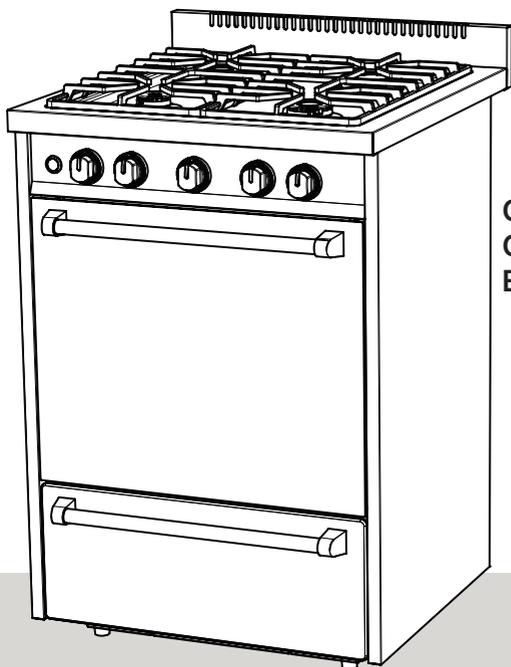


Nueva Línea de Cocinas

# ESKABE

## QUCCINA

### Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento



Modelos:

IG 1

IG 10

COCINAS Ancho 60 cm.  
GASTRONÓMICAS-INDUSTRIALES  
EN ACERO INOXIDABLE

# 5

ENLOZADO INTERIOR  
CERAMIC BLUE®

AÑOS DE GARANTÍA  
EXTENDIDA\*

\* 5 Años de Garantía en Enlozado Ceramic Blue® y quemador de horno. 1 Año de Garantía para el resto de los componentes. Para acceder a la Garantía Extendida de 5 años y mantener su validez, deberá registrar su producto en [www.eskabe.com.ar](http://www.eskabe.com.ar), dentro de los 30 días de haber realizado la compra.

UN PRODUCTO DE ESKABE S.A.

INDUSTRIA ARGENTINA



## ADVERTENCIAS

- El fabricante no se responsabiliza por eventuales daños directos e indirectos debido a una instalación errónea o a la falta de cumplimiento de las leyes y normas de seguridad.
- Este aparato se calienta cuando se utiliza. Tener cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- No efectúe instalaciones precarias.

- 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.
- 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.
- Las rejillas permiten la utilización de recipientes de diámetros no menores de:  
Hornalla Chica: 90 mm - Hornalla Mediana: 120 mm - Hornalla Grande: 160 mm

- Esta cocina es un artefacto de Clase 1. Posee cable de alimentación con ficha de tres espigas planas con toma a tierra.
- No elimine la conexión a tierra colocando un adaptador, ni con cualquier otro método.
- Para su seguridad, la instalación eléctrica domiciliaria deberá estar provista con conductor a tierra.
- Por razones de seguridad y limpieza es conveniente que el tomacorrientes para la ficha del artefacto esté ubicado en un lugar accesible, preferentemente a la izquierda de la cocina.
- No utilice cable de extensión.
- No atravesese el cable de alimentación por encima de la protección trasera de la cocina, de lo contrario existirá riesgo de cortocircuito e incendio.
- Antes de realizar el mantenimiento o limpieza del artefacto deberá desconectarlo eléctricamente y esperar a que enfríe. En caso de desarmarla, vuelva a colocar todos sus componentes y paneles antes de hacerla funcionar.
- Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o por su representante o por cualquier persona calificada, para evitar peligro.

# ESKABE | QUCCINA

ESKABE presenta sus cocinas de 60 cm de ancho, una nueva línea de cocinas Gastonómicas-Industriales con atributos exclusivos.

Su diseño robusto y moderno, inspirado en las modernas líneas de diseño internacionales y permiten obtener un producto que se adapta y realiza la instalación de su cocina.

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

## IMPORTANTE

**Conserve este manual, que contiene el Certificado de Garantía, conjuntamente con la Factura de Compra, le serán requeridos por el Servicio Técnico Autorizado Eskabe ante cualquier intervención que se tenga que realizar durante el período de validez de la garantía.**

## CARACTERÍSTICAS

- Único interior con CERAMIC BLUE®, el exclusivo enlozado cerámico para la más rápida y eficiente limpieza del horno, parrilla y asaderas.
- Burletes siliconados 360° para la máxima hermeticidad en horno y parrilla.
- GRATINATTO®, el gratinador perfecto, exclusivos deflectores refractarios que aseguran un dorado rápido y parejo (solo modelos con parrilla).
- Plancha de cocina de acero enlozado o inoxidable.
- Rejillas de plancha de fundición, resistentes y duraderas, de moderno diseño y con apoyos antivuelco para la mayor seguridad.
- Cuatro quemadores de plancha con gran durabilidad y alta eficiencia. En tres tamaños, 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 gran visor panorámico para mejor visión interna.
- Nuevas bisagras reforzadas y desmontables que permiten quitar la puerta del horno para su mejor limpieza y la de todo el horno. Posee un sistema de freno antichoque que posibilita su permanencia en posición entreabierta.

