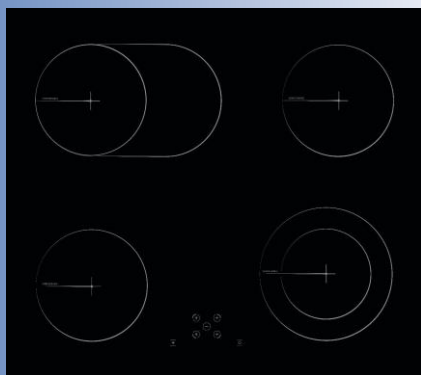
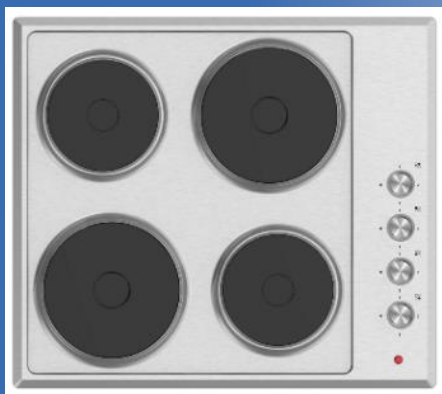


escorial

DESDE 1953

ANAFES ELÉCTRICOS MANUAL DE USUARIO Y GARANTÍA



**LEA ESTE MANUAL ATENTAMENTE
ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO SU PRODUCTO**

escorial

¡FELICITACIONES Y GRACIAS POR ELEGIRNOS!

Usted ha adquirido un producto fabricado bajo estrictos controles de calidad, con tecnología de avanzada reconocida a nivel mundial.

Le recomendamos que lea este manual atentamente antes de instalar y utilizar el producto. La garantía no cubrirá los daños causados por el no cumplimiento de estas instrucciones. Conserve el manual para futuras consultas.

NOTA: Este manual de instrucciones ha sido elaborado para una variedad de modelos, por lo que algunas de las características especificadas en el manual pueden no estar disponibles en su modelo.

NOTA: Las imágenes contenidas en este manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con el producto.

El producto está pensado exclusivamente para su uso doméstico.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	3
PROTECCIÓN DE LA SUPERFICIE CERÁMICA:	4
SEGURIDAD ELÉCTRICA:	4
DIAGRAMA DE CLABEADO	5
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	6
COMPONENTES	6
MONTAJE Y CONFIGURACIÓN	8
LUGAR DE INSTALACIÓN	8
TAMAÑO DEL HUECO DE LA ENCIMERA	9
INSTALACIÓN PARA ANAFES DE METAL	10
INSTALACIÓN PARA ANAFES VITROCERÁMICOS	11
USO DEL PRODUCTO	13
PRIMER USO	13
ADVERTENCIAS USO DEL CONTROL	13
USO DE ZONAS DE COCCION	13
ADVERTENCIAS RELATIVAS A COCCIÓN	15
LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	16
ADVERTENCIAS	16
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA:	16
MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO	17
PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN FUTUROS	17
RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA	17
SOPORTE Y GARANTIA	18
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	18
SOLICITUD DE SERVICIO TÉCNICO	18
CERTIFICADO DE GARANTÍA	19

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. Su producto se encuentra diseñado para una red eléctrica de 220-240 V 50 Hz. Usar diferentes tipos de tensión puede estropear su producto y/o causar un incendio.
2. El producto ha sido diseñado para su uso en interiores. No lo use en exteriores.
3. Para su propia seguridad, así como para evitar descargas eléctricas y un riesgo de incendio, su instalación domiciliaria debe contar con toma a tierra, así como disyuntor diferencial y llave termomagnética, la empresa no se hará responsable de cualquier mal funcionamiento o daños que el aparato pueda presentar si éste se usa en una red eléctrica en desacuerdo a la normativa vigente.
4. El producto se encuentra diseñado para cocinar, no debe utilizarse para otros fines tal como, calefacción.
5. No coloque químicos tóxicos, elementos explosivos o inflamables sobre el producto.
6. No utilice herramientas mecánicas ni otros montajes que no sean los recomendados por el fabricante para la instalación, uso y mantenimiento del producto.
7. La instalación, la colocación, el mantenimiento y la limpieza del producto deben llevarse a cabo tal como está indicado en el manual. La garantía quedará anulada si el equipo sufre daños a causa de un uso incorrecto.
8. No utilice alargues, adaptadores o zapatillas eléctricas, entre el tomacorriente y el producto. Este tipo de conexiones puede generar riesgos eléctricos graves.
9. Mantenga los materiales de embalaje del aparato fuera del alcance de los niños y animales. Los materiales de embalaje (nylon, poliestireno expandido, etc.) pueden constituir un peligro para ellos.
10. Este aparato no debe ser utilizado por personas con discapacidades físicas, visuales, auditivas o mentales, ni por niños ni por personas sin la experiencia o conocimientos adecuados a menos que estén supervisados por alguien responsable de su seguridad, salvo aquellos usuarios que se encuentren bajo la influencia del alcohol o medicación.
11. Si el cristal del aparato se encuentra roto, interrumpa la instalación o uso, desconecte el producto de la alimentación eléctrica y contacte a servicio técnico.
12. No obstruya las salidas de ventilación del producto.
13. Durante el funcionamiento, el aparato y sus partes accesibles se calientan; evite el contacto.

