



APARTAMENTOS LEÓN

MANUAL DE APARTAMENTOS LEÓN.
BIENVENIDO A TU HOGAR



Estimado huésped,

Hemos creado un lugar confortable, cálido y familiar para que te sientas como en tu casa.

A la hora de leer estos consejos seguramente no descubras nada nuevo entre tu casa y ésta, pero si lo consideras, te invitamos a echarles un vistazo.

ÍNDICE

1. Apartamentos león. Compromiso con el medioambiente.
2. Ahorro energético: medioambiente y confort son compatibles.
3. Manejo de la iluminación y los electrodomésticos. Instrucciones y consejos.
4. Cómo evitar los incendios.
5. Cómo afrontar los incendios.
6. Qué hacer en caso de sonar la alarma en el edificio.
7. WCL a tu disposición.



1. APARTAMENTOS LEÓN. COMPROMISO CON EL MEDIOAMBIENTE

Los recursos para generar la energía no son infinitos. En Apartamentos León tenemos el compromiso de cuidar del medio ambiente y necesitamos tu ayuda. Te agradeceríamos enormemente que nos ofrezcas tu colaboración.

Para ello, ponemos a tu alcance una serie de pequeños consejos fáciles de llevar a cabo en tu día a día. Mantendrás tu confort y contribuirás a mejorar el medioambiente.

Quedamos en deuda contigo por tu inestimable apoyo y deseamos no defraudarte.





Tu estancia ecológica empieza en Apartamentos León

La energía que consumes en Apartamentos León procede en su mayor parte de fuentes renovables que cuidan el medio ambiente.

Por ello hemos sido galardonados con el certificado Ecolíderes de Tripadvisor, otorgado a hoteles y hostales que aplicamos medidas ecológicas y que nos comprometemos del mismo modo a poner en práctica las EcoPrácticas, como reciclar, consumir alimentos orgánicos de la zona o utilizar puntos de recarga de vehículos eléctricos.



2. AHORRO ENERGÉTICO: MEDIOAMBIENTE Y CONFORT SON COMPATIBLES

Manejo de la iluminación y de los electrodomésticos. Instrucciones y consejos.

ILUMINACIÓN:

Siempre que sea posible, aprovecha la iluminación natural. Las lámparas halógenas proporcionan más luz que las bombillas tradicionales.

Dispones de lámparas de bajo consumo, que ahorran hasta el 80% de energía eléctrica durante todo el tiempo de funcionamiento.

Y algo muy importante: si vas a tener una lámpara fluorescente apagada menos de 15 minutos, es mejor dejarla encendida. Las lámparas electrónicas de bajo consumo (LBC) duran hasta ocho veces más que las bombillas tradicionales y consumen la cuarta parte de energía.

CALEFACCIÓN:

Una temperatura de 20°C resulta muy confortable para el cuerpo humano y la más apropiada para cuidar del medioambiente. Por cada grado que subas, gastarás innecesariamente un 10% más de energía. Utilizando la calefacción eléctrica, tendrás un control estricto de la temperatura de cada habitación. No toques los mandos de los radiadores. Consumen y cargan la energía por la noche y te la proporcionan calor saludable durante el resto del día. Las persianas, excelentes aliadas, preservan la temperatura interior. Para ventilar completamente una habitación son suficientes unos 10 minutos diarios.

A tu hogar también le conviene tomar el sol. El sol proporcionará a tu hogar luz y calor gratis. Al anochecer, cierra del todo cualquier ventana para reducir la pérdida de calor.





COCINA:

Usa siempre cacerolas y sartenes de diámetro algo mayor que la placa o zona de cocción y tapa siempre las cacerolas: la cocción es más rápida y ahorrarás hasta un 20% de energía. Si un recipiente se deja al descubierto dos o tres centímetros de la zona de cocción se perderá la mitad de la energía consumida.

Una olla tapada cuece antes; además, apagando el fuego 5-10 minutos antes de terminar aprovecharás el calor residual.

Utiliza baterías de cocina con fondo difusor de calor.

Utiliza siempre que pueda ollas a presión. Consumen menos energía y ahorran mucho tiempo.

