



MANUAL DE USUARIO COCINETA A GAS

Lea detenidamente estas instrucciones de uso e instalación antes de encender u operar su producto y guárdelas como referencia para el futuro.



REFERENCIA

Ver referencia del producto en la placa de especificaciones contenida al interior de este manual

CONTENIDO

INTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN,	
GARANTÍA	2
SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA	3
GLOSARIO	4
PLACA DE ESPECIFICACIONES	5
ADVERTENCIAS PRELIMINARES	5
AJUSTE Y MANTENIMIENTO	6
Método para verificar el correcto funcionamiento de las fuentes de calor	7
Ajuste del dispositivo regulador de aire primario en las fuentes de calor	7
Puntas amarillas	7
Para las fuentes de calor de mesa	7
Desprendimiento de llama	8
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES	8
INSTALACIÓN	9
USO Y MANTENIMIENTO	11
PREVENCIÓN Y CUIDADOS	13
Aspectos ambientales	13
LIMPIEZA	13
SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO	13
Las fuentes de calor no encienden o la llama de éstas es muy pequeña	14
Se ven puntas amarillas en la llama y tizne en las ollas	14
Las llamas se desprenden de la fuente de calor	14

GARANTÍA

Fabricante, descripción, vendedor, teléfono y fecha de compra: determinados en la factura de venta

Identificación del producto garantizado: En la placa de especificaciones de este manual

Vigencia de la garantía: un (1) año a partir de la fecha de compra en el establecimiento comercial.

Inclusiones y excepciones

Industrias Haceb ofrece una garantía de un (1) año sobre todas las partes y componentes en las cocinetas de gas excepto aquellas partes o componentes que por estar sometidas a un constante uso o desgaste natural no serán cubiertas por la garantía como: parrillas y tapa de la fuente de calor. La garantía se hará efectiva siempre y cuando el usuario haya hecho uso del producto según las condiciones establecidas en el manual de instrucciones.

La garantía excluye reclamaciones asociadas a:

Oxidaciones causadas por golpes, rayones y ambientes salinos. El Servicio Técnico HACEB prestará el servicio de reparación con cargo al usuario y valorado de acuerdo al daño.

Daños asociados a fenómenos de la naturaleza tales como lluvias, inundaciones, movimientos telúricos, descargas eléctricas, incendios y actividades ilícitas, entre otros.

Cuando el producto es usado o instalado de forma indebida, es decir, uso contrario a las instrucciones de manejo o uso distinto a las condiciones normales. Este aspecto incluye la conexión a un voltaje y/o gas distinto al especificado e instalación en recintos no adecuados según las condiciones dadas por el fabricante y la normatividad técnica vigente.

Uso del producto doméstico con fines comerciales o industriales

Corto circuito externo, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o inadecuada conexión de puesta a tierra.

Maltrato o abuso por parte del usuario durante su operación, manipulación y transporte

Reparación o modificación por parte de personas que no pertenezcan al Servicio Técnico Haceb o talleres autorizados y certificados.

Alteraciones o modificaciones del rotulado del producto

Los servicios prestados por Haceb fuera del período de garantía ofrecido con el producto o que deban ser prestados durante el período de garantía por causas imputables al usuario por no dar cumplimiento a las instrucciones establecidas en el manual de instrucciones del producto, se realizarán por Haceb con cargo del valor al usuario.

Condiciones de reparación:

Una vez presentada la falla, el usuario deberá llamar a la línea gratuita de Servicio Técnico Haceb que se encuentra en el manual de instrucciones, en la que se le darán las indicaciones de procedimiento a seguir y los sitios de reparación o talleres autorizados y certificados en el territorio nacional.

Señor usuario: Para la prestación del servicio en garantía es importante disponer de la factura de compra para la verificación de la fecha de adquisición, en caso de no contar con ella se verificará el serial que está dispuesto en la placa de especificaciones del producto.

Declaración del tiempo de suministro de repuestos

Cinco años, contados a partir de la fabricación del último lote

PARA VALIDAR OPERATIVAMENTE LA GARANTÍA Y ACCEDER A
NUESTROS SERVICIOS,

CONSERVE LA FACTURA DE COMPRA.

