

COCINAS MULTIGÁS

eskabe

MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO



Modelo E2 M



Modelo E3 M

UN PRODUCTO DE ESKABE S.A.



INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO



Modelo Aprobado

INDUSTRIA ARGENTINA

ESKABE S.A.

ISO 9001:2008 IRAM-RI 9000-365

eskabe

eskabe
A C Q U A P I Ú

**oro
azul**

Desde 1950, somos especialistas en desarrollar y producir equipos que hacen de tu casa un lugar más cálido, más cómodo, y más práctico. Productos nobles, seguros, que están ahí cuando vos los necesitás.

Ya sean calefactores a gas, termocalderas, termogeneradores de agua caliente, calefones o cocinas, nuestra gente despliega la capacidad innovadora y el servicio que han transformado a nuestras marcas en símbolos de los hogares argentinos.

Combinando un estilizado diseño con la certificación de estándares internacionales de calidad, estamos dedicados a lo que más nos gusta hacer: que no veas la hora de llegar a casa.



Le sugerimos leer atentamente todas las instrucciones para obtener, desde el principio, los mayores beneficios de uso de estas cocinas.

Certificado de garantía:

A fin de beneficiarse con nuestra Garantía, deberá guardar el Certificado de Garantía adjunto y la factura de compra emitida por el comercio en que fue adquirida.

CARACTERÍSTICAS

Plancha de cocina removible, con capacidad de retención de derrame de 0,73 litros.

Rejilla de plancha de varillas de acero de alta durabilidad. Rejillas divididas para mayor comodidad en la limpieza.

Hornallas con cuatro quemadores de gran durabilidad y tres potencias. Un quemador grande, dos medianos y uno chico. Cada quemador de hornallas cuenta con una válvula de seguridad que corta el paso de gas ante una eventual extinción de la llama.

Puerta de horno con doble vidrio y bisagra desmontable que permite quitarla para su mejor limpieza y la de todo el horno. Freno antichoque que posibilita su permanencia en posición entreabierta.

Panel de control con perillas de moderno diseño y sistema de seguridad. Sólo pueden girarse, si simultáneamente se las presiona.

Horno con recubrimiento Vitrolimpiante. Capacidad de 62 litros, con laterales internos acanalados que permiten tres niveles de cocción diferentes. Cuenta con válvula de seguridad que corta el paso de gas ante una eventual falla de la llama. El encendido del quemador del horno es con encendido piezoeléctrico.

Parrilla cuya capacidad y diseño permiten la cocción de las más variadas parrilladas, siempre a punto y conservando el sabor tradicional de las mismas.

Equipada para el uso en horno o parrilla con un estante y una asadera con rejilla.

ADVERTENCIAS

- Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas y reglamentaciones en vigencia, por un instalador matriculado.
- No use este artefacto en lugares sin ventilación permanente
- Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto.
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
- Las rejillas de hornallas permiten la utilización de recipientes de diámetros no menores de: Hornalla Chica: 90 mm - Hornalla Mediana: 120 mm - Hornalla Grande: 160 mm
- No utilice su cocina para calefaccionar ambientes, ni deje la puerta del horno abierta para ello, pues se pueden deteriorar los elementos exteriores de la cocina, dañar sus muebles o entrar en ignición elementos combustibles cercanos.
- No efectúe instalaciones precarias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Medidas Generales			
Ancho		520 mm	
Altura con respaldo		935 mm	
Altura a la plancha		850 mm	
Profundidad		585 mm	
Peso neto		30 kg.	
Altura del piso al caño de gas		745 mm	
Dimensiones del horno			
Alto		360 mm	
Ancho		420 mm	
Profundidad		420 mm	
Capacidad del Horno		62 lts.	
Presiones de Trabajo			
Gas Natural		1,76 kPa (180 mm.c.a.)	
Gas Licuado		2,74 kPa (280 mm.c.a.)	
Potencias Nominales			
Hornallas	Chica (1)	0,98 kW (850 kcal/h)	
	Mediana (2)	1,68 kW (1450 kcal/h)	
	Grande (1)	2,44 kW (2100 kcal/h)	
Horno		3,14 kW (2700 kcal/h)	
Diámetros de Inyectores		GN	GL
Hornallas	Chica	0,75 mm	0,57 mm
	Medianas	1,00 mm	0,72 mm
	Grande	1,20 mm	0,85 mm
Quemador de Horno		1,30 mm	0,95 mm
Conexión			
Entrada de gas al caño barral		½" gas	