14. En caso de incendio de grasa o aceite, no use agua: corte la alimentación y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.
15. Supervise siempre el proceso de cocción.
16. No oculte el aparato tras cubiertas decorativas que impidan su ventilación.
17. Retire cortinas, papel y cualquier material inflamable antes de ponerlo en marcha.
18. Mantenga libres las tomas de ventilación.

PROTECCIÓN DE LA SUPERFICIE CERÁMICA:

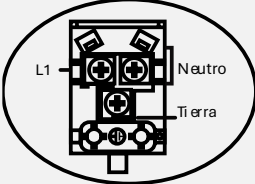
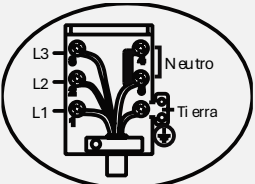
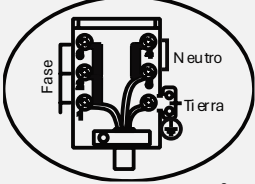
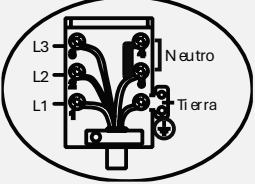
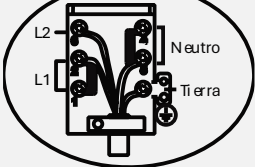
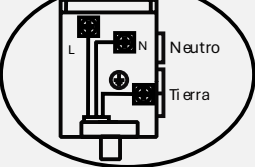
1. No vierta agua fría sobre la placa caliente.
2. No se pare ni apoye sobre la placa.
3. Evite golpes o la caída de objetos duros o afilados.
4. Tras cada uso, asegúrese de que la base de las cacerolas y la superficie estén limpias y secas.
5. No pele vegetales ni deje caer granos de arena sobre la placa (pueden rayarla).
6. No coloque cartón, plásticos, objetos metálicos (aluminio, hojalata) u otros materiales inflamables sobre la placa.
7. Evite el contacto de alimentos muy azucarados o ácidos con las zonas calientes (riesgo de manchas permanentes).

SEGURIDAD ELÉCTRICA:

1. Corte la alimentación antes de acceder a bornes o terminales.
2. Si la superficie se agrieta, apague el aparato para evitar descargas.
3. Conecte el enchufe a un tomacorriente con toma de tierra y fusible adecuados, instalado por un electricista autorizado.
4. No utilice zapatillas o alargues para conectar su producto.
5. Sitúe los interruptores de corte al alcance del usuario una vez instalado el aparato.
6. No toque el enchufe con las manos húmedas ni extraiga el cable tirando de él; sujete siempre el propio enchufe.
7. No lave el aparato pulverizando o vertiendo agua sobre él (riesgo de electrocución) ni utilice limpiadores a vapor cerca del aparato.
8. Evite que cables de otros electrodomésticos rocen superficies calientes.
9. Si el cable de alimentación se encuentra dañado o se dañara, llame a servicio técnico, no intente repararlo usted.
10. Desenchufe el equipo durante instalación, limpieza, mantenimiento o reparación.
11. Asegúrese de que el enchufe encaje firmemente para evitar chispas.

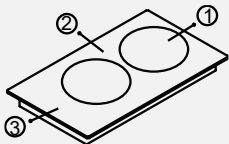
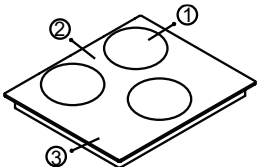
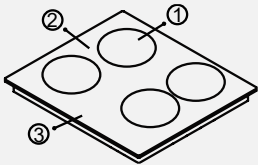
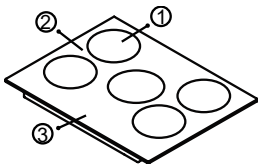
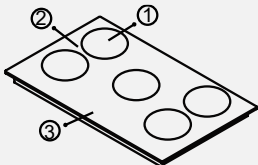
DIAGRAMA DE CLABEADO

Diagrama de conexión eléctrica según modelo, la instalación eléctrica debe ser realizada por un electricista matriculado bajo normativa aplicable.

