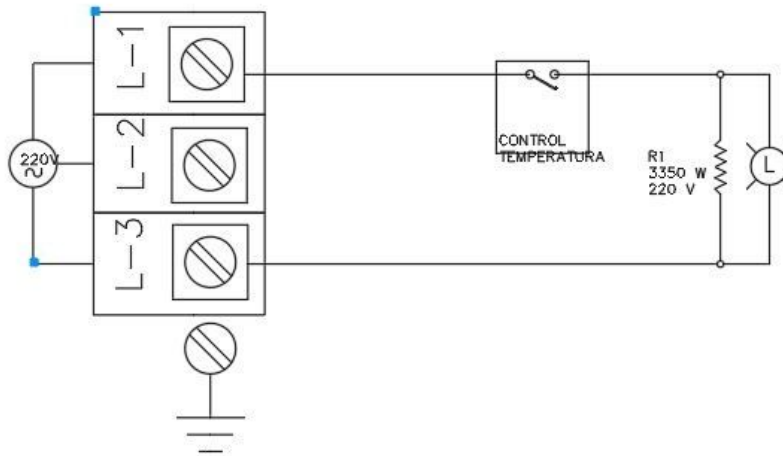


EI NO INSTALAR LA TIERRA FÍSICA PUEDE PROVOCAR GRAVES DAÑOS, COMO QUEMADURAS Y/O LA MUERTE POR ELECTROCUCIÓN.

4.3 Diagrama Eléctrico Del Equipo

CV-1-E

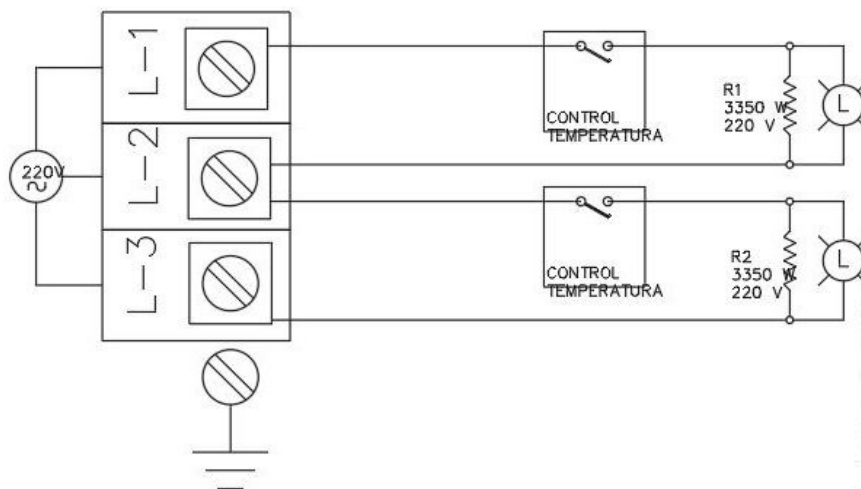
CV-1-E (220V)