RÉPLICA DE PLACA DE MARCADO PARA GAS NATURAL

Fabricante: ESKABE S.A. Dr. N Repetto 1545 (C1416CLL) Ciudad Autónoma de Buenos Aires Argentina Tel.: (54-11) 4588 4200 Fax: (54-11) 4588 4218		 	
		INDUSTRIA ARGENTINA	
Matrícula de Aprobación		M 01-0406-01-005	
Marca		ESKABE	
Modelo		E2 M - E3 M	
N° de Serie			
Año de fabricación		2019	
Tipo de Gas		NATURAL	
Categoría		I12H3P	
Consumo de cada quemador de hornalla		Chico: 1 x 0,98 kW (850 kcal/h) Medianos: 2 x 1,68 kW (1450 kcal/h) Grande: 1 x 2,44 kW (2100 kcal/h)	
Consumo de quemador de horno		3,14 kW (2700 kcal/h)	
Presión de trabajo Gas Natural		1,76 kPa (180 mm.c.a.)	
Presión de trabajo Gas Licuado		2,74 kPa (280 mm.c.a.)	
Norma de Aprobación		N.A.G. 312 (año 2010)	
IMPORTANTE: No instalar en locales sin ventilación permanente Para convertir este artefacto a Gas licuado, remitirse al Manual de Instrucciones o al Servicio Técnico			

PARA EL INSTALADOR

Sr. Instalador, tenga presente lo siguiente:

- a) Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- b) Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características.
- c) Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

UBICACIÓN DE LA COCINA

- Debe existir una distancia vertical mínima de 70 cm entre la parte superior del artefacto y las paredes horizontales adyacentes situadas por encima.
- El artefacto debe quedar separado a una distancia horizontal mínima de 3 cm de los muebles o paredes adyacentes. De lo contrario, Eskabe no se responsabiliza por ningún deterioro que se produzca en los mismos.

FIJACIÓN DE LA COCINA

El artefacto debe quedar inmovilizado fijándolo al piso. Para ello, realice lo siguiente:

- Ubique la cocina en la posición deseada. Abra la puerta del horno y retire el piso del horno. Abra la puerta del cajón parrilla y retire la asadera. Se podrá observar que en el piso de la cocina existen 2 orificios de 10 mm de diámetro.
- Tomando como referencia estos orificios, marque en el piso la ubicación de los agujeros que hará para la fijación. Retire la cocina y perforo los 2 orificios en el piso. Inserte sendos tarugos.
- Vuelva a ubicar la cocina en su lugar, inserte 2 tirafondos de ¼" de 127 mm de largo con sus respectivas arandelas y enrósquelos en los tarugos.

CONEXIÓN DE GAS

La conexión de gas debe realizarse en un todo de acuerdo con lo establecido en las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.

SISTEMA MULTIGÁS PARA LA CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A GAS LICUADO

Esta cocina está preparada para funcionar con Gas Natural. Si desea hacerla funcionar con Gas Licuado, cuenta con un kit para realizar la conversión.

Dicha conversión puede ser realizada por el gasista matriculado que instale la cocina remitiéndose a las instrucciones que se dan en este manual y en el kit adjunto o al Servicio Técnico.