- Panel de control de acero, con perillas exclusivas y sistema de seguridad. Sólo pueden girarse, si simultáneamente se las presiona.
- Nuevo Horno de gran capacidad, con tres niveles de cocción, calor envolvente por MULTICONVECCIÓN, con tecnología SKB® que logra una cocción rápida y pareja.
- DOBLE aislación en el horno, mantiene mayor temperatura dentro del mismo y protege los muebles laterales.
- Parrilla, con dos niveles de cocción, cuya capacidad y diseño permiten la cocción de las más variadas parrilladas, siempre a punto y conservando el sabor tradicional de las mismas (según modelo).
- Soporte de sujeción a la pared.
- Multigas, preparada para funcionar con Gas Natural. Si desea hacerlo funcionar con Gas Licuado, cuenta con un kit para realizar la conversión. (Dicha conversión debe ser realizada por el gasista matriculado que instale la cocina).
- Equipada con un estante y una asadera con rejilla.

#### Accesorios Opcionales (según modelo)

- Luz de Horno.
- Encendido electrónico en horno y hornallas.
- Encendido piezoeléctrico en horno.
- Estante de Horno Autodeslizante.
- Piedra Refractaria en Horno.
- Timer.
- Termostato de Horno.
- Grill eléctrico.

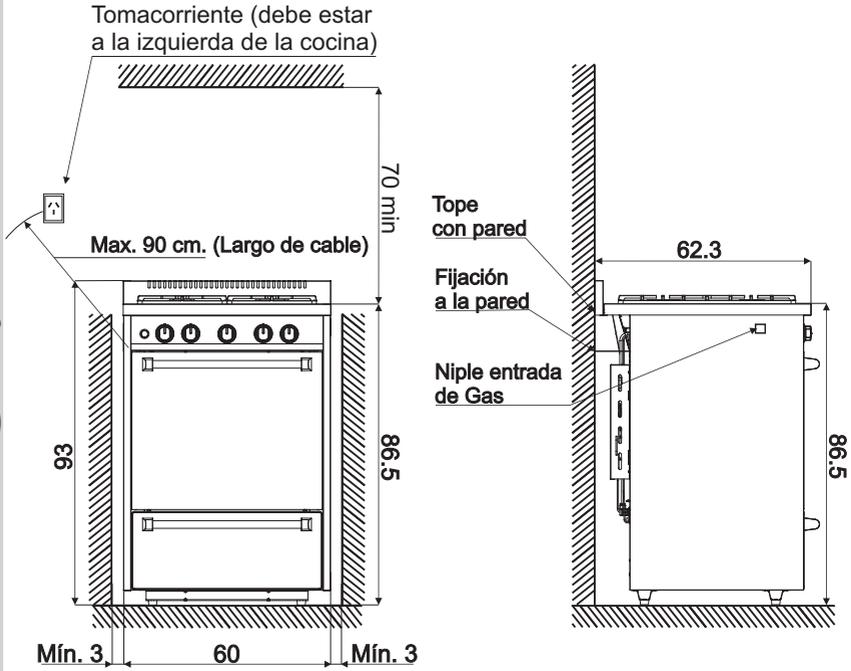
# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>Medidas Generales</b>			
		<b>Modelos: IG 1 / IG 10</b>	
Ancho	600 mm		
Altura con respaldo	930 mm		
Altura a la plancha	865 mm		
Profundidad	623 mm		
Peso neto	38,5 kg.		
Altura del piso al niple de entrada de gas	780 mm		
<b>Dimensiones del Horno</b>			
Alto	365 mm		
Ancho	420 mm		
Profundidad	460 mm		
<b>Presiones de Trabajo</b>			
Gas Natural	1,76 kPa (180 mm. c. a.)		
Gas Licuado	2,74 kPa (280 mm. c. a.)		
<b>Potencias Nominales</b>			
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	3,25 kW (2800 kcal/h)		
<b>Diámetros de Inyectores</b>			
		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		0,93 mm
<b>Conexión de Gas</b>			
Niple entrada de gas	½" Gas		
<b>Características Eléctricas (según modelo)</b>			
Tensión de alimentación	220 V CA - 50 Hz		
<b>Potencias Nominales</b>			
Grill eléctrico (según modelo)	1500 W		
Luz de Horno	25 W		
Encendido Electrónico	0,5 W		