ANAFE DE 30 cm 220-240 V ~ 50-60 Hz.  H05VV-F 3G 1.5 mm²	ANAFE DE 90 cm 380-415 V 3N ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 5G 1.5 mm²
ANAFE DE 45/ 60/ 70 cm 220-240 V ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 3G 2,5 mm²	ANAFE DE 45/ 60/ 70 cm 380-415 V 3N ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 5G 1.5 mm²
ANAFE DE 45/ 60/ 70 cm 380-415 V 2N ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 4G 2.5 mm²	ANAFE DE 45/ 60/ 70 cm 220-240 V ~ 50-60 Hz.  H05 VV-F 3G 2.5 mm
ATENCIÓN: Al realizar una conexión monofásica en anafes de 45/60/70 cm, se debe realizar una conexión a un <u>fusible o llave termomagnética de al menos 32 Amperios.</u> ATENCIÓN: En los anafes de 90 cm la conexión eléctrica se debe realizar <u>sólo</u> con 3 fases.	

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

COMPONENTES

DISPOSICIÓN DE ZONAS		
N/A		Cocina de 30cm
		1) Zona de cocción
		2) Superficie de vidrio o metal
		3) Panel de control.
N/A		Cocina de 45cm
		1) Zona de cocción
		2) Superficie de vidrio o metal
		3) Panel de control.
MOA2-6040QEHIM MOD: VITROCE		Cocina de 60cm
		1) Zona de cocción
		2) Superficie de vidrio o metal
		3) Panel de control.
N/A		Cocina de 70cm
		1) Zona de cocción
		2) Superficie de vidrio o metal
		3) Panel de control.
N/A		Cocina de 90cm
		1) Zona de cocción
		2) Superficie de vidrio o metal
		3) Panel de control.

ZONAS DE COCCIÓN

		
<i>Calentador eléctrico (Hot Plate)</i>	<i>Ø140mm Calentador eléctrico vitrocerámico</i>	<i>Ø180mm Calentador eléctrico vitrocerámico</i>
		
<i>Ø120 / 180mm Calentador eléctrico vitrocerámico</i>	<i>Ø220 / 300mm Calentador eléctrico vitrocerámico</i>	<i>Ø140 / 250mm Calentador eléctrico vitrocerámico</i>

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

140 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1200 W
180 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1700 /1800 W
120 / 180 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1700 W
140 / 250 mm calentador eléctrico vitrocerámico	1800 W
220 / 300 mm calentador eléctrico vitrocerámico	2400 W
80 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	450 W
145 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1000 W
145 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	1500 W
180 mm calentador eléctrico (Placa caliente)	1500 W
180 mm calentador rápido eléctrico (Placa caliente)	2000 W

MONTAJE Y CONFIGURACIÓN

Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

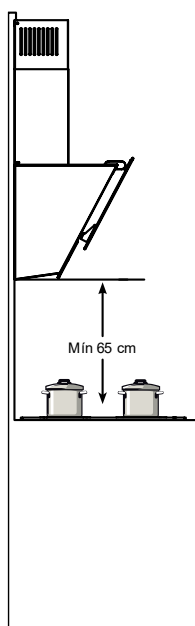
Verifique que no haya daños en el equipo antes de instalarlo, de estar dañado no lo instale.

Mantenga abiertos los canales de ventilación.

Todo tipo de muebles de cocina próximo al producto, las superficies utilizadas, los laminados sintéticos y adhesivos deben ser estrictamente resistentes al calor (mínimo 100°C)

El aparato no debe ser instalado sobre aparatos frigoríficos, lavavajillas, lavadoras y secadores.

LUGAR DE INSTALACIÓN

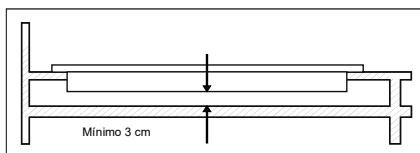


El producto ha sido diseñado para encajar en las encimeras estándar del mercado, por lo que es imprescindible dejar siempre una distancia mínima de seguridad entre sus laterales y las paredes o muebles adyacentes. Si va a instalarse una campana extractora sobre el aparato, deberá respetarse la altura mínima de 65 cm indicada por el fabricante de dicha campana. Asimismo, la superficie de la encimera debe ser perfectamente horizontal y estar firmemente anclada antes de proceder al montaje.

El recorte del hueco en la encimera deberá realizarse conforme a las dimensiones de instalación especificadas. En el caso de que la encimera esté apoyada sobre un mueble con cajones y exista el riesgo de tocar la parte inferior del aparato, deberá añadirse un estante de madera que actúe como barrera protectora. Si la cocina se monta cerca de una pared lateral, mantenga al menos 60 mm de separación entre ésta y el equipo.

