

## GARANTÍA

**Descripción:** Horno de empotrar a gas con asador eléctrico  
**Modelos:** HMKGL-80

**KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V.** Garantiza este producto por el término de un año en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación. Aplica a partir de la fecha de entrega y tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos a partir de la fecha en que hubiera quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva la garantía, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto, acompañado de la póliza correspondiente, debidamente sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió o la factura recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.

**Nota:** Si el sello del establecimiento que lo vendió no especifica la fecha en la que el consumidor recibió el producto, el consumidor deberá presentar la factura, recibo o comprobante objeto de la compraventa respectiva.

2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto así como las piezas y componentes defectuosos del mismo, sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por el fabricante o el importador.
3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor a 30 días, contados a partir de la recepción del producto en cualquiera de los sitios en donde pueda hacerse efectiva esta garantía.
4. En cualquiera de los centros de servicio autorizadas podrán adquirirse consumibles, refacciones y partes.
5. Este producto es exclusivo para uso doméstico. No es para uso comercial o industrial.

### ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- a) Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas de las normales.
- b) Cuando el producto no ha sido operado con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.
- c) Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por la empresa. El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió el producto, siempre y cuando el fabricante, importador o comercializador no cuente con talleres de servicio.

**Nota:** En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía previa presentación de la nota o factura respectiva.

PRODUCTO: \_\_\_\_\_ MARCA: \_\_\_\_\_

MODELO: \_\_\_\_\_ No. DE SERIE: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR: \_\_\_\_\_

CALLE Y NÚMERO: \_\_\_\_\_ COLONIA O POBLADO: \_\_\_\_\_

CIUDAD/CÓDIGO POSTAL: \_\_\_\_\_ FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_

SELLO Y FIRMA: \_\_\_\_\_

CENTROS DE SERVICIO, REFACCIONES Y CONSUMIBLES	
Para mayores informes sobre un	<b>Centro de Servicio Autorizado</b> cercano a tu domicilio
Visita nuestro sitio web:	Escríbenos en Whatsapp:
<a href="http://www.koblenz.com.mx">www.koblenz.com.mx</a>	55 7955 2874
Edo. de México (55)58-64-03-00	Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V. Av. Ciencia No. 28, Parque Industrial Cuamatla, Cuautitlán Izcalli, Edo. de México, México C.P. 54730; Tel. (55) 5864•0300
Encuéntranos en:	    @KoblenzMexico

Importado por:

**KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V.**  
Av. Ciencia No. 28, Parque Industrial Cuamatla  
Cuautitlán Izcalli Edo. de México,  
C.P. 54730; Tel. (55) 5864•0300

 **Koblenz**

**Thorne Electric Company**  
P.O. BOX 18363, San Antonio, TX,  
78218-0363 U.S.A. Tel: (210) 590-1226  
Fax: (210) 590-1258 • 1 (800) 548-5741  
[www.koblenz.com](http://www.koblenz.com)

®

**NOM**

 **Koblenz** ®

## MANUAL DE USUARIO



Antes de operar este producto, lea cuidadosamente las instrucciones de uso

### **Horno de empotrar a gas con asador eléctrico**

Modelo: HMKGL-80

IMPORTANTE

## INDICE

Mensaje para el usuario .....	3
Características .....	3
Precauciones .....	4
Conozca su horno a gas .....	6
Instalación .....	6
- Conexión eléctrica .....	7
- Diagrama eléctrico .....	8
- Conexión de gas .....	9
- Instalación del horno .....	10
Operación .....	11
- Perilla del termostato del horno .....	12
- Timer mecánico.....	12
- Asador eléctrico .....	12
- Luz del horno y asador.....	12
- Asador eléctrico ventilado .....	13
- Cocción al asar .....	13
Mantenimiento .....	13
- Desmontaje del piso del horno .....	13
- Cambio del foco del horno .....	13
- Desmontaje de la puerta del horno .....	14
- Colocación y desmontaje de la parrilla deslizable	14
Limpieza .....	14
Temperaturas y tiempos estimados para guisar en el horno .....	15
Garantía .....	16

## ADVERTENCIA

No utilice detergentes abrasivos o estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno ya que puede rallar la superficie, lo que podría provocar la ruptura del cristal.