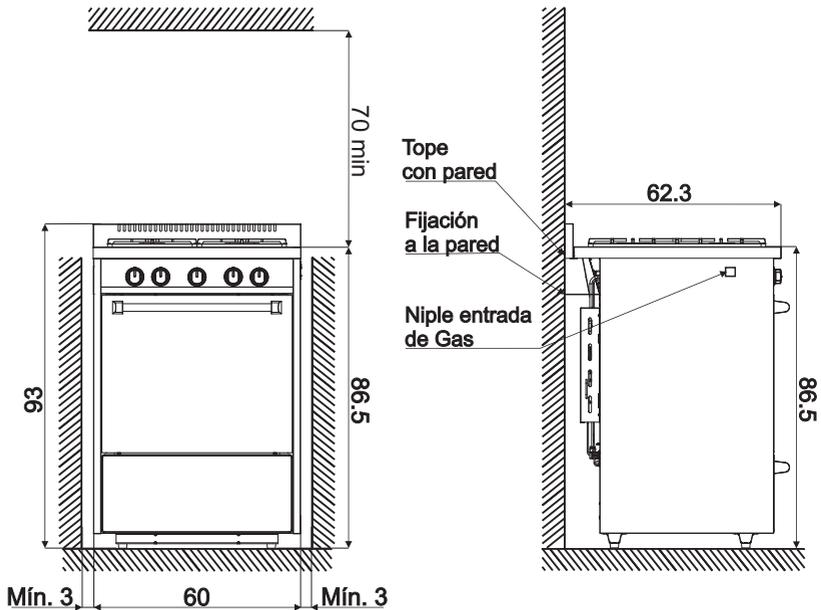
Tabla 1

# UBICACIÓN Y FIJACIÓN DE LA COCINA

## Cocinas IG 10



## Cocinas IG 1



# 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 inscriptas 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 Y FIJACIÓN DE LA COCINA (ver pagina 4).

- 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.
- El artefacto debe quedar inmovilizado fijándolo a la pared. Para ello, realice lo siguiente:
  1. Ubique la cocina en la posición deseada. Retire los tornillos de los quemadores de hornalla y los cuatro tornillos que fijan la plancha al chasis y retire la plancha.
  2. Ubique el fleje de fijación provisto y marque la pared donde realizará el orificio de fijación.
  3. Retire la cocina y perforo la pared. Coloque el tarugo en el orificio.
  4. Vuelva a ubicar la cocina en su lugar, y fije el fleje con un tornillo al tarugo colocado anteriormente.

## SISTEMA MULTIGÁS PARA LA CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A GAS LICUADO

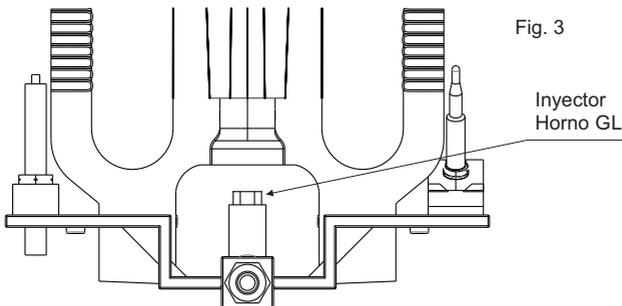
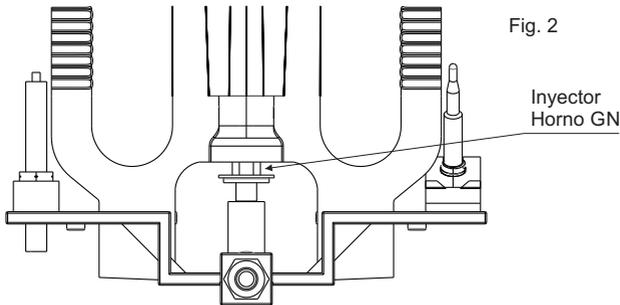
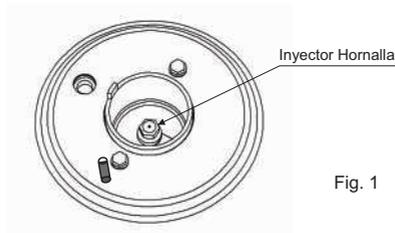
Esta cocina está preparada para funcionar con Gas Natural. Si desea hacerla funcionar con Gas Licuado, cuenta con un kit para realizar la conversión.