FRIGORÍFICO Y CONGELADOR:

Descongela el frigorífico antes de que la capa de hielo alcance los 3 mm de espesor.

Hay que conservar los alimentos y la energía. Los nuevos modelos de frigoríficos eficientes y ecológicos consumen menos energía que el frigorífico convencional.

No introduces nunca alimentos calientes en el frigorífico o en el congelador. Dejándolos enfriar fuera ahorrarás energía.

Mantén las puertas del frigorífico el menor tiempo posible abiertas y comprueba que cierran correctamente.

HORNO:

Utiliza el reloj programador de tu horno, porque es un modo muy efectivo de controlar el consumo de energía.

Los hornos microondas consiguen un gran ahorro de tiempo y energía respecto a los hornos y placas convencionales; y además, son más limpios.

Recuerda que no deben usarse con recipientes metálicos. Cuidado con las puertas: procura no abrir el horno innecesariamente porque, cada vez que lo haces, puedes estar perdiendo hasta un 20% del calor acumulado, y además tus preparados tardarán más tiempo en hacerse.

Para cocciones superiores a una hora, no necesitas precalentarlo.

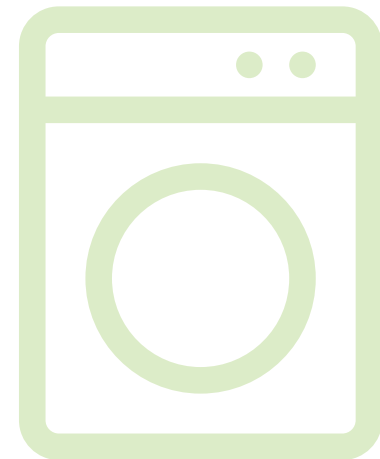


LAVADORA Y SECADORA:

Dispones de lavadora y secadora industrial Miele gratuita en planta semisótano con un sencillo manual de instrucciones. Siempre que puedas, usa programas de lavado a temperaturas moderadas. Una colada a 60°C en lugar de 90°C aumenta la duración de los tejidos y reduce el gasto energético extraordinariamente.

Utiliza al máximo la capacidad de tu lavadora / secadora. Reducirás el consumo de agua, detergente y energía.

Usa centrifugado de alta velocidad, pues un centrifugado de lavadora a 1.200 revoluciones, en vez de a 700, reduce el consumo de la secadora en un 20%.





3. MANEJO DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS. INSTRUCCIONES Y CONSEJOS.

MANEJO DEL FRIGORÍFICO:

¿Cuál es la frecuencia con que debe descongelarse?

Con el tiempo, en las paredes del congelador se va formando una capa de escarcha o hielo, lo que provoca un mayor consumo de energía en su frigorífico. Con el fin de evitarlo, debe eliminarse esta capa de hielo un par de veces al año.

¿Cómo se debe limpiar el interior del frigorífico?

1. Para la limpieza el frigorífico debe estar desconectado.
2. No deben utilizarse productos abrasivos, disolventes, limpiadores de metales o detergentes no diluidos.
3. Debe evitarse derramar agua, o limpiarlo con trapos mojados en exceso.
4. Se recomienda limpiar una vez al año con una aspiradora, la rejilla de la parte trasera del frigorífico ya que la suciedad perjudica al funcionamiento y aumenta el consumo de energía.

¿Conviene desenchufar el frigorífico cuando nos ausentemos unos días del domicilio?

Sí, es conveniente. En caso de no utilizar el frigorífico durante periodos prolongados (varios meses), se recomienda dejar la puerta abierta y el frigorífico desconectado.

¿Qué ruidos son normales en nuestro frigorífico?

- Un ligero zumbido: indica que el motor (compresor) está funcionando. Puede ser más intenso cuando se conecta el motor.
- Leve borboteo, gorgoteo y un ligero golpeteo son los ruidos que produce el agente refrigerante al circular por las tuberías.
- Se oye un ligero *click* cuando el termostato pone en marcha o detiene el motor.
- Hace *crack* por las diferentes dilataciones y contracciones de los materiales de los que está compuesto.



¿Qué ruidos puede eliminar fácilmente?