## COCER EN EL HORNO

Con esta forma de funcionamiento, puede cocinar las recetas que ya conoce o las descritas en los libros de cocina. Se aconseja colocar los alimentos por cocer en la guía central del horno.

## TEMPERATURAS Y TIEMPOS ESTIMADOS PARA GUIRAR EN EL HORNO

ALIMENTOS	TEMPERATURA °C	TIEMPO DE COCCIÓN (min)	PRECALENTAMIENTO
PASTA PARA BIZCOCHO (BRAZO)	210	15-20	sí
PASTAFLORA (GALLETAS)	200	10-12	sí
PASTA CON LEVADURA (HOGAZA)	200	25-30	sí
BIZCOCHO (PEQ. MOLDES DE PAPEL)	190	20-25	sí
PASTA FERMENTADA (STRUDEL CON SEMILLAS DE ADORMIDERA)	180	40-50	sí
PASTA DE HOJALDRE (PASTELILLOS)	190	20-30	sí
SOUFFLÉ	180	35-40	sí
SACHERTORTE	180	55-60	sí
PASTEL DE FRUTAS	160	160-180	sí
PASTA PARA LIONESAS	200	35-40	sí
ASADO DE VACA (CERCA DE 1,5 KG)	200	90-120	sí
ASADO DE CERDO (CERCA DE 1,5 KG)	200	100-120	sí
PIZZA	200	20-25	sí
PUDÍN DE PESCADO	180	50-60	sí
PUDÍN DE VERDURAS	170	30-40	sí
AVES	190-200	60-70	sí

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Calentamiento de perillas	Mala instalación o sello de la puerta en malas condiciones	Instalar conforme al manual de usuario o sustituir el sello de la puerta
Flama baja	Mala presión del gas	Revisar su instalación y regulador

Si después de verificar lo anterior necesita de más información o la visita de un técnico, **llame sin costo alguno** al Centro de Servicio de su localidad o al **01800-849 4711**. Favor de proporcionar una descripción detallada del problema, el modelo, No. de serie y fecha de compra del aparato. Esto nos ayudará a brindarle un mejor servicio.

## DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

El desmontaje de la puerta del horno puede ser fácilmente efectuado procediendo como sigue:

1. Abrir totalmente la puerta
2. Alzar las dos palancas indicadas (Fig. 8) en las bisagras
3. Incline la puerta a 45° aproximadamente donde sienta que la puerta trabe las bisagras y jale hacia usted para sacarla (Fig. 9)
4. Para colocarla haga el proceso inverso.

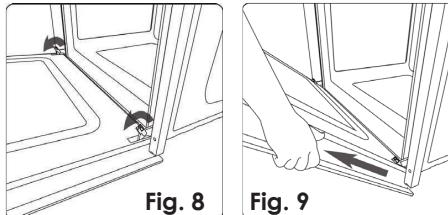


Fig. 8

Fig. 9

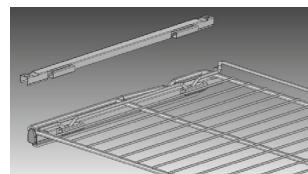
Para volver a montar la puerta, introducir las bisagras en sus respectivas cavidades y luego volver a colocar las dos palancas en la posición de cierre.

## COLOCACIÓN Y DESMONTAJE DE LA PARRILLA DESLIZABLE

La parrilla deslizable, tiene un bracket sobre los brazos laterales que posiciona a la parrilla para que tenga estabilidad y facilite el cocinado. Cuando se desee quitar la parrilla para mantenimiento, solo se debe mover en dirección vertical.

Para re-ensamblar la parrilla sobre los brazos deslizables, se debe asegurar que ambos brazos estén completamente extendidos, después los picos de la parrilla deben encajar en los orificios rectangulares en los cuatro puntos.

Verificar que la parrilla no se mueva, ni se salga de los orificios presionándola y simulando movimientos horizontales.



## LIMPIEZA

Antes de efectuar estas operaciones es siempre conveniente, por razones de seguridad, desconectar el aparato de la red eléctrica, es importante efectuar la limpieza al interior del horno muy a menudo y en particular después de cada utilización del asador para evitar la formación de salpicaduras excesivas que pueden originar mal olor durante las cocciones sucesivas. No se aconseja la utilización de abrasivos para no atacar el esmalte; utilizar agua tibia con jabón o detergente neutro (no corrosivo) para la limpieza, no puede ser utilizada ninguna máquina de vapor.