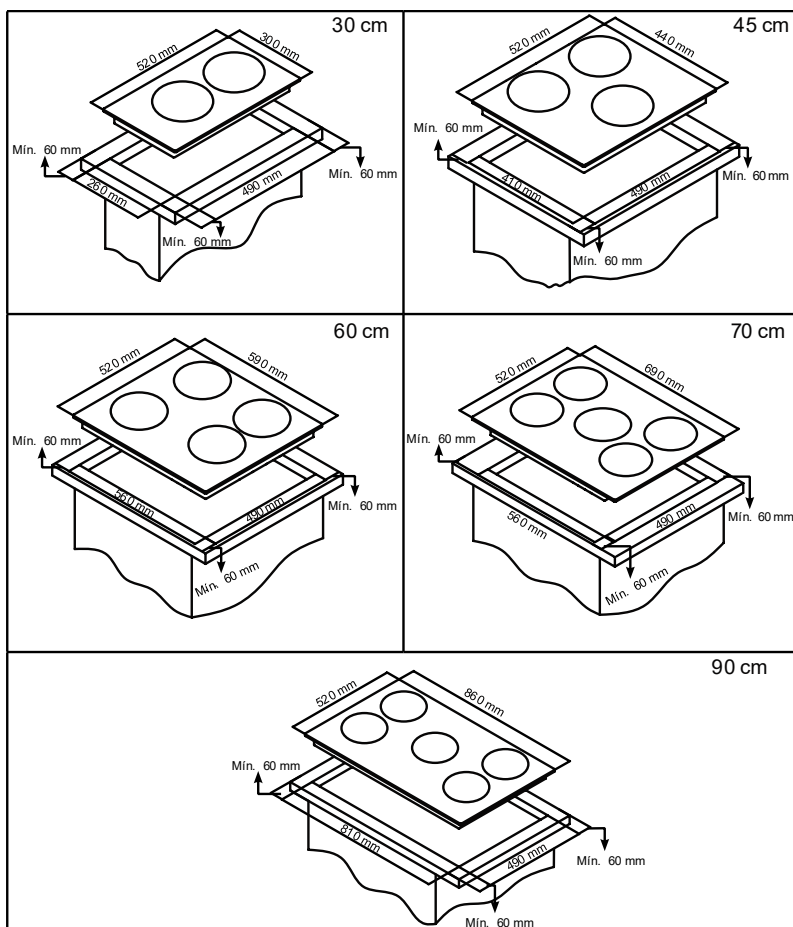
Por último, cuando el aparato se coloque sobre un armario, conviene instalar un zócalo o repisa a, al menos, 3 cm que separe la carcasa de la parte superior del mueble, tal como se muestra en la ilustración; esta

precaución no es necesaria si la cocina queda empotrada en un mueble a medida..



TAMAÑO DEL HUECO DE LA ENCIMERA

Preste atención a los dibujos y dimensiones que figuran a continuación al hacer la instalación de la encimera y el ajuste de tamaños de corte del mostrador.

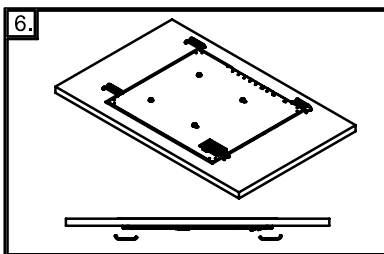
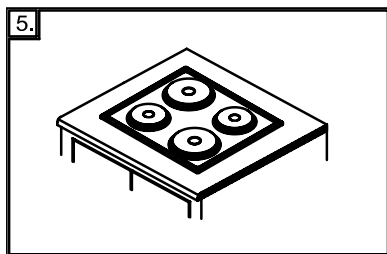
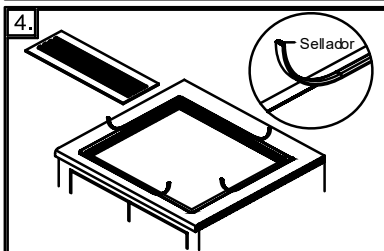
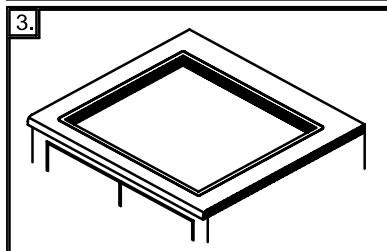
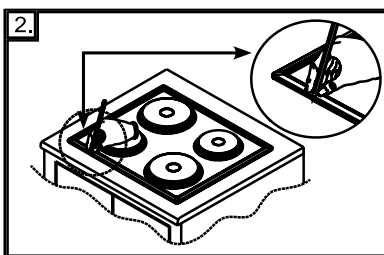
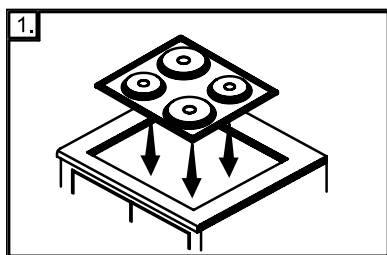