DISPOSITIVOS DE REGLAJE

Este artefacto posee un reglaje (ajuste que se realiza en fábrica) para el funcionamiento con Gas Natural, es decir, cuenta con los inyectores, la admisión de aire primario al quemador de horno y las regulaciones en las válvulas de seguridad de los quemadores de hornallas y del horno para los consumos mínimos que corresponden a dicho gas. Si se desea verificar el reglaje para Gas Natural o debe modificarlo en el caso de una conversión a Gas Licuado, proceda como sigue:

- Tenga en cuenta los diámetros de los inyectores de los quemadores de hornalla y del quemador del horno que están dados en la Tabla 1 anterior para uno u otro gas.
- Los quemadores de Hornalla no requieren regulación de admisión del aire primario. Para la conversión de gas solamente se requiere del reemplazo de inyectores.
- El dispositivo para la admisión de aire primario al quemador del horno viene de fábrica regulado para Gas Natural y consiste en dos tornillos (ambos bloqueados con una gota de pintura) que fijan el quemador en su parte delantera a 2 ranuras de un soporte fijo (ver Fig. 2a).
- Aflojando estos tornillos puede desplazarse el quemador para ubicarlo en la posición de funcionamiento correspondiente a Gas Licuado para que los tornillos queden a una distancia de 28 mm desde el borde del soporte fijo (ver Fig. 2 b).
- Luego, vuelva a ajustar los tornillos. Para Gas Natural existe una arandela dosificadora de aire primario entre el inyector y el portainyector (ver Fig. 3 a). **Dicha arandela debe ser retirada para el uso con Gas Licuado**(ver Fig. 3 b).
- Verifique el normal funcionamiento del quemador de horno observando su llama. Si ésta tiende a desprenderse, debe reducirse la admisión de aire primario. Si es muy pálida o presenta puntas amarillas, debe aumentarse la admisión de aire primario de este quemador.

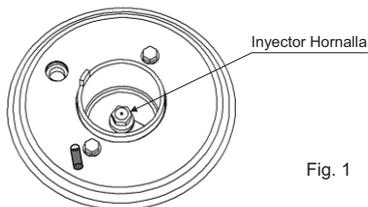


Fig. 1

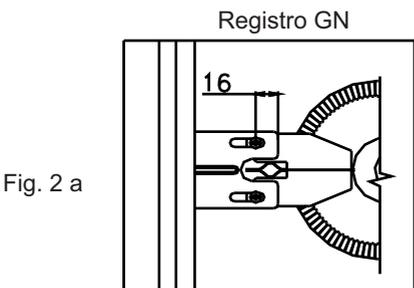


Fig. 2 a

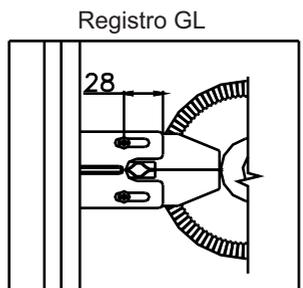


Fig. 2 b

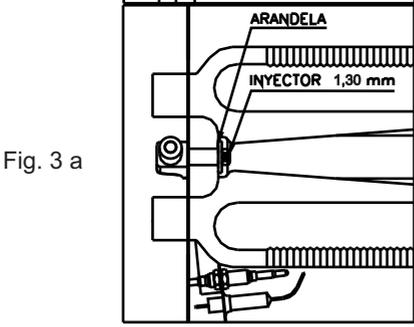


Fig. 3 a

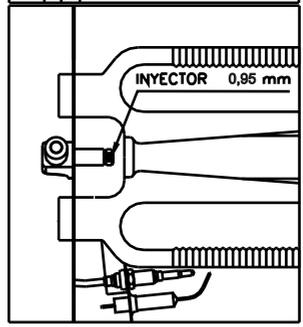
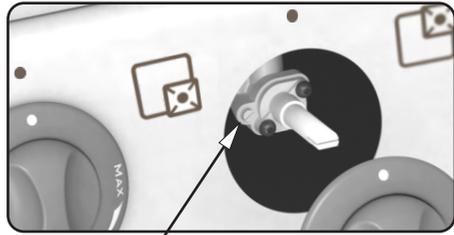


Fig. 3 b

- Las válvulas de seguridad de los quemadores de hornallas y del horno cuentan con un tornillo para la regulación de los consumos mínimos (by-pass), que viene originalmente calibrado para Gas Natural (ver Fig.4). Para una conversión a Gas Licuado, dicho tornillo debe enroscarse a fondo.