No permita que las salpicaduras de alimentos con alto contenido de azúcar (ej. mermelada) se sequen dentro del horno. Si se secan por mucho tiempo pueden dañar la cubierta de esmalte dentro del horno.

Para mantener el horno en buenas condiciones, debe ser limpiado regularmente después de que se haya enfriado. Remueva todas las partes. Limpie las repisas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque.

El vidrio de la puerta debe mantenerse siempre limpio. Utilice papel de cocina absorbente, remueva la suciedad difícil con una esponja húmeda y detergente.

## ¿QUE TIENE USTED EN SUS MANOS?

### ***Felicidades!***

Usted acaba de adquirir un **Horno a gas Koblenz** que es garantía de calidad y durabilidad. Al escoger este nuevo producto, usted ha incorporado a su hogar un horno de empotrar que cuenta con un moderno diseño y el respaldo de una gran tecnología. Nuestros deseos son proporcionarle la máxima comodidad con una serie de beneficios que usted irá descubriendo y podrá apreciar.

Este manual le ayudara a conocer y utilizar en forma más efectiva su nuevo horno.

## CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO A GAS KOBLENZ

Características	MODELO HMKGL-80
Parrillas	2
Easy Clean	Sí
Timer	Mecánico
Mandos	Mecánico
Ventana	Semi-panorámica

## CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS NOMINALES

CARACTERÍSTICA	MODELO HMKGL-80
Tensión	127 V~
Frecuencia	60 Hz
Corriente	14 A
Capacidad calorífica quemador horno	13,000 kJ/h Gas LP
Potencia del asador	1,65 kW

## PRECAUCIONES

**Estimado cliente le agradecemos haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es sencillo; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este manual. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.**

- Es muy importante que este manual de instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.
- El horno nunca debe utilizarse para calentar una habitación, esto es muy peligroso.
- Este es un producto fabricado exclusivamente para uso doméstico. No es de uso industrial, ni comercial.
- Debe ser utilizado por personas adultas. Se recomienda evitar que niños menores la manipulen o jueguen cerca especialmente cuando se encuentre en funcionamiento.
- No instale su horno en un lugar en donde esté expuesta a corrientes de aire.
- Retire todos los materiales del empaque de su horno antes de usarse.
- Antes de realizar el mantenimiento o limpieza de su horno, debe apagar el quemador, esperar a que se enfrien y en su caso desconectar el horno del tomacorriente.
- Para las posibles intervenciones de reparación, diríjase siempre a un Centro de Servicio Autorizado Koblenz. Las reparaciones efectuadas por personal no competente puede ocasionar daños a la propiedad y/o a las personas.
- Se aconseja apagar el horno antes de retirar cualquier utensilio que esté dentro.
- No utilice el interior del horno para guardar utensilios con aceite, grasa, materiales inflamables o que no soporten el calor (madera, papel, paños, aerosoles, etc).
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

**NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.**

## ASADOR ELÉCTRICO VENTILADO

Doble resistencia superior con ventilador (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 1 y máx.

### COCCIÓN AL ASAR

Tipo de cocción para asar o para dorar los alimentos. La parrilla con el alimento a cocinar debe posicionarse en la primera o segunda posición de arriba. Precalentar durante 5 minutos y girar la perilla del asador hasta situarlo a temperaturas entre 1 y máx.

## MANTENIMIENTO



Fig. 5

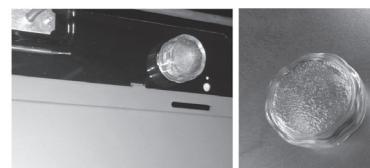


Fig. 6

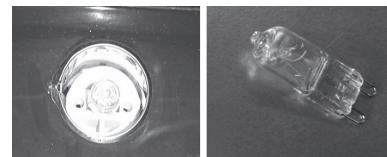


Fig. 7

### DESMONTAJE DEL PISO DEL HORNO

El piso del horno, es el que cubre el quemador, éste se encuentra bloqueado por la parte delantera mediante 2 pestañas introducidas en 2 ranuras; para quitar el piso, se debe levantar la parte posterior pivoteándolo en la parte delantera y extraer las pestañas de las ranuras. (Fig. 5)

### CAMBIO DEL FOCO DEL HORNO

#### IMPORTANTE:

El foco del horno debe tener unas características bien determinadas:

- Estructura apta para las altas temperaturas (hasta 300°C).
- Potencia 25W
- Socket de tipo E14 (pellizco).