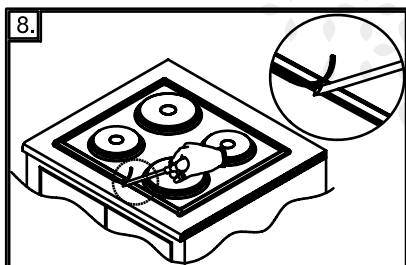
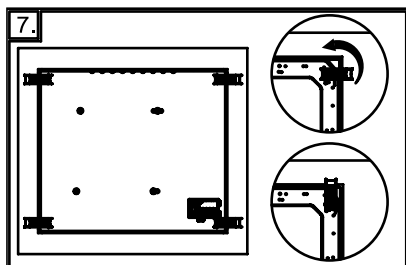
INSTALACIÓN PARA ANAFES DE METAL

Antes de iniciar la instalación, de poseer, desconecte el quemador, las tapas de los quemadores y las rejillas del anafe.

1. Coloque el anafe en su posición definitiva sobre la encimera.
2. Marque con lápiz o bolígrafo el contorno exterior del anafe.
3. Retire el anafe.
4. Aplique la junta (pasta) central sobre la línea marcada. En las esquinas, doble la junta para rellenar completamente los espacios libres.
5. Vuelva a colocar el anafe alineado con la pasta adhesiva.
6. Coloque las abrazaderas y tornillos suministrados con el anafe.
7. Fije el anafe a la encimera mediante las abrazaderas.
8. Una vez asegurado, retire el exceso de junta raspando suavemente alrededor del perímetro.

De requerirlo reinstale, quemadores, tapas y rejillas.



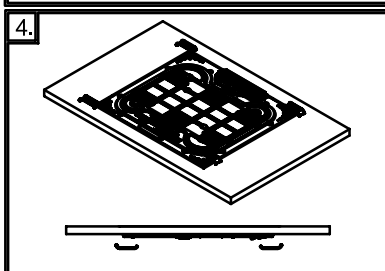
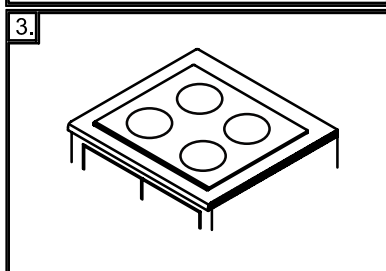
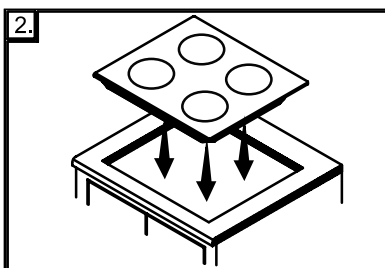
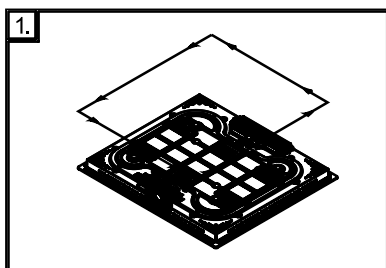


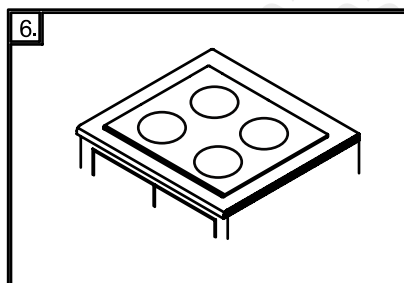
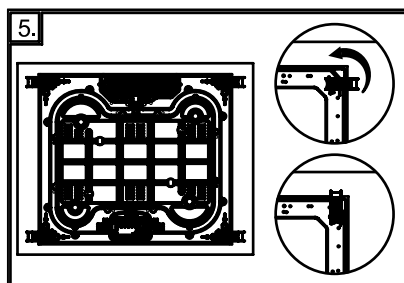
INSTALACIÓN PARA ANAFES VITROCERÁMICOS

Antes de iniciar la instalación, de poseer, desconecte el quemador, las tapas de los quemadores y las rejillas del anafe.