Active su garantía por internet visitando nuestra página www.haceb.com

(Aplica sólo para Colombia)

SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA

1. El período de garantía de fábrica ha expirado. -2. El producto presenta el número de serie alterado o removido. -3. El producto presenta modificaciones no autorizadas en las especificaciones. -4. Problemas causados en la instalación y/o reparación efectuada por personal no autorizado por INDUSTRIAS HACEB S.A. - 5. Artículo desconectado a la fuente de voltaje. -6. Ausencia de gas o voltaje (aplica para calentadores, cubiertas, estufas y hornos). -7. Baterías deficientes. (aplica para calentadores). -8. Bombillo quemado o flojo posterior a su instalación. -9. Cierre magnético con ajuste excesivo (adherencia), para esto se debe esperar como mínimo 20 segundos entre apertura de puertas. -10. Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso. -11. Presenta fuga de agua por falta de mantenimiento en el sifón. -12. Presenta fuga de agua por condensación en el tubo intercambiador ubicado en la parte trasera de la nevera, (esto es normal). -13. Calentamiento del compresor, condensador, separador metálico y laterales, (esto es normal). -14. Escapes de agua por deficiente conexión en la manguera de suministro y desagüe (aplica para lavadoras). -15. Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama (aplica para estufas y cubiertas). -16. Inyectores obstruidos por derrame de alimentos. -17. Manguera de desagüe obstruida por objetos extraños. -18. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. -19. Presiones de agua y/o gas por fuera de especificaciones según placa o manual de usuario. -20. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. -21. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -22. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -23. Problemas causados por condiciones de la naturaleza tales como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, entre otros. -24. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -25. Problemas

asociados con nivelación del producto, éste debe ser realizado por el usuario, el manual lo especifica. -26. Problemas con instrucciones de funcionamiento tales como: a). Poco frío en conservador que este asociado a manejo de perilla, condensadores poco ventilados, obstrucción de las salidas y retornos de aire, puertas mal ajustadas. b). Ausencia total de frío por manejo de perilla o falta de voltaje. -27. Ruidos normales en: Ventilador, termostato, inyección refrigerante, temporizador, compresor y descongelación del evaporador por resistencia eléctrica. -28. Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames y productos refrigerados descubiertos. -29. Por condensación interna que estén asociados a tiempos excesivos de apertura de puertas, alimentos no envueltos, descubiertos o calientes.

Aplica sólo para Colombia



IMPORTANTE

Las imágenes contenidas en este manual pueden ser diferentes al producto original y su único objetivo es ayudar a mejorar la comprensión del contenido escrito del mismo.

GLOSARIO

- Conexiones flexibles a base de elastómeros:** Manguera elástica con la función específica de cumplir con la instalación adecuada para el producto.
- Corrosión galvánica:** Se denomina así a la oxidación ocasionada por el contacto físico entre dos metales diferentes
- GLP:** Siglas utilizadas para abreviar el término Gas Licuado de Petróleo o Gas Propano, este tipo de gas es almacenado generalmente en cilindros.
- GN:** Siglas utilizadas para abreviar el término Gas Natural, este tipo de gas es suministrado generalmente por red domiciliario.
- NTC:** Siglas utilizadas para abreviar el término Norma Técnica Colombiana. Las cuales son emitidas a partir de una necesidad internacional aprobada por ISO (Organización Internacional de Estandarización), con el fin de estandarizar procesos que mejoren la gestión de la empresa.
- Placa de especificaciones:** Se encuentra en el interior del manual de usuario y contiene información sobre las características eléctricas, de funcionamiento y capacidad del producto.
- Traba química:** Sellante especial usado para impedir las fugas de gas en las uniones roscadas del producto
- Válvula:** Se le nombra válvula a un elemento que forma parte del producto, su función es controlar el paso de gas hacia las fuentes de calor de la cocineta.
- Vástago de la válvula:** Es una parte de la válvula diseñada para ubicar de manera exacta la perilla del control de gas hacia las fuentes de calor de la cocineta.

PLACA DE ESPECIFICACIONES



ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- **Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.**
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- La adaptación para utilizar otro tipo de gas, debe ser realizada también por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abierto los espacios naturales para la ventilación.
- Evite instalar el producto en locales con deficiente ventilación
- Mantenga este producto alejado de materiales combustibles como gasolina, tiner, detergentes, madera, telas, entre otros.
- Evite almacenar cerca del producto detergentes y sustancias inflamables tales como: tiner, gasolina o blanqueadores, entre otros.
- Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes
- Si percibe olor a gas en el ambiente cierre la válvula de paso, ventile el lugar, no accione interruptores eléctricos, no encienda otro tipo de productos y proceda a ubicar la fuga. Para esto utilice agua jabonosa en las uniones y donde observe burbujas proceda a hacer nuevamente la unión; vuelva a verificar que no haya quedado fuga con la prueba de agua jabonosa. **JAMÁS UTILICE LLAMA PARA TAL FIN.**
- Si el suministro de gas es con cilindro y el contenido se está acabando, pueden aparecer puntas amarillas en la llama de la fuente de calor; si ésto sucede cambie inmediatamente el cilindro por uno lleno ya que estas puntas pueden generar deposición de hollín o tizne y producir monóxido de carbono, gas muy tóxico.