By Pass

Fig. 4

CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A GAS LICUADO

Procedimiento:

- Retire las tapas y los difusores de las hornallas (ver Fig. 1).
- Retire los 4 inyectores de gas natural y reemplácelos por los de gas licuado, marcados: Hornalla Grande N° 85, Hornallas Medianas N° 72 y Hornalla Chica N° 57, que se adjuntan en el kit de conversión que se provee.
- Retire luego el piso de horno.
- Desconecte el cable de encendido, afloje los tornillos que fijan el quemador de horno y retírelo. Retire el inyector de gas natural y la arandela dosificadora de aire primario. Reemplace el inyector de gas natural por el de gas licuado, (marcado N° 95) que se adjunta en el kit de conversión que se provee. Para gas licuado no debe utilizarse la arandela mencionada.
- Luego retire las perillas de hornallas y horno y con un destornillador pequeño, ajuste a fondo los tornillos de by-pass de las válvulas de seguridad de los quemadores de hornallas y del horno (ver Fig. 4 anterior).
- Pegue el autoadhesivo “Convertido a GAS LICUADO” en el interior del lateral izquierdo de la cocina, por debajo de la placa de marcado. Coloque la plancha y los quemadores.
- Realice luego la regulación del aire primario del quemador del horno, para obtener una llama adecuada y sin puntas amarillas, de acuerdo con las instrucciones dadas anteriormente (ver Figuras 2 y 3) y ajuste los tornillos que sujetan el quemador y bloqueélos con una gota de pintura.
- Finalmente, rearme todos los componentes.

Importante:

Esta operación deberá ser realizada por un GASISTA MATRICULADO y su costo no está cubierto por la Garantía.

Sr. Instalador:

No olvide completar con sus datos el autoadhesivo de “Convertido a Gas licuado”.

PARA EL USUARIO

FUNCIONAMIENTO

Encendido de las hornallas:

- Al iniciar sus tareas culinarias, abra la llave de paso de gas de la cocina (que siempre es conveniente dejar cerrada durante la noche).
- Luego, presione y gire hacia la izquierda la perilla del quemador hasta la posición de Máximo. Presione la perilla en esa posición y enciéndalo inmediatamente. Mantenga presionada la perilla durante unos segundos y luego suéltela. El quemador permanecerá encendido a su máxima potencia. Si desea que trabaje a una menor potencia o al Mínimo, gire la perilla hacia la izquierda hasta lograr la intensidad de llama deseada.

Recomendación: Para un consumo menor de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores, evitando que la llama se extienda más allá de la base del recipiente.

Encendido del horno:

- Abra la puerta del HORNO.
- Gire la perilla HORNO, hasta el primer punto indicador correspondiente del panel de control (un cuarto de vuelta).
- Presione a fondo la perilla del HORNO y accione el botón del encendido piezoeléctrico. Este dispositivo no se deberá accionar más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abra la puerta del recinto y espere por lo menos un minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador. También puede encenderse manualmente acercando un fósforo al Tubo de Encendido (ubicado en la parte delantera del piso del horno).
- Una vez encendido, mantenga la perilla oprimida durante 15 segundos (para que pueda actuar el dispositivo de seguridad) y suéltela.
- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador (perilla horno) y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto.
- Precaliente el HORNO durante unos 10 o 15 minutos.
- Seleccione la temperatura del mismo, de acuerdo con las características de la cocción. Salvo indicaciones expresas dadas por las recetas de cocina, es muy importante el precalentamiento del horno, por cuanto en ese período se logra un óptimo equilibrio térmico dentro del recinto de cocción, ideal para comenzar a cocinar los alimentos.

PARRILLA

Para la utilización de la parrilla, retire el estante del horno y colóquelo en uno de los niveles de la Parrilla. Luego, coloque la asadera con su rejilla sobre el estante. La asadera actúa como colectora de los líquidos grasos.