1. Coloque el anafe boca abajo sobre una superficie plana y limpia.
- 2.
3. Aplique el sellador en cinta (suministrado en el paquete) a las superficies de cristal visibles de la placa de cocción, para sellar contra líquidos y suciedad.
4. Coloque el anafe sobre la encimera, encajándolo en la posición marcada.
5. Coloque las abrazaderas y tornillos suministrados con el anafe.
6. Fije el anafe a la encimera mediante las abrazaderas.
7. Compruebe que la placa quede estable y sin juego.

De requerirlo reinstale, quemadores, tapas y rejillas.





PANEL DE CONTROL

MOD.		Cocina de 60 cm
		1.Calentador eléctrico delantero izquierdo.
		2.Calentador eléctrico trasero izquierdo.
		3.Calentador eléctrico trasero derecho.
		4.Calentador eléctrico delantero derecho.
MOD.		Cocina de 30 cm
		1.Calentador eléctrico trasero.
MOD.		Cocina de 60 cm
		1.Calentador eléctrico delantero izquierdo.
		2.Calentador eléctrico trasero izquierdo.
		3.Calentador eléctrico trasero derecho.
		4.Calentador eléctrico delantero derecho.
MOD.		Cocina de 30 cm
		1.Calentador eléctrico trasero.
		2.Calentador eléctrico delantero.

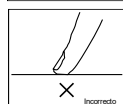
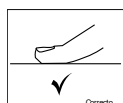
ATENCIÓN: Los esquemas aquí mostrados son a modo ilustrativos y pueden no representar la realidad del producto.

USO DEL PRODUCTO

PRIMER USO

Retire todas las láminas protectoras y las etiquetas que pudiera tener el aparato. Antes de su primer uso, límpielo con un paño húmedo y séquelo cuidadosamente. A continuación, efectúe la conexión eléctrica según las instrucciones; tenga en cuenta que las piezas metálicas están tratadas con un producto protector que al calentarse puede generar olores y humo. Estos olores y humos iniciales no indican ningún fallo ni mala conexión del aparato y no resultan perjudiciales para la salud.

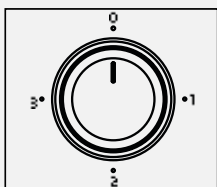
ADVERTENCIAS USO DEL CONTROL



Los mandos son de tipo táctil, por lo que no debe aplicarse ninguna presión sobre ellos. Es fundamental que los controles táctiles se mantengan siempre limpios y secos, ya que incluso una fina capa de agua puede dificultar su funcionamiento. Al utilizar el aparato, toque los mandos con la yema del dedo y nunca con la punta.

USO DE ZONAS DE COCCION

ZONA DE COCCIÓN ELÉCTRICA (HOT PLATE)



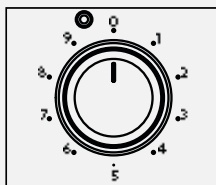
Puede operar la perilla en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándola al nivel deseado. Al girar la perilla del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado (0), puede detener la operación.

Los niveles de calor de las zonas de cocción eléctricas (placas de cocción)

Zona de cocción eléctrica (placa caliente)	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W

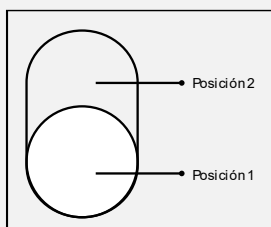
Al utilizar las zonas de cocción eléctricas (placas calientes), hágalas funcionar en reposo durante 5 minutos al nivel más alto. Esta operación limpiará los restos de la producción. Entretanto, puede aparecer un ligero humo y olor. Esto es normal y no un defecto de fabricación.

ZONA DE COCCIÓN ELÉCTRICA (VITROCERÁMICA)



Puede operar la perilla en el panel de control de la zona de cocción eléctrica girándola al nivel deseado. Al girar la perilla del panel de control de la zona de cocción eléctrica a la posición de apagado (0), puede detener la operación.

USO DE ZONAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICA MULTISECCIÓN

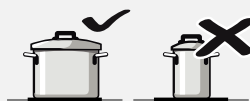


Las zonas de cocción multisección permiten cocinar con ollas de diferentes tamaños en la misma zona de cocción. Cuando estas zonas de cocción están en funcionamiento, la sección de cocción interior funciona primero. Gire la perilla en el sentido horario para cambiar el diámetro activo de la zona de cocción multivitrocerámica. En cuanto cambie la sección de cocción, se oirá un 'clic'.

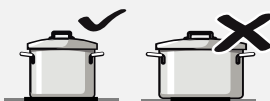
Nota: Las dos zonas de cocción diferentes de la vitrocerámica multisección no funcionan de forma independiente.

Véase el manual de la placa electrónica suministrado con el manual del producto táctil.