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.

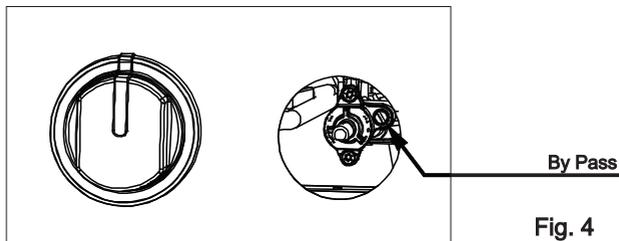
## DISPOSITIVOS DE PRERREGLAJE

Este artefacto viene con un prerreglaje (ajuste que se realiza en fábrica) para el funcionamiento con Gas Natural, es decir, cuenta con los inyectores 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 prerreglaje 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 de Especificaciones Técnicas para uno u otro gas, en la página 3.
- Los quemadores de Hornalla y de Horno no requieren regulación de admisión del aire primario. Para la conversión de gas solamente se requiere del reemplazo de inyectores.



- 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 se encuentra originalmente calibrado para Gas Natural (ver Fig.4). Para una conversión a Gas Licuado, dicho tornillo debe enroscarse a fondo.



## 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.

## CONVERSIÓN DE GAS NATURAL A GAS LICUADO

Procedimiento:

1. Retire las tapas y los difusores de las hornallas (ver Fig. 1).
2. 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.
3. Retire luego el piso de horno.
4. Retire el tornillo que fija el quemador a su soporte y retírelo.
5. Retire el tornillo que fija la caja posterior de cierre del quemador.
6. Retire el inyector de gas natural y reemplácelo por el de gas licuado, (marcado N° 93) que se adjunta en el kit de conversión que se provee.
7. 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).
8. Pegue el autoadhesivo “Convertido a GAS LICUADO” en el lateral de la cocina.
9. 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

## CARACTERÍSTICAS Y USO

Los quemadores de hornallas cuentan con un sistema de seguridad que corta el suministro de gas en caso de extinción de llama involuntaria.

Para activar las válvulas de seguridad de los quemadores, es necesario mantener presionada la perilla durante unos segundos luego de su encendido.

Al iniciar sus tareas culinarias, abra la llave de paso de gas de la cocina (que siempre es conveniente dejar cerrada durante la noche).

## ENCENDIDO DE HORNALLAS

**De acuerdo al modelo de cocina ESKABE que usted haya adquirido, los tipos de encendidos son :**

A) Encendido Electrónico a una mano *EASY CLICK*: 

Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del quemador en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo 🔻. Presione y mantenga la perilla en esa posición y el quemador elegido se encenderá automáticamente. Mantenga presionada la perilla unos segundos.

B) Encendido Electrónico con pulsador: 

Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del quemador en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo 🔻. Presione y mantenga la perilla en esa posición y accione el pulsador ⚡ para encender el quemador elegido. Mantenga presionada la perilla unos segundos.

C) Encendido Manual de las hornallas: 

Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del quemador en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo 🔻. Presione y mantenga la perilla en esa posición y encienda el quemador elegido inmediatamente con una llama (fósforo). Mantenga presionada la perilla unos segundos.

## RECOMENDACIÓN

El quemador encendido permanecerá funcionando a su máxima potencia. Si desea que trabaje a menor potencia o al Mínimo 🔻, gire la perilla en sentido anti-horario hasta lograr la intensidad de llama deseada.

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 DE HORNO



Antes de iniciar el encendido abra totalmente la puerta del horno.

**De acuerdo al modelo de cocina ESKABE que usted haya adquirido, los tipos de encendidos son :**

A) Encendido Electrónico a una mano *EASY CLICK*:



Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del horno en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo ♠. Presione la perilla en esa posición para generar la chispa ★. El quemador del horno se encenderá automáticamente. Mantenga presionada la perilla unos segundos.

B) Encendido Electrónico con pulsador:



Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del horno en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo ♠. Presione y mantenga la perilla en esa posición y accione el pulsador ⚡ para encender el quemador del horno. Mantenga presionada la perilla unos segundos.

C) Encendido con piezoeléctrico del horno:



Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del horno en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo ♠. Presione y mantenga la perilla en esa posición y enciéndalo accionando el botón del encendido piezoeléctrico ★. Mantenga presionada la perilla unos segundos.

D) Encendido manual del horno:



Desde la posición cerrado ●, presione levemente y gire la perilla del horno en sentido anti-horario hasta la posición de Máximo ♠. Presione y mantenga la perilla en esa posición y encienda el quemador del horno acercando un fósforo al orificio de encendido ubicado en la parte delantera del piso del horno. Mantenga presionada la perilla unos segundos.