LIMPIEZA DEL HORNO CON VITROLIMPIANTE

Este revolucionario recubrimiento antiadherente ha sido creado para facilitar la limpieza del horno.

En caso de derrames o salpicaduras, tan sólo con una esponja suave, agua caliente y jabón o detergente, podrá dejar su horno limpio y libre de grasas. Se recomienda la limpieza con el horno aún tibio para obtener mejores resultados.

Si por algún motivo, quedaran manchas rebeldes, el enlozado Vitrolimpiante, le permite utilizar esponjas metálicas finas y limpiadores cremosos o en polvo, sin que se perjudique la superficie. En estos casos, para un menor esfuerzo, deje actuar el limpiador, jabón o detergente de 5 a 10 minutos, logrando la remoción de manchas con mayor facilidad. Finalmente remueva con un trapo húmedo todo vestigio de limpiador.

Se recomienda la no utilización de limpiadores cáusticos para mantener la superficie enlozada en óptimas condiciones.

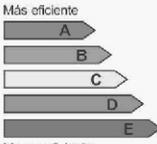
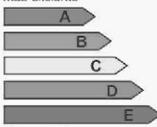
LIMPIEZA DEL VIDRIO INTERIOR DEL HORNO

Para la limpieza del vidrio interior del horno, proceda de la siguiente manera:

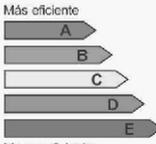
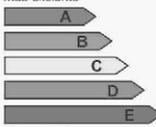
- Desenrosque los dos tornillos que fijan los soportes de acero inoxidable y retire el vidrio.
- Limpie el vidrio con agua y detergente.
- Vuelva a colocarlo en su posición original, posicione los dos soportes de acero inoxidable y enrosque nuevamente los tornillos.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Valores Gas Natural

Energía Artefacto a gas	
Fabricante / Importador	ESKABE S.A.
MARCA:	ESKABE
MODELO:	E2 M - E3 M
TIPO DE GAS:	Natural
Quemadores de Plancha	
Más eficiente	
A	
B	
C	
D	
Menos eficiente	
Rendimiento promedio (%)	58,5
Horno	
Más eficiente	
A	
B	
C	
D	
Menos eficiente	
Volumen interno (dm ³)	58,7
Consumo de mantenimiento (kW)	1,560
Índice de consumo (%)	51,8
NAG 312	 

Valores Gas Licuado

Energía Artefacto a gas	
Fabricante / Importador	ESKABE S.A.
MARCA:	ESKABE
MODELO:	E2 M - E3 M
TIPO DE GAS:	Licuado
Quemadores de Plancha	
Más eficiente	
A	
B	
C	
D	
Menos eficiente	
Rendimiento promedio (%)	62,1
Horno	
Más eficiente	
A	
B	
C	
D	
Menos eficiente	
Volumen interno (dm ³)	58,7
Consumo de mantenimiento (kW)	1,54
Índice de consumo (%)	51,9
NAG 312	 



ESKABE S.A.

ISO 9001:2015 IRAM-RI 9000-365

OFICINA COMERCIAL

Dr. Nicolás Repetto 1545
(C1416CLI) C. A. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4588-4200
Fax: (011) 4588-4218

PLANTA INDUSTRIAL SAN MARTÍN

Calle 81 (ex Pilar) N° 1456
(B1650HQF) San Martín – Prov. de Bs. As.
Tel.: (011) 4713-5588
Fax: (011) 4713-1286

PLANTA INDUSTRIAL MAR DEL PLATA

Av. Monseñor Zabala (Ruta 2) N° 323
(B7606IFD) Mar del Plata – Prov. de Bs. As.
Tel.: (0223) 478-8914
Fax: (0223) 478-1487

SERVICIO TÉCNICO

Tel.: 0810-555-3752
E-mail: serviciotecnico@eskabe.com.ar

www.eskabe.com.ar



COD. MAT.: 0219.05.01