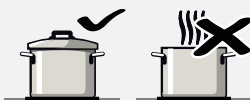
USO ADECUADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN



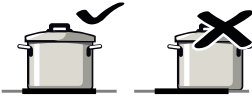
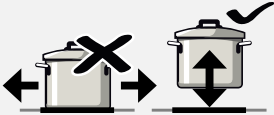
Utilice platos del tamaño adecuado para cada zona de cocción. No utilice platos pequeños en una zona de cocción grande. No utilice ollas más grandes que el diámetro del área de cocción.



No utilice recipientes con bases convexas o cóncavas. De este modo, los platos pueden voltearse. Utilice únicamente platos con fondo plano.



No cocine sin tapa o con la tapa entreabierta. Esto causa un derroche de energía. Las salpicaduras y de la placa y provocar un incendio.

	Centre el plato exactamente sobre la zona de cocción.
	Cuando desee colocar la olla en otra zona de cocción, en lugar de deslizarla, levántela y colóquela encima de la zona de cocción que desee.
	No utilice nunca dos quemadores o fuentes de calor al mismo tiempo para calentar una sartén. En caso de cocción prolongada, evite utilizar la plancha de asado y las terrinas a la temperatura máxima.

ADVERTENCIAS RELATIVAS A COCCIÓN

- **Riesgo de incendio** si cocina sin vigilancia o con exceso de aceite sólido o líquido.
- **Peligro de quemaduras:** evita tocar elementos calefactores calientes.
- **El alcohol** añadido a los alimentos puede **evaporarse e inflamarse** al contacto con superficies calientes.
- No calientes recipientes cerrados (latas o frascos), pueden **explotar por presión**.
- No utilice recipientes de plástico; podrían **derretirse y dañar** la superficie del equipo.
- No cocine sin ollas o sartenes adecuadas ni directamente **sobre el vidrio**.
- **Apague siempre las zonas de cocción** tras su uso y no dejes recipientes vacíos ni tapas sobre ellas.
- No llenes las sartenes más de un tercio con aceite ni las abandones calentándose, **el aceite muy caliente puede prenderse fuego**.
- **No generes llamas intensas bajo la campana extractora** para evitar incendiar posibles filtros de grasa presentes en .

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE

RECOMENDACIÓN: La limpieza regular prolonga la vida útil del aparato y evita averías frecuentes.

ADVERTENCIAS

- Desconecte siempre el equipo de la red eléctrica antes de iniciar la limpieza: riesgo de descarga eléctrica.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente para evitar quemaduras.
- No emplee limpiadoras a vapor: el vapor puede filtrarse a componentes eléctricos y causar cortocircuitos.
- No lave nunca piezas del aparato en el lavavajillas (salvo accesorios diseñados para ello).
- No cubra el aparato durante la limpieza (con telas, tapas o plásticos): el calor residual o una apertura accidental pueden provocar incendios o deformaciones del material.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA:

- Use un limpiavidrios específico para vitrocerámica; nunca utilice productos abrasivos ni rascadores metálicos.
- No emplee detergentes alifáticos, hidrocarbonados ni materiales inflamables (ácidos, disolventes, gas).
- Para suciedad persistente, utilice jabón suave (estearato de potasio).
- Limpie el aparato tras cada uso para eliminar restos de comida antes de que se quemen en el siguiente ciclo.
- Seque bien todas las superficies y retire con prontitud cualquier salpicadura de alimentos.
- No use cepillos duros, estropajos de acero, cuchillos, polvos ni cremas abrasivas.
- Limpie el panel de control y las perillas con un paño húmedo y séquelas inmediatamente; si las perillas quedan rígidas, contacte servicio técnico autorizado.
- Limpie sin demora derrames de vinagre, limón, sal u otros ácidos/alcalinos para evitar corrosión.
- Si vuelve a poner el aparato en servicio tras un largo periodo de inactividad, límpielo a fondo y solicite una revisión a un técnico autorizado.

MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO

- Transporte siempre el aparato en su embalaje original.
- Vigile el equipo durante cargas, descargas y maniobras.
- Compruebe que el embalaje esté debidamente cerrado antes y durante el transporte.
- Proteja el paquete de la humedad y otros agentes externos (agua, polvo, etc.).
- Evite golpes, colisiones o caídas que puedan dañar, deformar o fracturar el aparato.

PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN FUTUROS

- Si ya no dispone de la caja original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón resistente y selle con cinta adhesiva.
- No apile otros objetos sobre el dispositivo; trasládalo siempre en posición vertical.
- No deje caer el producto; protéjalo contra impactos constantes.
- Mantenga el equipo en posición normal (vertical) durante todo el transporte.
- Fije los accesorios (cables, bandejas, etc.) con cinta para evitar daños por movimiento interno.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- Minimice el consumo de agua al cocinar.
- Utilice utensilios (ollas y sartenes) adecuados al volumen de comida.
- Para pequeñas porciones, emplee recipientes de menor tamaño.
- Prefiera materiales de alta conductividad térmica (hierro fundido, acero, esmalte) sobre vidrio o cerámica.
- Seleccione la potencia mínima que permita hervir y, una vez alcanzada la ebullición, reduzca al nivel justo para mantener temperatura.
- Centre siempre el utensilio sobre la zona de cocción.
- Cocine con tapa siempre que sea posible para retener el calor y reducir pérdidas energéticas.