CARACTERISTICAS ELECTRICAS	
VOLTAJE	220 V \sim
CORRIENTE	16 A/LINEA
FRECUENCIA	60 Hz
POTENCIA	3350 W
FASES	2

CV-2-E

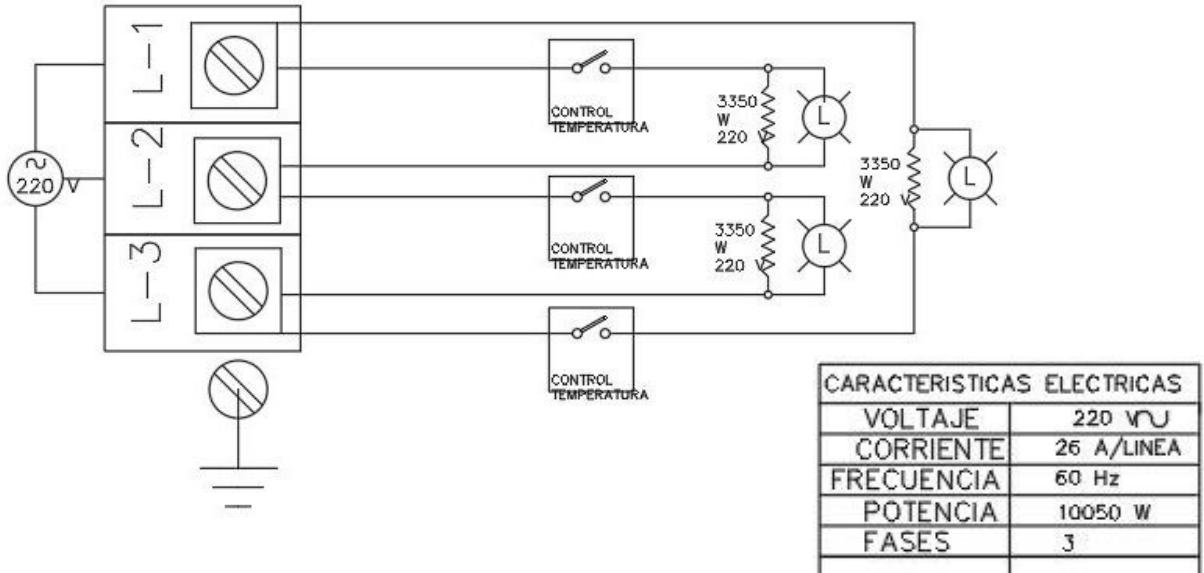
CV-2-E (220V)



CARACTERISTICAS ELECTRICAS	
VOLTAJE	220 V \sim
CORRIENTE	18 A/LINEA
FRECUENCIA	60 Hz
POTENCIA	6700 W
FASES	3

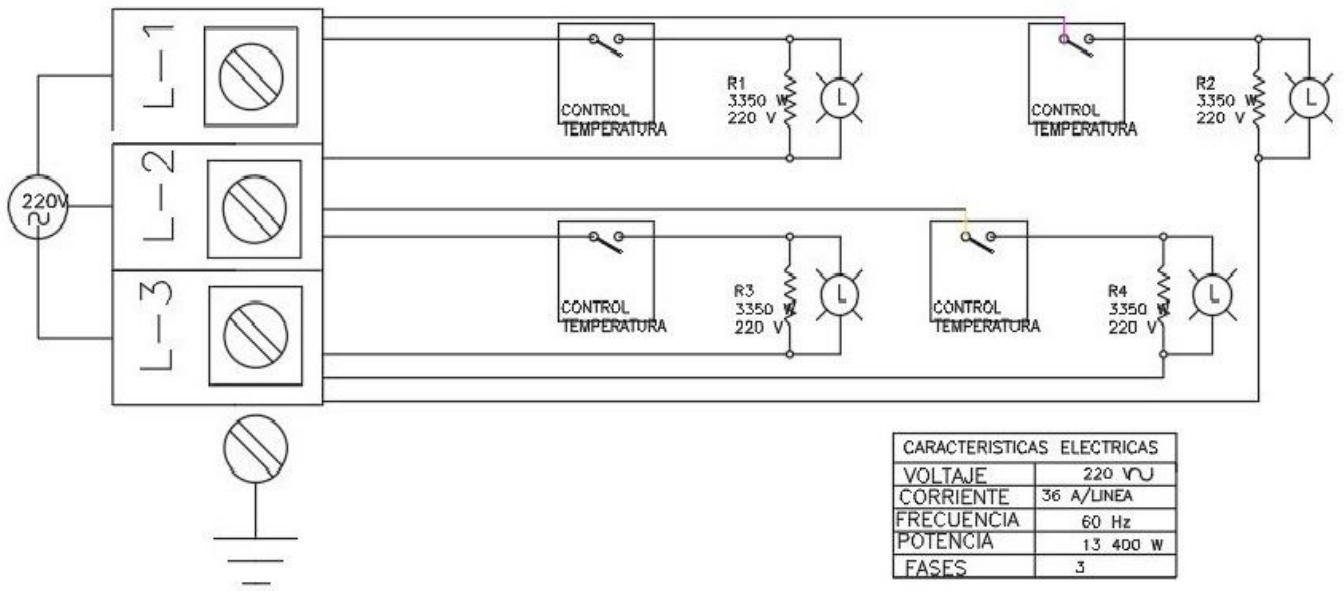
CV-3-E

CV-3-E (220 V.)