### PRECAUCIÓN

- Este dispositivo no se debe accionar durante mas de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar como mínimo un minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.
- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar re-encender este durante un minuto como mínimo.

## RECOMENDACIÓN

Precalente el horno durante unos 10 ó 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 pre-calentamiento 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-GRILL con **GRATINATTO®** (según modelo)

Cuenta con dos niveles que se pueden utilizar para gratinar y dorar alimentos o asar carnes a fuego lento.

#### MODO DE USO:

Para gratinar y dorar, una vez culminada la cocción de su plato en el horno, coloque la asadera o fuente en uno de los niveles de la parrilla durante uno o dos minutos.

Para la utilización de la parrilla, coloque el estante del horno en el nivel elegido. Luego, coloque la asadera con su rejilla sobre el estante. La asadera actúa como colectora de los líquidos grasos.

### TERMOSTATO DE HORNO (según modelo)

La perilla del horno permite seleccionar una temperatura deseada de acuerdo al grado de cocción y el termostato mantiene la temperatura seleccionada de manera automática. El rango de temperaturas a elegir va desde aproximadamente 160° C como mínimo hasta aproximadamente 280° C como máximo.

#### MODO DE USO:

Luego de encender el horno, gire la perilla en sentido anti-horario para seleccionar la temperatura deseada.

### TIMER (según modelo)

El timer (temporizador) es un reloj mecánico que permite controlar el tiempo transcurrido de la cocción de un alimento. Éste emite una señal sonora luego de transcurrido el tiempo seleccionado en su perilla. El máximo tiempo seleccionable es de 120 minutos (2 horas).

#### MODO DE USO:

Para establecer un tiempo de alarma se debe girar la perilla hacia la posición de tiempo máximo y luego girar en sentido contrario hasta la posición de tiempo deseada.

**Nota:** El temporizador es sólo una alarma de aviso. No interrumpe en ningún caso la cocción.

## GRILL ELÉCTRICO (según modelo)

El grill eléctrico le permitirá realizar gratinados y dorados uniformes en sus comidas.

### MODO DE USO:

Para encender el grill se debe posicionar la perilla del horno en cerrado ●, luego presionar levemente y girarla en sentido horario hasta la posición GRILL . El quemador de horno no funciona en simultáneo con el grill.

## LUZ DE HORNO (según modelo)

El encendido y apagado de la luz del horno se efectúa accionando el interruptor con el símbolo  ubicado en el frente llaves.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA DEL HORNO CON CERAMIC BLUE®

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 que luego de finalizada la cocción y con el horno aún tibio, humedezca el interior del horno con agua caliente con detergente, jabón o limpiador, utilizando un rociador, (también puede hacerlo con una esponja) y deje actuar durante algunos minutos. Luego, remueva con un trapo húmedo todo vestigio de suciedad.

Si por algún motivo, quedaran manchas rebeldes, el enlozado CERAMIC BLUE® le permite utilizar limpiadores cremosos o en polvo (no abrasivos), sin que se perjudique la superficie.

No utilizar limpiadores cáusticos o abrasivos, para mantener la superficie enlozada en óptimas condiciones. Su utilización implica la pérdida de la validez de la Garantía.

## LIMPIEZA DEL VIDRIO INTERIOR DEL HORNO

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

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

## REEMPLAZO DE LAMPARA DE HORNO:

1. Desconecte el artefacto de la red eléctrica.
2. Desenrosque en sentido anti horario la cubierta de protección de cristal de la lámpara.
3. Desenrosque la lámpara y sustitúyala por otra igual.
4. Vuelva a enroscar la cubierta de protección de cristal de la lámpara en sentido horario.

Repuesto: Lámpara de 220 V – 25 W – Rosca E14 – Temperatura 300° C.

## RÉPLICA DE PLACA DE MARCADO (ejemplo)

Fabricante: ESKABE S.A. Calle 81 (ex Pilar) N° 1456. (B1650HQF) San Martín – Prov. de Bs. As.			
Matrícula de Aprobación		M 01-0406-01-007	
Marca		ESKABE	
Modelo		IG1	
N° de Serie			
Año de fabricación			
Tipo de Gas	NATURAL	Categoría	II2H3P
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		3,25 kW (2800 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)	
  INDUSTRIA ARGENTINA			
<b>IMPORTANTE:</b> No instalar en locales sin ventilación permanente			
Para convertir a Gas Licuado, remitirse al Manual de Instrucciones o al Servicio Técnico: 011-4724-8800			