- Si produce vibraciones, debe revisar si está bien apoyado.
- El frigorífico no debe tocar lateralmente con otros muebles.
- Compruebe que las bandejas están bien colocadas.
- Si oye un tintineo dentro del frigorífico, es posible que las botellas o recipientes al rozarse produzcan ese ruido.

No se enciende la lámpara interior.

Debemos comprobar que la lámpara no esté floja, así como la conexión de la red eléctrica y en modelos con caja de termostato comprobar que termostato no esté en cero. Si sigue sin funcionar, avisar al Servicio Técnico Oficial.

¿Qué temperatura es aconsejable para un buen funcionamiento?

Lo más aconsejable es utilizar la posición media. Para ello, debe ajustarse la temperatura interior del frigorífico con ayuda del mando regulador. Si se pone a una posición baja (1,2) o temperatura de (8°C a 10°C) enfriará poco, por el contrario, si se pone a una posición alta (4,5) o temperatura baja (2°C) enfriará más y producirá mucha escarcha.

El marco de la puerta y/o el lateral están calientes.

Es normal: por allí se produce el paso de los líquidos refrigerantes.

¿Cómo deben colocarse los alimentos en el frigorífico?

Los alimentos se deben colocar separados los unos de los otros y bien ordenados para que así puede circular bien el aire, con el consiguiente ahorro energético. Asimismo, deben meterse en el frigorífico dentro de recipientes cerrados para su mejor conservación y no mezclar los olores de los distintos alimentos, favoreciendo incluso la limpieza del aparato.

¿A qué voltaje funciona el frigorífico?

A 220-230 voltios y 50 hertzios.

Se forma rocío en la parte de fuera de la nevera.

En algunas ocasiones se forma condensación en la parte de fuera de la nevera cuando hay humedad o llueve. Esto ocurre cuando la humedad del aire entra en contacto con la superficie fría de la nevera, cuando la humedad es muy alta. Limpie la humedad con una toalla seca.



MANEJO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS:

Para un correcto uso, gire los mandos en el sentido de las agujas del reloj y la placa comenzará a calentar. Para apagar acci3nela hacia el punto cero. No lo olvide. Dejarlas encendidas puede ocasionar siniestros inesperados.

Más informaci3n sobre Electric Plate KP100 en:
<https://www.reginox.es/electric-plate-kp100>





MANEJO DE HORNO - MICROONDAS:

1. Abrir la puerta.
 2. Introducir el alimento.
 3. Girar la rueda hacia la derecha para programar el temporizador.
 4. Cerrar la puerta y pulsar la tecla de *Start*.
 5. Esperar el tiempo seleccionado en el punto 3 y pulsar *Stop*.
- Cuando finalice el temporizador abrir la puerta y sacar el alimento.

Panel de control

Barra de potencia. Visualiza el nivel de potencia del aparato.

Display digital. Este display incluye un reloj de 24 horas, la función de temporizador y los símbolos que indican la hora del día, el tiempo de cocción, el nivel de potencia, clases de alimentos seleccionados y estado del temporizador.

Botón de descongelación automática. Utilice este botón para seleccionar la clase de alimentos deseados antes de descongelar los alimentos.

Botón micro. Pulse este botón para ajustar el nivel de potencia deseado.

Botón grill. Utilice este botón para seleccionar la función de grill.

Botón añadir un poco más. Utilice este botón cuando desee cocinar un poco más para acabar de preparar el alimento.

Botón de arranque/arranque rápido. Pulse este botón para arrancar automáticamente con el nivel de potencia máximo y el tiempo de cocción ajustado en 30 segundos. Cada presión adicional aumenta el tiempo de cocción en 30 segundos. Este botón también actúa como un botón de puesta en marcha normal después de ajustar una función.

Indicador de peso. Indica que el display visualiza el peso en lugar de la hora.

Botón del reloj. Utilice este botón para seleccionar el reloj de 24 horas y ajustar la hora del día.

Botón del temporizador. Utilice este botón para seleccionar la función de temporizador independiente.

Botón crisp de peso automático. Seleccione el tipo de alimentos que se desea. Utilice este botón cuando se tuesta con el plato Crisp.