Antes de efectuar estas operaciones es siempre conveniente, por razones de seguridad, desconectar el aparato de la red eléctrica, es importante efectuar la limpieza al interior del horno muy a menudo y en particular después de cada utilización del asador para evitar la formación de salpicaduras excesivas que pueden originar mal olor durante las cocciones sucesivas.

Para evitar daños:

1. Desenroscar la protección de vidrio del foco. (Fig. 6)
2. Sacar el foco dañado y cambiarlo por el nuevo (Fig. 7)
3. Montar de nuevo la protección del vidrio.
4. Enchufar de nuevo el aparato a la línea de alimentación.

## PERILLA DEL THERMOSTATO DEL HORNO

La primera perilla de izquierda a derecha es la perilla que controla el termostato del horno de gas. Sirve para programar la temperatura deseada del horno. Cuando está en funcionamiento, la luz verde se enciende.

La posición de mínimo corresponde a una temperatura del horno de 130°C. La posición de máximo corresponde al tope del termostato y calienta el horno a 240°C. Para encender el quemador, apretar la perilla del termostato y girarlo en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la temperatura deseada. Mantener apretado la perilla entre 5 y 10 segundos.

Durante este tiempo, el quemador se enciende eléctricamente, el elemento térmico se calienta y el gas llega al quemador.

**No mantener la perilla apretada por más de 15 segundos.** Si el quemador no se enciende, volver a apretar la perilla sólo tras dejar la puerta abierta durante 1 minuto como mínimo.

Si el encendido eléctrico no funciona, acercar un cerillo encendido al orificio por el cual se ve el quemador y, al mismo tiempo, apretar la perilla del termostato, colocado en la posición de máximo entre 5 y 10 segundos.

## TIMER MECÁNICO

El timer mecánico es una alarma temporizada (perilla central) independiente del funcionamiento del horno, que se puede programar para un período máximo de 60 minutos.

La perilla de regulación se ha de girar en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de 60 minutos y, luego, se ha de girar en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición correspondiente al tiempo deseado.

Transcurrido dicho tiempo, suena una alarma.

## ASADOR ELÉCTRICO

Asador eléctrico (perilla derecha): el horno posee un regulador de energía. La intensidad de irradiación de la resistencia del asador puede regularse de 1 a máximo con la correspondiente perilla. Cuando el asador está en marcha, se enciende la luz interna del horno. Para poner en marcha el motor del asador, girar la perilla hasta el símbolo  donde se escucha un clic, luego poner la perilla a la potencia deseada.

**Nota: El Asador no funciona si el horno de gas está encendido.**

## LUZ DEL HORNO Y ASADOR

Sirve para encender la luz del horno y poner en marcha el asador.

## ADVERTENCIA SI HUELE A GAS:

- **ABRA LAS VENTANAS.**
- **NO TOQUE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS.**
- **APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO.**
- **LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS O A SU PROVEEDOR DE GAS.**

## PARA SU SEGURIDAD:

- **NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUÍDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU APARATO.**
- **NO OBSTRUYA LAS RANURAS DE VENTILACIÓN DEL HORNO Y/O ASADOR.**
- **LOS MUEBLES QUE SE INSTALEN JUNTO A LA ESTUFA, ASÍ COMO EL PISO, DEBEN RESISTIR UNA TEMPERATURA DE 95 °C, SIN DEFORMARSE.**
- **NO DEBE UTILIZARSE COMO CALEFACTOR DE AMBIENTE.**

## ADVERTENCIA

- **Durante su uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores situados al interior del horno.**
- **Cuando se usa el asador tener la puerta cerrada.**

## ADVERTENCIA

- **Las partes accesibles pueden llegar a calentarse cuando el asador está en uso, tener la precaución de alejar a los niños del aparato.**