Consejos en caso de fuga de gas

- Abra puertas y ventanas permitiendo ventilar la casa, especialmente el lugar donde se ha producido la fuga y concentrado el gas.
- Evacue el lugar mientras desaparecen los gases y se haya controlado la situación
- Evite encender cerillas, prender o apagar luces, manipular enchufes, ya que éstos producen chispas y son fuente de ignición.
- Si la fuga es el cilindro, evite usarlo; retírelo a un lugar ventilado y trate de ponerle el regulador, ya que éste le servirá como tapón.
- Si hay fuego, éste debe apagarse inmediatamente o llamar a los bomberos



IMPORTANTE

Las partes externas de este producto pueden alcanzar altas temperaturas durante su funcionamiento, por lo que se debe mantener a los niños alejados y evitar el contacto directo con las piezas; se recomienda utilizar guantes o elementos de protección.

INTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO

- Este producto es un bien de consumo, duradero para uso domestico, fabricado mediante un proceso de transformación industrial.
- Para hacer más fácil el trámite de su garantía le recomendamos conservar el empaque, el manual y los accesorios originales del producto. Si el Servicio Técnico Haceb o sus centros de servicios autorizados certifica que efectivamente el producto tiene problemas o defectos de fábrica, la garantía del nuevo producto inicia a partir del momento en que lo reciba y hasta el tiempo establecido.



ADVERTENCIA

Este producto no está diseñado para ser usado por personas con problemas físicos, sensoriales o mentales, o que carecen de experiencia y conocimiento, a menos que se les esté brindando supervisión o instrucción con respecto al uso del producto por parte de una persona responsable.

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de suministro del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles. En la placa de especificaciones de este manual página 1 y en la placa de especificaciones adherida al producto aparecen el tipo de gas y la presión de trabajo para la cual fue diseñado.
- Este gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes, dando especial atención a los requerimientos de ventilación.
- Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente
- En la placa de especificaciones de este manual página 1 y en la placa de especificaciones adherida al producto aparece la potencia nominal con base en el poder calorífico superior y en condiciones estándar de referencia.

- Para garantizar la seguridad y un adecuado funcionamiento, este producto requiere ser instalado y ajustado por personal técnico calificado y certificado. La instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 , NTC 3632 y NTC 2183, Reglamento técnico de instalaciones internas de gas combustible en vigencia o con los requisitos vigentes para cada localidad.
- Adicionalmente, el recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la NTC 3631, última actualización.
- Este producto garantiza el funcionamiento bajo los requisitos expuestos en el Reglamento Técnico para gasodomésticos Vigente expedido por Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

Método para verificar el correcto funcionamiento de las fuentes de calor

- Encender cada una de las fuentes de calor de la mesa con la perilla ubicada en la posición de flujo MÁXIMO
- Verificar que las llamas de cada una de las fuentes de calor sean de color azul, que no se presenten puntas amarillas, retroceso de la llama o desprendimiento de la misma. Si se observa uno de estos fenómenos, deben seguirse las instrucciones de puntas amarillas página 5 o en desprendimiento de la llama página 6, según sea el caso.
- Colocar las perillas en posición de flujo MÍNIMO y revisar que no se presenten puntas amarillas, retroceso de la llama o desprendimiento de la misma. Si uno de estos fenómenos se presenta, deben seguirse las instrucciones de puntas amarillas página 5 o en desprendimiento de la llama página 6, según sea el caso.

Ajuste del dispositivo regulador de aire primario en las fuentes de calor

Se deben tener en cuenta las siguientes observaciones para el correcto funcionamiento del producto. Mediante la manipulación del regulador de aire primario pueden solucionarse estos fenómenos:

Puntas amarillas

Caracterizado por la aparición de una coloración amarilla en las puntas de las llamas, para corregir este fenómeno debe realizarse la siguiente operación:

Para las fuentes de calor de mesa

- Cuando la fuente de calor esté fría, retírela de la mesa (Ver figura 1)

1. Mesa
2. Fuente de calor
3. Tornillo
4. Regulador de aire primario
5. Válvula
6. Perilla

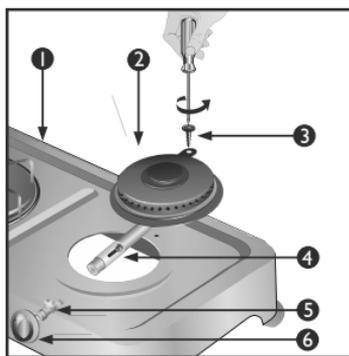


Figura 1

- Con un destornillador afloje el tornillo del regulador de aire primario (Ver figura 2).