Botón de ajuste. Utilice este botón para ajustar el tiempo de cocción, hora del día o peso de los alimentos a descongelar y para ajustar el temporizador.

Botón crisp. Utilice este botón cuando cocine con el plato Crisp (manualmente).

Botones de memoria. Utilice estos botones para memorizar los ajustes que utilizará con mayor frecuencia. Todas las funciones pueden memorizarse para obtener un acceso rápido a ellas.

Botón de parada. Utilice este botón para detener o volver a iniciar cualquiera de las funciones del horno.

Botón potencia máxima del ventilador

Botón potencia media del ventilador

Botón potencia mínima del ventilador

Descripción de los símbolos

	Símbolo de reloj		Símbolo de grill		Símbolo de funcionamiento del microondas
	Símbolo de descongelación		Símbolo añadir un poco más		Símbolo de función finalizada
	Símbolo de temporizador		Símbolo de memoria		Símbolo de temporizador finalizado
	Símbolo Crisp		Símbolo de peso		Símbolo de arranque
			Símbolo del ventilador		Símbolo de parada

Descripción de parada

Etiqueta de servicio

Cable de alimentación

Unidad

Panel de control

Cierres de la puerta

Accionamiento del plato giratorio

Guía de clases de alimentos

Cajón

Placa de datos

Pestillos de la puerta

Junta de la puerta

Vidrio de la puerta

Aberturas de ventilación

Para más información háganoslo saber, con mucho gusto les atenderemos en conserjería, (987208070)

Consulta el manual en:

<http://s.manualretriever.com/lect.php?ID=4775522&lg=S&h=d41d8cd98f00b204e9800998ecf8427e&src=15> php?ID=4775522&lg=S&h=d41d8cd98f00b204e9800998ecf8427e&src=15



¿Por qué sale vapor de los orificios de ventilación?

Al cocinar suele producirse vapor. El horno está diseñado para permitir que este vapor escape.

¿La densidad del alimento afecta a su tiempo de cocción en el microondas?

Sí. Un alimento más denso, como la carne, tarda más tiempo en cocinarse que otro más poroso o ligero como el pan o los pasteles. Ello se debe a que las microondas no pueden penetrar con tanta facilidad en el interior de los alimentos densos.

¿Puedo utilizar cualquier clase de recipientes?

No. No pueden emplearse recipientes metálicos, ni platos con revestimientos metálicos, ya que pueden producir un arco (chispas), así como recipientes de madera.

Como excepción a esto sería la utilización de pinchos, pero tienen que ser más pequeños que el trozo de comida que contenga, así como a veces la utilización de hoja de aluminio, que debe estar alejado de las paredes del horno.

Los recipientes con baños de oro o plateado pueden oscurecerse por acción de las microondas. Sí pueden emplearse recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas, y plásticos que soporten por lo menos 180°C para que no se deformen.

Por último, tanto los recipientes de porcelana sin dibujos, como el barro acristalado se pueden utilizar.

¿Es aconsejable utilizar tapas de cristal o de plástico?

Sí, porque impiden la excesiva salida de vapores, aceleran el proceso de calentamiento de los alimentos, e impiden que los alimentos se sequen y pierdan el aroma. Debe tenerse en cuenta que al utilizarlas, éstas tienen que tener orificios para evitar la presión.

El horno microondas no me funciona.

Hemos de comprobar que:

- El cable de alimentación está bien conectado.
- Que la puerta está herméticamente cerrada.
- Que el tiempo de cocción ha sido ajustado, y pulsada la tecla de puesta en marcha.
- No ha saltado el fusible, o si el diferencial de su vivienda está desconectado. Si después de haberlo revisado todo, sigue sin ponerse en funcionamiento se recomienda avisar al Servicio Técnico Oficial.

A veces se apaga el microondas durante la cocción.

En el caso de que se introduzcan pocos alimentos es normal que se apague, con el fin de evitarlo se recomienda introducir un vaso con agua.

Está muy estropeado el cable de alimentación del microondas, ¿es fácil cambiarlo?

En caso de que se averíe el cable de alimentación la reparación sólo podrá ser efectuada por el Servicio Técnico Oficial, ya que son necesarias herramientas especiales.