## POST VENTA

Listado de **SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS ESKABE** disponible en:

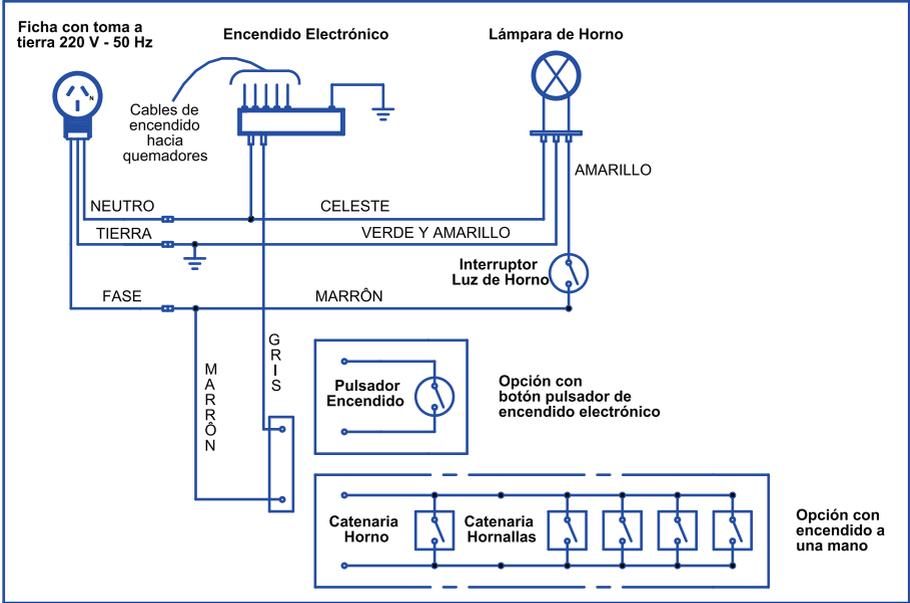
[www.eskabe.com.ar](http://www.eskabe.com.ar)

0810-555-3752

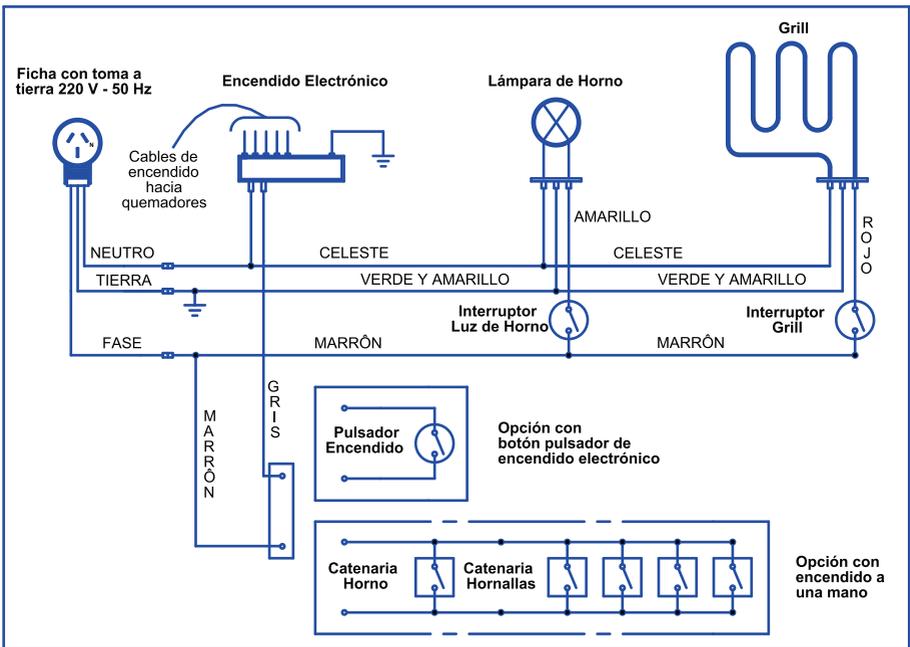


# ESQUEMA ELÉCTRICO

Modelo con encendido electrónico y luz de horno.



Modelo con encendido electrónico, luz de horno y grill.