## CONOZCA SU HORNO A GAS



A. Termostato del horno de gas

B. Timer mecánico

C. Perilla asador / dorar / convección

**NOTA:**  
La ilustración sólo es  
representativa

DIMENSIONES	MODELO HMKGL-80
Ancho	80 cm
Volumen	75 litros
Profundidad	57.5 cm
Profundidad con puerta abierta	98 cm

## INSTALACIÓN

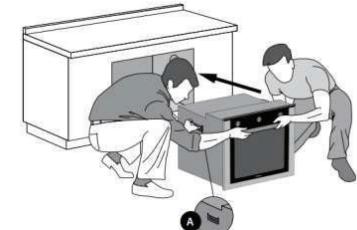
- Lea completamente este **MANUAL** antes de solicitar la instalación de su horno de empotrar y proceder a su uso.
- La instalación y/o conexión apropiada es su responsabilidad. Un técnico calificado debe instalar su horno de empotrar.
- Se recomienda realizar la reparación de su horno de empotrar a través de los **Centros de Servicio Autorizados Koblenz**.
- Retire los elementos de empaque y coloque los accesorios de su horno de empotrar.
- Antes de instalar su horno de empotrar, verifique qué tipo de gas se surte en su domicilio.

## ! ADVERTENCIA

### PELIGRO DE PESO EXCESIVO

Use dos o más personas para mover e instalar en el horno.

No seguir esta instrucción puede oca-  
sionar una lesión en la espalda u otro  
tipo de lesiones.



Para empotrar el horno levántelo con las agarraderas ubicadas a los costados y abriendo la puerta, apoyándose en la parte interna, cuidando que el cable de alimentación no quede atrapado, no levante el horno sosteniéndolo de la jaladera de la puerta.

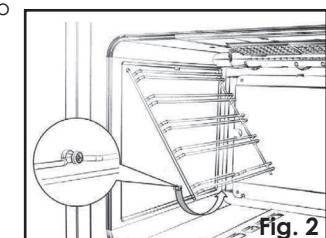
- Después de conectar al suministro de gas, revise que no haya fugas en las conexiones con una solución jabonosa.
- Revise que el quemador encienda de manera correcta y que exista chispeo en la bujía.

## OPERACIÓN

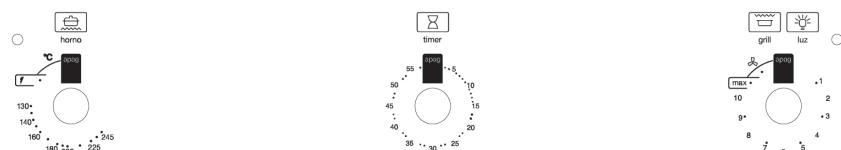
La primera vez que utilice su horno límpie a fondo con agua y jabón, enjuague cuidadosamente.

Para sacar los armazones laterales en los hornos con paredes lisas proceder como se ilustra en la figura. (Fig. 2)

Calentar el horno alrededor de 20 minutos a la máxima temperatura; de esta forma eliminará todos los residuos grasos ya que podrían causar olores desagradables durante la cocción.



Para hacer esto, se deben seguir las siguientes indicaciones:

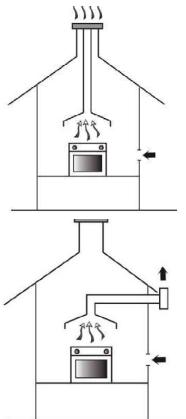


- Mover la perilla del termostato (izquierda) al ícono de "Encendido" manteniéndola presionado, esperar que el gas salga y la bujía prenda el quemador, la primera vez puede tardar algunos segundos en lo que la tubería se llena de gas.
- Una vez que esté encendido el fuego se debe mover la perilla del termostato a la indicación de Máximo.
- Mover la perilla del timer (centro) al número 20 (min), una vez que termine el tiempo, se escuchará un sonido de campana y será tiempo de apagar manualmente el horno.

## INSTALACIÓN DEL HORNO

El producto debe de descargar los gases de combustión en campanas que, a su vez, han de conectarse a chimeneas o dar directamente al exterior. Si no es posible instalar una campana, se permite instalar un ventilador eléctrico, en una ventana o pared que dé al exterior, que funcione siempre que se ponga en marcha el aparato.