Accidentalmente he utilizado mi horno microondas sin alimentos, ¿se ha estropeado?

El funcionamiento del horno en vacío durante un breve espacio de tiempo no daña el horno, sin embargo, se desaconseja utilizar el horno microondas sin alimentos.

Saltan chispas en el interior del horno, ¿es normal?

Si esto ocurre, puede ser debido a que la cavidad del horno microondas esté sucia. Asimismo, ha de comprobarse si se han utilizado recipientes metálicos o platos con revestimientos metálicos, (este tipo de recipientes no pueden emplearse en el microondas). Si el problema sigue persistiendo, se aconseja ponerse en contacto con el Servicio Técnico Oficial.



¿Puedo abrir la puerta durante el funcionamiento del horno?

La puerta puede abrirse en cualquier momento, cortándose la energía del microondas instantáneamente y manteniéndose el ajuste del tiempo hasta el cierre de la puerta.

¿Puede utilizarse el horno microondas sin la bandeja de cristal?

No. Debe estar correctamente colocada en el horno antes del comienzo de la cocción.

¿Cómo puedo saber si hay o no emisión de microondas?

Solamente podría haber emisión de ondas cuando, estando la puerta cerrada, funcionan el interruptor del minuterero, el motor del ventilador y el magnetrón.

¿Por qué se acumula vapor en la puerta del horno?

¿Es normal?

Es normal. Los alimentos desprenden vapor durante la cocción. La mayor parte del vapor se elimina del horno por el aire que circula en el interior, sin embargo, se condensa una pequeña cantidad de vapor en las superficies más frías, como la puerta del horno.

A veces sale aire caliente por los orificios de aireación.

El calor desprendido por los alimentos durante su cocción calienta el aire presente en el interior del horno, el cual es evacuado por la trayectoria de circulación del aire en el horno. Es por eso que los orificios de evacuación del microondas no deben ser obstruidos.

¿Cuándo se enciende y se apaga el alumbrado del horno?

El alumbrado del horno sólo se apaga cuando la puerta del horno está cerrada y ha transcurrido el tiempo.

¿Cómo limpio el microondas?

Debe procederse de la siguiente manera:

1. Desconectar el aparato para limpiarlo.
2. Se puede emplear un detergente suave si el horno tiene grasa, tanto para su limpieza interior como exterior. Se desaconseja el uso de detergentes fuertes o abrasivos. No debe introducirse agua en los orificios de aireación para no dañar los elementos activos situados en el interior del horno.
3. Si se moja el cuadro de mandos, debe limpiarse con un paño suave y seco.
4. La bandeja de cristal se puede lavar con agua tibia jabonosa, o en el lavavajillas.

¿Puedo dañar el horno si lo hago funcionar en vacío?

Sí. Nunca debe hacer funcionar el horno en vacío o sin haber colocado correctamente el plato giratorio sobre su soporte.

¿Por qué produce humo el horno cuando utilizo el *grill*, la convección o dual?

Si no se limpia la grasa que se pega en las paredes del horno, se convierte en humo. Es vital que limpie el horno después de cocinar.

¿Por qué saltan chispas y se produce chisporroteo en el horno?

Pueden existir varias razones, por ejemplo, puede ser que esté utilizando un plato con decoraciones metálicas (plata u oro), o bien, que se haya introducido un utensilio de metal dentro del horno.

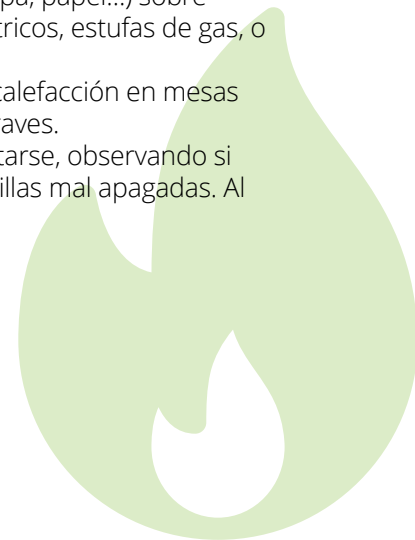
¿Por qué se produce condensación en el horno?