# ESKABE S. A.

## Certificado de Garantía

En su carácter de fabricante, **Eskabe S.A.**, empresa con domicilio en Calle 81 (ex Pilar) N° 1456, San Martín, Prov. de Bs. As., garantiza por el término de **(5) cinco años** a partir de la fecha de compra que consta en la factura otorgada por el comercio donde se efectuó la misma y previo registro de la adquisición del producto, a través de la página Web de Eskabe S.A. según se indica en este manual de instrucciones o comunicándose telefónicamente a los números de contacto indicados en el mismo, **el enlozado CERAMIC BLUE® y el quemador de horno**, contra daños producidos por corrosión y garantiza por el término de **(1) un año**, a partir de la misma fecha, **al resto de los componentes y elementos del artefacto**, que según nuestro examen técnico, hubiesen resultado imperfectos, así como también, el cambio del artefacto completo cuando resultare inutilizado por la influencia de las piezas o elementos defectuosos. Todas las especificaciones técnicas y/o condiciones de instalación, uso y mantenimiento del artefacto se encuentran debidamente detalladas en el "Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento" que se entrega junto con la presente Garantía y que forma parte integrante de la misma.

**Para la validez de la presente Garantía**, es imprescindible la presentación de la **Factura de Compra** del producto. Esta Garantía sólo es válida dentro del territorio de la República Argentina

**Toda intervención del Servicio Técnico Autorizado Eskabe, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de esta Garantía, que no fuera motivada por falla o defecto alguno cubierto por este Certificado de Garantía, deberá ser abonada indefectiblemente por el interesado.**

### **Esta GARANTÍA caducará en forma total, automática y definitiva cuando:**

- a) El artefacto o alguna de sus piezas hayan sido cambiadas, reparadas o intentadas reparar, por personas ajenas a nuestra empresa.
- b) Se hayan modificado los diámetros de los orificios de los inyectores, o la presión de alimentación de gas a los quemadores, o utilizado combustibles distintos a los especificados para cada artefacto.
- c) Se presenten alteraciones o daños en el gabinete o cualquier otra pieza o elemento componente del artefacto, producidas por excesos de temperatura provocadas por presiones de gas excesivas, una instalación incorrecta o por la obstrucción de las salidas de aire caliente de los artefactos que las posean.
- d) El artefacto haya sido utilizado para otros fines que no sean el específico para el cual fue diseñado.
- e) El artefacto no haya sido instalado por un instalador matriculado y en un todo de acuerdo con lo establecido en las Disposiciones y normas Mínimas para Ejecución de Instalaciones domiciliarias de Gas.

### **Esta GARANTÍA se interrumpe provisionalmente en caso que:**

- a) Se comprobare que el artefacto se encuentra instalado defectuosamente, aun cuando la instalación haya sido realizada por un gasista matriculado, contrariando las instrucciones dadas en el "Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento" o Normas y/o Disposiciones vigentes.
- b) Se comprobare que existe presión inadecuada en el sistema de alimentación de gas siendo la presión nominal para gas licuado de 280 mm c.a., tolerándose una mínima de 210 mm c.a. y una máxima de 330 mm c.a., en tanto que, para gas natural, la presión nominal es de 180 mm.c.a. y las presiones mínimas y máximas aplicables serán de 160 y 200 mm c.a. respectivamente.
- c) Las causas enumeradas anteriormente pueden poner en peligro la integridad de las personas o producir daños a los bienes materiales, por lo tanto se interrumpirá la Garantía del artefacto hasta que el usuario solucione las anomalías detectadas. Una vez solucionada la anomalía que causó la suspensión de la Garantía, ésta volverá a tener vigencia hasta el cumplimiento del período garantizado, dejándose expresamente aclarado que, en ningún caso, se adicionará el tiempo en que la Garantía estuvo suspendida al plazo original de (1) uno o (5) cinco años, según corresponda, a contarse desde la fecha de compra del artefacto. La garantía caducará automática y definitivamente en caso que la anomalía generadora de la suspensión permaneciera sin solución al cumplirse los plazos garantizados a contarse desde la compra del artefacto.

### **TENER PRESENTE QUE:**

Con referencia al amparo que ofrece la presente Garantía, se deja expresamente aclarado que es exclusiva decisión de Eskabe efectuar la reparación o reposición de los elementos defectuosos en el lugar donde se encuentre instalado el artefacto o en las instalaciones del Servicio Técnico Autorizado.

Esta Garantía queda limitada única y exclusivamente a lo aquí expresado, no estando autorizada persona física o jurídica alguna, cualquiera sea el carácter que invoque, a asumir en nombre o representación de Eskabe S.A. obligaciones de ninguna naturaleza relacionadas directa o indirectamente con la presente Garantía y/o con el producto adquirido.