Es indispensable que en el lugar de instalación del producto llegue el aire para la correcta combustión del gas del horno.



La instalación y conexión apropiada es su responsabilidad. Recomendamos que el horno sea instalado por personal calificado de acuerdo con las normas y disposiciones del código eléctrico nacional.

Para instalar el horno en el mueble de las cocinas basta hacer un hueco en las dimensiones indicadas en la **Fig. 1** (las dimensiones son en mm).

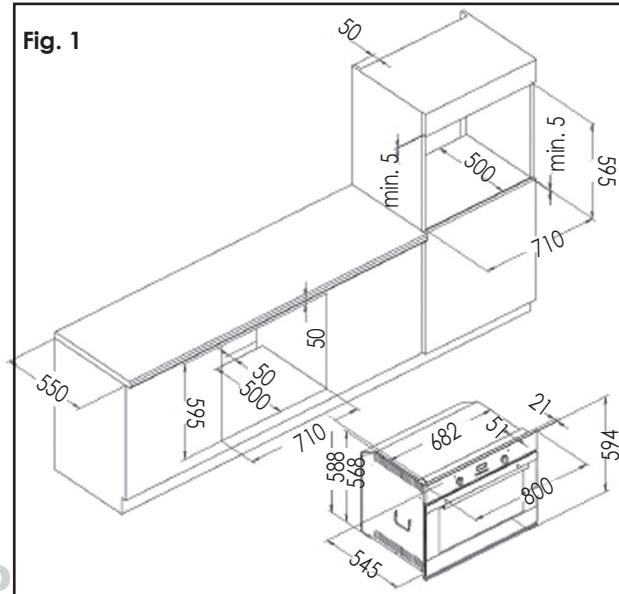
El aparato debe fijarse al mueble mediante el uso de 4 pijas y 4 bujes (proporcionados) a través de los agujeros que tiene el marco frontal del horno.

**Fig. 2**

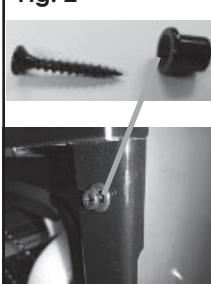
### ATENCIÓN

Asegúrense que cada superficie de contacto con el horno resista una temperatura superior a 95°C.

**Fig. 1**



**Fig. 2**



## ! ADVERTENCIA

**Su horno de empotrar está diseñado para trabajar a una presión de operación de 2,75 kPa para Gas L.P. y a 1,76 kPa para Gas Natural.**

**Este horno de empotrar está ajustado para trabajar con Gas L.P., si necesita usar Gas Natural, llame a cualquier Centro de Servicio Autorizado Koblenz.**



En caso de tener suministro de gas natural su horno integra una esprea para conversión a gas natural que debe ser instalado por un técnico calificado.

La esprea se cambia en el quemador del horno.

- Coloque su horno de empotrar cerca de una toma de corriente de pared con conexión a tierra y no use extensiones eléctricas o contactos múltiples.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El horno es apto sólo para uso doméstico.

Conecte el horno a un contacto aterrizado de 127 V~ 60 Hz

La conexión apropiada es su responsabilidad.

La conexión debe ser efectuada por personal calificado y debe ser conforme con las normas vigentes.

En caso contrario ningún daño a personas o cosas podrá ser imputado al fabricante o importador.

No utilice extensiones o cables de un calibre menor a 14 AWG para evitar posibles calentamientos o quemaduras.

Recomendamos que lo instale un electricista debidamente calificado de acuerdo con las normas y disposiciones del código eléctrico nacional.