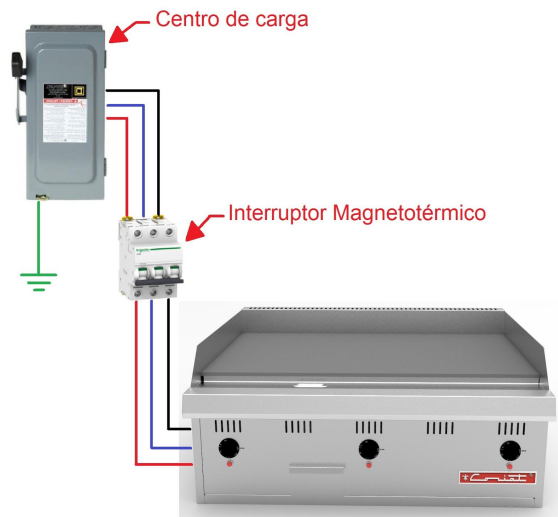
CV-4-E

CV-4-E (220V)



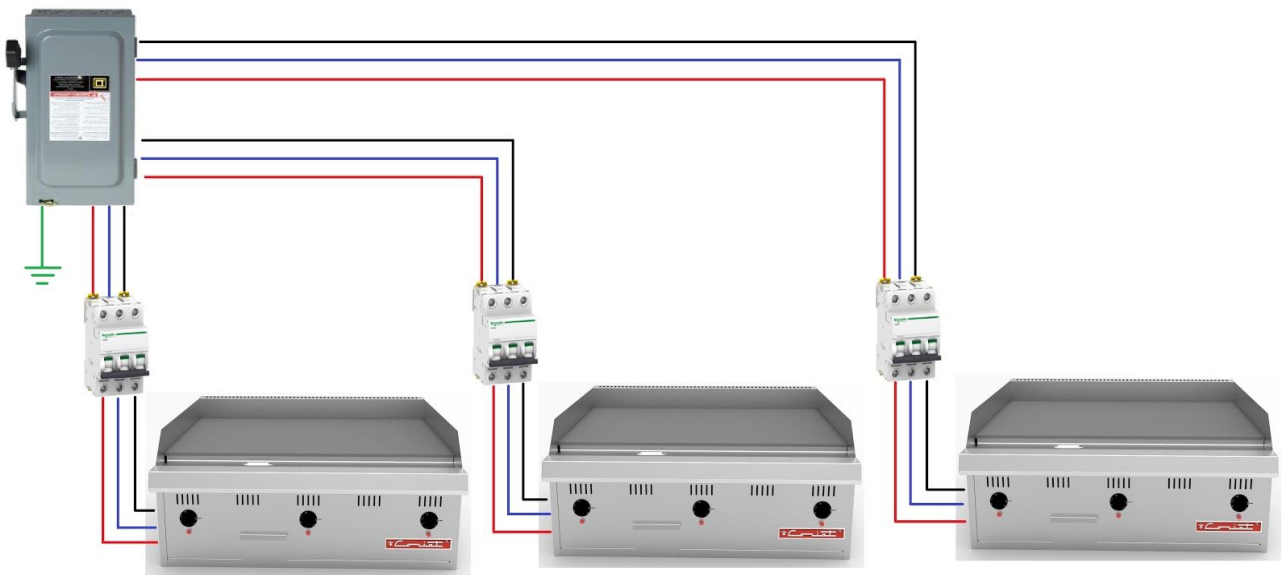
4.4 Conexión 1 Equipo

Para realizar la conexión de un solo equipo verifique que el suministro eléctrico sea el correcto como se menciona, la conexión eléctrica inicia desde el centro de carga el cual se conecta con el interruptor termomagnético y posteriormente al equipo (se recomienda usar un Interruptor termomagnético 220v, 40-50 A, 3 fases o polos para proteger su equipo de variaciones de voltaje o sobrecarga) como se muestra en la siguiente imagen:



4.5 Conexión Varios Equipos



Para la conexión de varios equipos eléctricos, se recomienda usar un interruptor termomagnético por equipo y sus conexiones independientes una de la otra como se muestra a continuación:



5. Primer Uso

5.1 Antes del Primer Uso

Antes de preparar alimentos por primera vez sobre su plancha, deberá realizar un proceso de curado de la misma, el cual se explica a continuación:

 PELIGRO 
POR SU SEGURIDAD DEBE REALIZAR LOS PASOS 1 A 4 CON SU EQUIPO DESCONECTADO DE LA FUENTE DE ENERGÍA ELÉCTRICA, EL HACER CASO OMISO A ESTA RECOMENDACIÓN PODRÍA OCASIONAR DAÑOS GRAVES AL USUARIO.

1. Prepare una solución de agua caliente y detergente para trastes hasta crear abundante espuma.
2. Aplique la solución jabonosa sobre la plancha y con la ayuda de una fibra verde, talle enérgicamente la superficie de la plancha hasta remover todo tipo de residuo o mancha, asegúrese de no dejar ningún tipo de partícula sobre la placa.
3. Retire la solución de detergente con una esponja empapada de agua, asegúrese de que no quede ningún residuo de suciedad o jabón en la superficie.
4. Seque la plancha con un trapo limpio y seco, no deben quedar residuos de agua sobre la superficie.
5. Encienda su equipo hasta alcanzar una temperatura de 120°C, una vez alcanzada la temperatura apague nuevamente su equipo.
6. Deje enfriar la superficie hasta que se pueda tocar con los dedos.
7. Con ayuda de una brocha unte sobre la superficie aceite de cacahuate, de canola o de oliva; posteriormente encienda su equipo nuevamente hasta que la plancha empiece a humear.
8. Apague su equipo y déjelo enfriar.
9. Repita los pasos 7 y 8 hasta que la superficie adquiriera un color caramelo oscuro y se haya formado una capa grasosa sobre ella muy suave al tacto.
10. Cuando la plancha esté completamente curada, cúbrala con un papel encerado para protegerla del polvo mientras no se use.



RECOMENDACIONES DE USO DE LA PLANCHA.

- I. Cocine los primeros alimentos utilizando cantidades generosas de aceite, el curado de la plancha irá mejorando conforme sea utilizada. La capa protectora generada en el curado evitará que los alimentos se adhieran, además impedirá que la plancha se oxide.
- II. Es recomendable siempre utilizar espátulas no metálicas para el uso de su plancha.
- III. Es importante nunca utilizar espátulas metálicas, cuchillos o raspadores sobre su plancha.
- IV. Es necesario que durante la utilización de la plancha, siempre tenga a la mano un paño limpio, para retirar los residuos sólidos que se desprendan de los alimentos y evitar su adherencia y carbonización.
- V. Las carnes con altos contenidos de azúcar (como el tocino), o alimentos marinados con condimentos dulces se pegaran a la plancha sin importar lo que haga.

5.2 Operación

Antes de poner a funcionar su equipo, asegúrese que la perilla se encuentre en posición de apagado tal y como se muestra en la imagen.



ENCENDIDO

La plancha está controlada por medio de un termostato que permite el paso de energía de acuerdo al nivel de temperatura seleccionado.

Para poner a funcionar su equipo, sólo gire la perilla, en sentido a las manecillas del reloj, hasta la temperatura deseada.



FOCO PILOTO

El equipo cuenta con un foco que indica el funcionamiento de las resistencias que calientan la plancha.

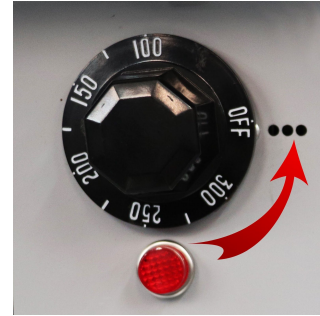
El foco piloto enciende mientras las resistencias alcanzan la temperatura deseada, al llegar a la temperatura éste se apaga junto con las resistencias; si desciende la temperatura, las resistencias se encenderán nuevamente de forma automática junto con el foco.