**Eskabe S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños directos o indirectos que pudiera sufrir el adquirente, el usuario o cualquier otro tercero como consecuencia de la incorrecta utilización o el uso del presente equipo en desobediencia a las instrucciones y condiciones de instalación, uso y mantenimiento detalladas en el Manual que se acompaña.**

**Esta Garantía no incluye:**

- a) Los servicios de puesta en marcha del equipo y/o verificación de la instalación, ya que todo ello se encuentra completamente detallado en el Manual provisto con cada artefacto.
- b) La reparación de equipos que hayan sufrido abolladuras, rayaduras, etc. con posterioridad a la entrega de los mismos por parte de nuestra empresa.
- c) Trabajos de mantenimiento (limpieza de inyectores, quemadores, etc.)
- d) Las conversiones de un tipo de gas a otro.
- e) Esta garantía no cubre aquellas fallas, deterioros o roturas generados por negligencia, golpes, uso o manipulación indebido, rayones, mala maniobra de limpieza, degradación por efecto de productos limpia hornos, limpiadores cáusticos o abrasivos y todo daño que, según nuestro examen técnico, se considere desgaste por uso normal o no sea atribuible a una falla del producto o del material.

**SR. USUARIO RECUERDE QUE:**

El Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento que se entrega con la presente Garantía forma parte integrante de la misma y que ambos documentos deben ser conservados para una correcta utilización y conservación del artefacto.

Ud. podrá conseguir repuestos originales de su producto Eskabe en el **SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO ESKABE** de cada localidad.

En caso de requerir un servicio durante el periodo de Garantía de su equipo, dirijase al **SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO** más próximo a su domicilio, el cual le brindará el mismo en un plazo máximo de 15 días. En caso que la reparación así lo exigiese, el traslado de su equipo estará a cargo del **SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO ESKABE**.

**POST VENTA**

El listado actualizado de los **SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS ESKABE** podrá encontrarlo en:

**[www.eskabe.com.ar](http://www.eskabe.com.ar)** o llamando al **0810-555-3752**,

también escaneando el siguiente código QR:



# ESKABE

**PLANTA INDUSTRIAL SAN MARTÍN  
ADMINISTRACIÓN CENTRAL**

Calle 81 (ex Pilar) N° 1456 (B1650HQF)  
San Martín – Prov. de Bs. As.  
Tel.: (011) 4724-8800 (líneas rotativas)

**PLANTA INDUSTRIAL MAR DEL PLATA**

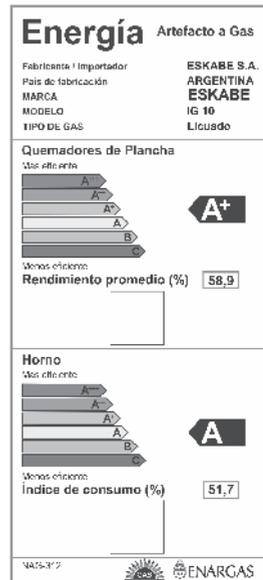
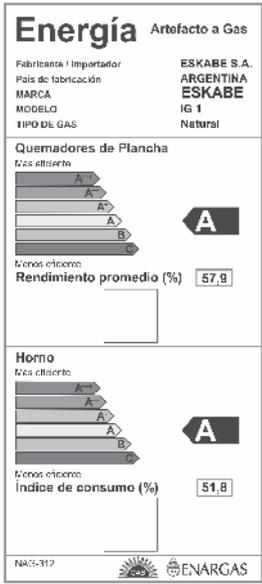
Av. Monseñor Zabala (Ruta 2) N° 323 (B7606IFD)  
Mar del Plata – Prov. de Bs. As.

**[www.eskabe.com.ar](http://www.eskabe.com.ar)**

# EFICIENCIA ENERGÉTICA

## Valores Gas Natural

## Valores Gas Licuado





Producto certificado  
Instituto del Gas Argentino

# 5

## ENLOZADO INTERIOR CERAMIC BLUE®

### AÑOS DE GARANTÍA EXTENDIDA\*

## ESKABE S.A.

ISO 9001:2015 IRAM-RI 9000-365

PLANTA INDUSTRIAL SAN MARTÍN  
ADMINISTRACIÓN CENTRAL

Calle 81 (ex Pilar) N° 1456  
(B1650HQF) San Martín – Prov. de Bs. As.  
Tel.: (011) 4724-8800 (líneas rotativas)

PLANTA INDUSTRIAL MAR DEL PLATA

Av. Monseñor Zabala (Ruta 2) N° 323  
(B7606IFD) Mar del Plata – Prov. de Bs. As.

POST VENTA  
Listado de SERVICIOS TÉCNICOS  
AUTORIZADOS ESKABE  
disponible en:

[www.eskabe.com.ar](http://www.eskabe.com.ar)

0810-555-3752



CÓD. MAT.: 0219.05.36