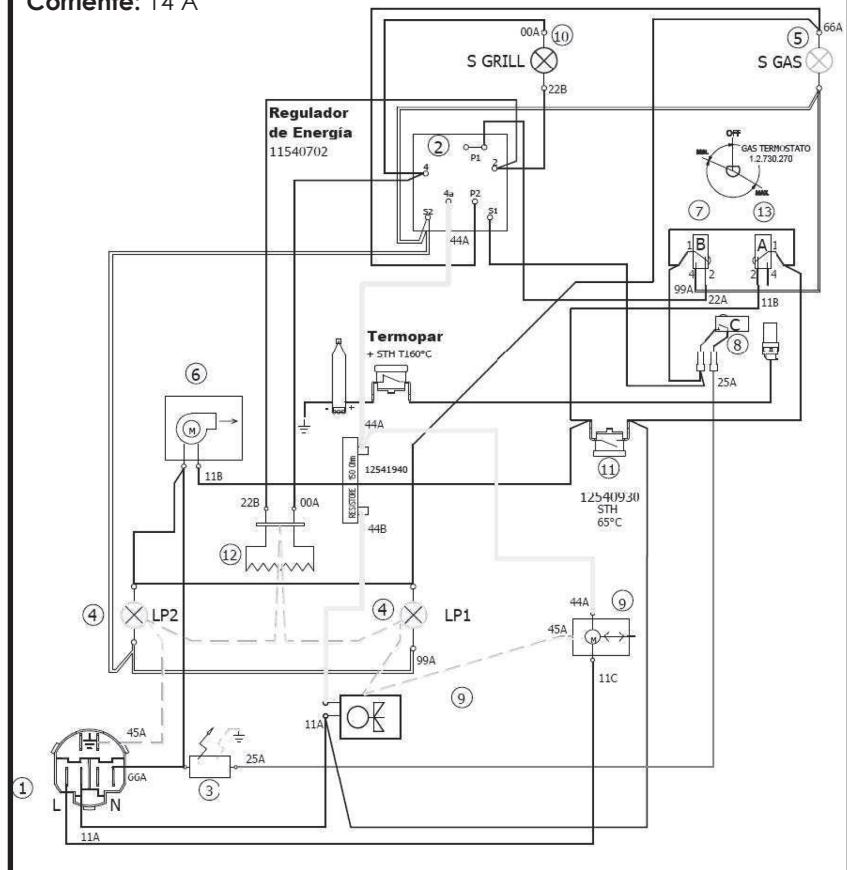
**NOTA: Bajo ninguna circunstancia, omita la conexión a tierra.**

## DIAGRAMA ELÉCTRICO

Tensión Nominal: 127V~

Frecuencia: 60 Hz

Corriente: 14 A



## CONEXIÓN DE GAS

1. Verifique que su instalación de gas cuente con un regulador, si no es así, instale uno a la línea principal. (Fig. C).
2. Continúe con tubo de cobre de 3/8 de pulgada de diámetro, con campanas de 3/8 de pulgada en los extremos.
3. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas, en un lugar de fácil acceso.
4. Continúe con tubo de cobre flexible de 3/8 de pulgada de diámetro con campanas de 3/8 de pulgada en los extremos, haciendo uno a tres rizos de 30 cm de diámetro cada uno aproximadamente.
5. Conecte a la entrada de gas de el horno un conector Cople-Niple hembra de 1/2 de pulgada NPT y salida macho para campana de 3/8 de pulgada.
6. Conecte la terminal campana de 3/8 de pulgada del tubo flexible al conector instalado en el horno.

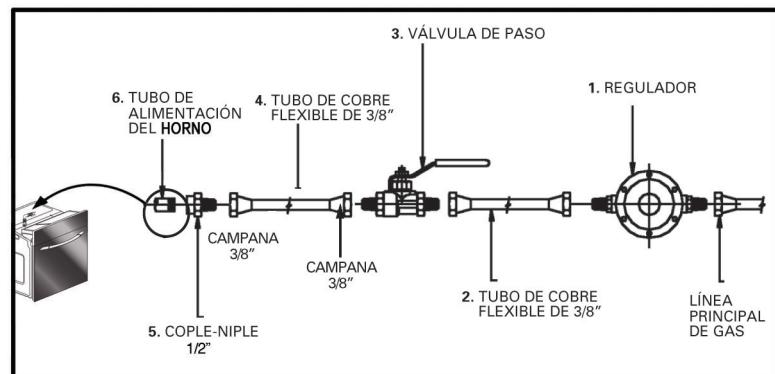


Fig. C

### NOTA: • Selle todas las conexiones

- Cheque con agua jabonosa que no existan fugas.
- Si la instalación no es nueva, limpie los tubos de cobre para evitar que se tape la espuma.
- **Nunca utilice manguera flexible con y sin recubrimiento de alambre de acero inoxidable para su instalación.**