SOPORTE Y GARANTIA

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que pueda encontrar en su producto mediante la revisión de los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Si la estufa de mesa no funciona:

1. Examine de formas seguras si existe electricidad en la toma de corriente.
2. Revise los fusibles.
3. Revise si el daño está en cable de alimentación.

Llame al servicio técnico autorizado si el equipo no funciona a pesar de haber seguido las instrucciones indicadas en el manual de instrucciones y las comprobaciones. Mantenga la tapa del equipo cerrada hasta contactar con servicio técnico.

SOLICITUD DE SERVICIO TÉCNICO

Ante una falla en su producto en garantía (ver condiciones en el certificado de garantía), deberá solicitar la asistencia técnica al sector de Post Venta de ESCORIAL. Tanto la fecha de la factura de compra como el modelo del producto y su número de serie o garantía le serán solicitados al momento de registrar el reclamo. También se le solicitará la dirección completa donde está instalado el producto. De ser visitado por el técnico el producto deberá estar instalado y en un todo de acuerdo con lo dispuesto por este manual, también deberá presentar la factura de compra, siendo estas condiciones indispensables para la realización del trabajo.

El modelo y número de serie o garantía se encuentran ubicados, según muestra en la placa de clasificación adjunta a la cocina, en la bolsa del kit y/o en la etiqueta de especificaciones en el frente del producto.

En caso de no encontrarse en su domicilio al momento de ser visitado, la próxima visita deberá abonar un recargo por la doble visita, caso contrario pierde automáticamente la garantía. Dicho costo será informado por nuestros representantes al momento de coordinar la nueva visita.

Canal	Contacto Post Venta	Horario
Chat	www.escorial.com.ar	Lun. a Vie. de 09:00 a 17:00hs
WhatsApp	(011) 5622-4063	Lun. a Vie. de 09:00 a 17:00hs
Call Center	0810-220-1123	Lun. a Vie. de 09:00 a 17:00hs
Formulario Web	www.escorial.com.ar/postventa	Disponible las 24hs

CERTIFICADO DE GARANTÍA



Esta garantía es única y se extiende a todo el territorio de la República Argentina.

Ninguna persona está autorizada a asumir en nombre de Escorial responsabilidades u obligaciones vinculadas con la venta de esta unidad, que no se encuentren expresamente mencionadas en esta garantía. Escorial fabrica y garantiza al comprador original, el correcto funcionamiento y rendimiento del producto por un año, a partir de la fecha de entrega, presentando su factura correspondiente.

Esta garantía no ampara los defectos o roturas producidas por uso incorrecto, maltrato, golpes o intervención de terceros no autorizados, como tampoco, si el defecto fuera consecuencia de la deficiente instalación eléctrica de su hogar.

En el supuesto caso que el artefacto deba ser reparado, lo será en el lugar que el artefacto se encuentre instalado o donde Escorial lo indicare.

La reparación se realizará dentro de los 30 días contando desde la fecha fehaciente de haberse solicitado el pedido de reparación. El cliente no podrá pedir la sustitución del artefacto por defectos menores o que sean susceptibles de reparación sin dejar secuelas en él.

LA GARANTÍA CARECERÁ DE VALIDEZ EN LOS SIGUIENTES CASOS

1. *Si la instalación no cumple con las indicaciones de conexión del manual adjunto y que forma parte de esta garantía.*
2. *Si se altera o cambia algunos de sus componentes originales de fábrica.*
3. *Los daños y o roturas son ocasionados por golpes, caídas o rayaduras.*
4. *Si el producto es intervenido por personal no autorizado por Escorial.*
5. *Si no se cumplen las condiciones de limpieza y mantenimiento del manual adjunto y que forma parte de esta garantía.*
6. *Los daños o fallas ocasionados por deficiencias en la red/instalación eléctrica, caídas y/o excesos de tensión.*
7. *Instalación del artefacto a la intemperie.*
8. *Cuando su uso sea distinto al hogareño.*

Diagonal 79 (Av. 25 de Mayo) N°1400 (1650), San Martín Prov. de Bs. As. - (011) 4754-1122
Servicio Post Venta, Conmutador: 0810-220-1123, WhatsApp: (011) 5622-4063