Es normal, se produce cuando el alimento se cocina con mayor rapidez de la que puede eliminar la humedad del horno.



4. CÓMO EVITAR LOS INCENDIOS.

- Limpie periódicamente o sustituya el filtro de la campana de humos y revise los conductos de evacuación al menos una vez al año.
- Sitúe los mangos de las sartenes hacia el interior de forma que no sobresalgan.
- No guarde líquidos inflamables en la cocina.
- No deje recipientes al fuego cuando se ausente de su domicilio, aunque la ausencia prevista sea muy corta.
- No tape las rejillas de ventilación de la cocina y límpielas correctamente.
- Utilice ceniceros grandes que contengan agua. No olvides cigarrillos encendidos.
- No fume nunca en la cama o acostado en el sofá.
- Respete las prohibiciones de fumar.
- No fume mientras manipula líquidos inflamables como lacas, barnices, pinturas, etc.
- Mantenga cerillas y encendedores lejos del alcance de los niños.
- No vacíe los ceniceros en el cubo de la basura sin haber comprobado la inexistencia de alguna colilla mal apagada.
- Desconecte los aparatos eléctricos que no se usen.
- No conecte varios aparatos a la misma toma de corriente, o si lo hace, no sobrepase nunca la potencia máxima admitida por el mecanismo.
- Corte la corriente, desconectando el magneto térmico correspondiente o diferencial, antes de manipular la red eléctrica.
- Nunca manipule aparatos eléctricos con el suelo mojado.
- No realice arreglos provisionales, "chapuzas" en lámparas o aparatos si no es un especialista.
- No dude en avisar a un técnico ante una instalación eléctrica defectuosa.
- Antes de instalar un electrodoméstico, lea cuidadosamente las instrucciones del fabricante.
- Desenchufe la plancha eléctrica cuando, por cualquier motivo, deje de planchar.
- Consiga una correcta ventilación de los electrodomésticos (televisor, vídeo, de High-fidelity...)
- No cubra los cables eléctricos con alfombras, mantas u otros elementos combustibles y poco disipadores de calor.
- No cubra las lámparas de incandescencia con tejidos o papeles.
- No deposite elementos combustibles (ropa, papel...) sobre fuentes caloríficas como radiadores eléctricos, estufas de gas, o electrodomésticos.
- No utilice braseros como elementos de calefacción en mesas camilla. Suelen ser causa de incendios graves.
- Haga una revisión general antes de acostarse, observando si hay aparatos eléctricos encendidos o colillas mal apagadas. Al acostarse cierre todas las puertas.



5. CÓMO AFRONTAR LOS INCENDIOS.

- Si prende el aceite de la sartén, tápala con una tapadera o trapo húmedo. Jamás intentes apagar el fuego con agua. Observa las normas habituales en caso de incendio.
- En caso de incendio o de cualquier otro tipo de siniestro actúe como lo hubieras hecho en su propia casa. Sigue las instrucciones básicas que te proporcionamos en los apartamentos, en las zonas comunes y en la propia conserjería.
- El ascensor no debe ser usado por niños solos. En caso de incendio no debe ser utilizado por nadie.
- No emplees agua para la extinción de un fuego en un aparato eléctrico, excepto en el caso de que hayas cortado previamente el suministro eléctrico general, o desconectado el aparato.
- Intenta apagar el fuego, sólo si es pequeño y se puede controlar. Nunca pongas en peligro su integridad física.
- Utiliza nuestro teléfono de asistencia 24 h y sigue sus instrucciones.
- Corta la corriente eléctrica.
- Es muy importante que conozca las posibles vías de escape: si intentas apagar el fuego, debes situarse entre éste y la vía de escape.
- Si tu ropa se incendia, no corras. Túmbate en el suelo y rueda sobre ti mismo.
- Si se te prende el pelo, pon la cabeza debajo de un grifo o cúbreala con un trapo amplio.
- En caso de no poder escapar, enciértrate en una habitación, tapa las ranuras de la puerta con trapos mojados para evitar que entre el humo y llámanos.
- El humo es el primer y más grave enemigo, causante de la mayoría de las víctimas en los incendios. En pocos segundos puede dejarte sin sentido. Recuerda que siempre te quedará una reserva de oxígeno a nivel del suelo (el humo es menos denso que el aire y tiende a subir). Camina a gatas y protégete la boca con una toalla o trapo húmedo.
- Cierra siempre puertas y ventanas, al abandonar el local incendiado, para evitar corrientes de aire que avivarían el fuego. No utilices los ascensores.
- Si te encuentras amenazado por el desarrollo de un incendio mantén la calma.
- Piensa en las posibles vías de escape. Los apartamentos son muy seguros. Sales muy fácil.
- Gatea entre el humo, conteniendo la respiración y cerrando los ojos cuanto puedas.
- Cierra todas las puertas situadas entre ti y el humo. Tapa las ranuras de las puertas con trapos y mójalos.
- Busca una habitación con ventana exterior. Si puede salir, sin excesivo riesgo, hazlo. Si esto no es posible, hazte ver, y espera la llegada de los bomberos.