APAGADO

Al final de cada jornada gire las perillas en sentido contrario de las manecillas del reloj, hasta el tope, se apagará el foco piloto y las resistencias.

NOTA: NUNCA DEJE ENCENDIDO EL EQUIPO SIN VIGILAR.



PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE ACCIDENTES Y GRAVES RIESGOS TALES COMO QUEMADURAS Y MUERTE POR ELECTROCUTAMIENTO, NUNCA DERRAME AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LA UNIDAD.

6. Cuidado Y Limpieza

6.1 Limpieza Diaria

La limpieza y apariencia de esta unidad contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento y así poder brindar alimentos sabrosos y apetitosos. El buen equipo que se mantiene limpio funciona mejor y dura más tiempo.



Trapo limpio y seco

Antes de realizar la limpieza de su equipo siga las siguientes instrucciones para realizar el procedimiento de forma segura:

1. Apague el equipo
2. Desconecte la unidad de la fuente de energía y deje que se enfríe el equipo por completo.
3. Retire todos los artículos desmontables y limpiarlos de manera separada del resto del equipo.



ADVERTENCIA

Los controles del aparato no son resistentes al agua ni a las soluciones con sosa o con detergentes, someterlos al contacto con los elementos antes citados invalida automáticamente la garantía y reduce drásticamente su vida útil.

6.2 Limpieza del Acero

1. Limpie las superficies de acero con una mezcla de jabón diluido en agua tibia, mezcle hasta crear abundante espuma y aplique la mezcla sobre la superficie con una esponja. No debe aplicar el producto de limpieza directamente sobre la superficie de acero.
2. Retire completamente el jabón con un paño húmedo y limpio.
3. Debe retirar el exceso de humedad con un paño limpio y seco, asegúrese de que no quede ningún residuo de agua sobre la superficie del acero, ya que de lo contrario se comenzarán a generar depósitos de calcio contenidos en el agua.
4. Para ayudar a mantener el acero inoxidable, también puede limpiar el exterior del equipo con un limpiador para superficies de acero inoxidable. Aplique el agente de limpieza sobre un paño limpio y limpie en dirección de ida y vuelta de forma recta.

Debe utilizar detergentes sin desinfectante y totalmente libres de ácidos y cloro o cloruros. Si llegara a utilizar limpiadores o detergentes que contienen cloruro o sosa, limpie con agua varias veces para evitar la corrosión del acero. Los alimentos con alto contenido de ácido como el limón o el vinagre, también contribuirán a la corrosión del acero, por lo cual deben removerse los restos repitiendo los pasos 2 y 3 varias veces.

IMPORTANTE

No use una lavadora a presión de agua para limpiar el equipo, ya que puede averiar alguno de sus componentes.

Nunca lave su equipo a cubetadas de agua, ya que esto sólo reducirá la vida útil del equipo y afectará su funcionamiento.

Para proteger las superficies de acero inoxidable, evite por completo el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloro o limpiadores que contengan sosa caustica (hidroxido de sodio), nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable. Nunca use cepillos metálicos, esponjas de metal, ni raspadores.

Los derrames o escurrimientos de grasa producidos por alimentos deben ser limpiados del equipo lo antes posible para prevenir la carbonización, condiciones de quemado o incluso, incendios leves. La grasa o cualquier otro residuo debe ser limpiado de las superficies antes de que comiencen a acumularse. La humedad de los mismos puede deteriorar su equipo con el paso del tiempo.



6.3 Eliminación del tinte térmico

En cuanto empiece a utilizar su equipo, aparecerán en las áreas más calientes manchas de color azul, café ó paja; lo cual es completamente normal y no afecta en lo absoluto su funcionamiento.