¿QUÉ HACER EN CASO DE ALARMA?

Suena la alarma
(LED rojo)

¿Se trata de un fuego real o de una falsa alarma?

- Para ello, iremos si podemos a comprobar a la central situada en recepción de la planta principal junto a la salida
- Ver qué luces están encendidas y de qué pisos.
- Iremos a comprobar en esos pisos si es o no una falsa alarma.

Silenciaremos las sirenas con la llave ya insertada en la central de alarmas

En caso de falsa alarma

Pulsaremos las teclas *silenciar sirena* y *silenciar zumbador*

Comprobaremos qué elemento ha causado la falsa alarma.

- Casi todos los detectores llevan una luz led roja que en encendido fijo significa estado de alarma.
- Debemos anotar qué detector causó la falsa alarma.
- Si se rearma la central sin haber identificado el detector no se podrá saber cuál es el que provoca falsas alarmas.

Una vez identificado el detector o rearmado el pulsador:
Iremos a la central a rearmarla, pulsando en la tecla *rearme*

La central vuelve a estado de reposo

Si las sirenas vuelven a sonar

Silenciar las sirenas SIN REARMAR LA CENTRAL y llamar a la empresa mantenedora

6. WELLNESS CLINIC LEÓN A TU DISPOSICIÓN.

Wellness Clinic León establece a los pies de Apartamentos León más de 200 m² destinados a la salud, belleza y bienestar.

La Planta Wellness es la sección destinada a estéticas y terapias manuales, naturales y orientales.

Está dotada de consulta holística, 3 gabinetes de masaje, 1 baño, 1 gran gabinete multifuncional y 1 sala de detox con bañera de hidrotterapia, sauna finlandesa y ducha helada. Esta sección usa productos naturales.

La Planta Clinic es la sección destinada a terapias clínicas médico-estéticas.

Está dotada de consulta médica (dermatólogo), zona de cirugía menor ambulatoria y zona de estética con el instrumental y la tecnología médico estética más vanguardista. Pasa consulta también el odontólogo e higienista dental que cuentan con un 1 gabinete dental muy completo y con R.X de ápices. Esta sección usa fórmulas magistrales y productos de farmacia con receta médica.

Wellness Clinic León disfruta de un equipo de profesionales titulados y máster con más de 10 años de experiencia en la actividad que practican. Te ayudarán a conseguir lo que buscas de la forma más honesta, saludable y efectiva que existe.

Wellness Clinic se comunica con Apartamentos León y complementan su actividad a la hora de retiros, estancias saludables, talleres y cursos y seminarios.

Programas nutricionales
personalizados

Programas de ejercicio
proporcional a tus
capacidades

Corregimos tus
desequilibrios y
fortalecemos

Los masajes con mente y
corazón representan en
WCL verdaderas armas
terapéuticas naturales

WELLNESS CLINIC
LEÓN

APARTAMENTOS
LEÓN

APARTAMENTOS LEÓN

Avda. José Aguado, 3 · 24003 León

987 20 80 70 · info@apartamentosleon.eu

www.apartamentosleon.eu