Las áreas oscurecidas a veces aparecen en superficies de acero inoxidable donde el área ha sido sometida a un calor excesivo. Estas áreas oscuras son causadas por un engrosamiento de la superficie de protección del acero inoxidable y no son dañinas.

El tinte térmico puede eliminarse del mismo modo mediante los procedimientos antes descritos; si al intentarlo, no observa ningún cambio, deberá frotar de manera más vigorosa la superficie afectada, recordando una vez más que deberá hacerlo en dirección de ida y vuelta en forma recta usando una fibra verde en combinación de un limpiador de acero inoxidable.

7. Mantenimiento

7.1 Qué hacer en caso de avería

En la mayoría de las ocasiones cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de reparar, por lo que a continuación se muestran los problemas más comunes que puede presentar su equipo y cómo solucionarlos.

Cerciórese que esté conectado a la corriente eléctrica y que el suministro sea el indicado en este manual.

PROBLEMA:	SOLUCIÓN:
El aparato no enciende...	<ul style="list-style-type: none">- Conecte el aparato a la tensión adecuada- Verifique que existe corriente eléctrica en las tomas- Restablezca el interruptor
El interruptor termomagnético (Breaker) se bota...	<ul style="list-style-type: none">- Establezca su tierra física adecuadamente.- Instalar un interruptor de capacidad adecuada.

En caso de continuar con las fallas en el funcionamiento del equipo:

- 1.- Gire la perilla a la posición de apagado.
- 2.- Inhabilite de inmediato el uso del equipo.
- 3.- Contacte el servicio técnico autorizado.

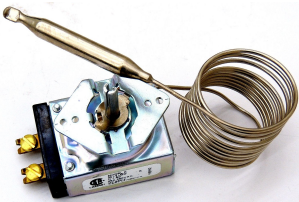

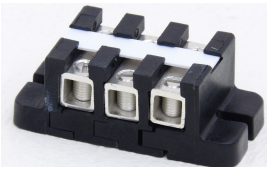

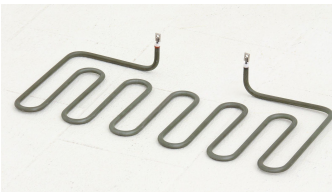
NOTA: Un técnico de servicio autorizado por Grupo Coriat debe realizar el servicio.

7.2 Refacciones

Las piezas de repuesto pueden ser ordenadas por un distribuidor autorizado por Coriat.

Al momento de que usted considere necesario el reemplazo de un componente de su equipo, deberá proporcionar el modelo del equipo, número de serie del equipo, código del componente a reemplazar y la descripción del mismo.

Para las piezas no listadas, usted deberá ponerse en contacto con el servicio técnico de Coriat; tenga en cuenta que la instalación de accesorios o refacciones NO genuinas puede causar la cancelación de la garantía de su equipo de manera inmediata.

Descripción	Código	Descripción	Código
<p>Termostato</p> 	160046	<p>Perilla de termostato</p> 	100120
<p>Banco de terminales</p> 	010011	<p>Foco piloto</p> 	010037
<p>Resistencia. P/Plancha 3350W 220V</p> 	010068		

IMPORTANTE

LA INSTALACIÓN DE PIEZAS QUE NO SEAN ORIGINALES DE CORIAT, ANULAN LA GARANTÍA DE ESTE APARATO.

No olvide registrar su equipo en nuestra página de internet:

www.coriat.com.mx/registro-productos

para gozar de todos los beneficios de su garantía.

¿Tiene preguntas, necesita piezas o apoyo de servicio técnico?

- Resuelva muchos de los problemas de reparación por teléfono o correo electrónico de manera fácil y cómoda.
- Si no podemos resolver su problema, le asignaremos un técnico local apropiado que le resuelva el problema.
- Solicite piezas y accesorios originales de Fabrica.

Si desea mayor información técnica y de servicio, por favor envíenos un correo electrónico o llámenos a:

<http://www.coriat.com.mx/servicio>



servicios@coriat.com.mx



[\(55\) 2158 0030](tel:(55)21580030) y [\(55\) 6729 1918](tel:(55)67291918) ext. 127 y 133