1. Fuente de calor
2. Regulador de aire primario

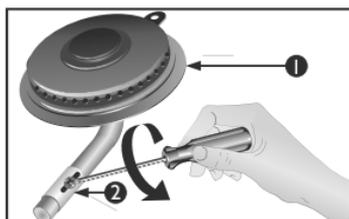


Figura 2

- Desplace dicho regulador un poco hacia lado de la fuente de calor y apriete nuevamente el tornillo en esta posición (Ver figura 3).

1. Fuente de calor
2. Regulador de aire primario

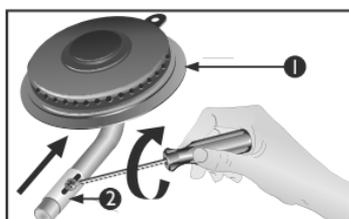


Figura 3



IMPORTANTE

Verifique que las puntas amarillas en la llama hayan desaparecido. Si las puntas amarillas persisten, repita las operaciones anteriores hasta que desaparezcan.

Desprendimiento de llama

Fenómeno caracterizado por la separación de las llamas de los puertos de la cabeza de la fuente de calor, para corregir este fenómeno deben seguirse las anteriores operaciones, pero desplazando el dispositivo hacia el lado de la válvula, disminuyendo de esta manera la entrada de aire (Ver figura 4).

1. Fuente de calor

2. Regulador de aire primario

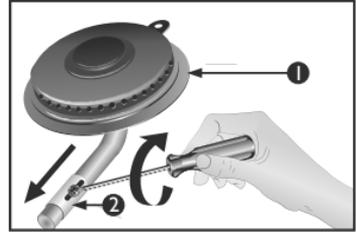


Figura 4

- Evite conectar más de un producto de un toma cuando la conexión se realiza con tuberías flexibles
- Las conexiones flexibles a base de elastómeros, no deben quedar en contacto con las partes calientes del producto, o bajo la acción directa de los productos de combustión, por lo cual no deben cruzar por detrás del gasodoméstico.
- La longitud de la conexión flexible debe ser de 150 cm y según el grado de desplazamiento necesario del producto. (Ver figura 6, página 11).
- Las conexiones del producto deben ser de fácil acceso, de tal manera que puedan efectuarse labores de inspección, limpieza, mantenimiento y reparación.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES

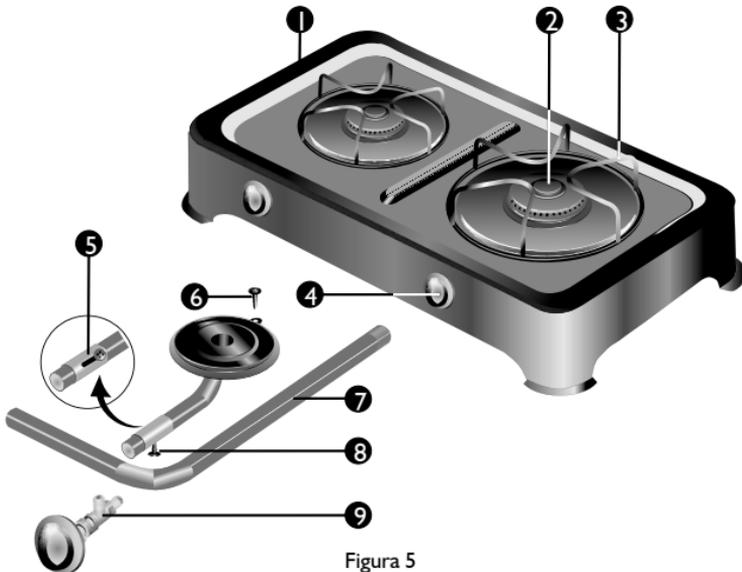


Figura 5

Partes externas

1. Mesa

2. Fuente de calor

3. Parrilla

4. Perilla

5. Regulador de aire primario

6. Tornillo

7. Tubo entrada de gas

8. Tornillo de regulador de aire primario

9. Válvula de seguridad

INSTALACIÓN



IMPORTANTE

- **Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.**
- Recuerde que los daños ocasionados por una instalación inadecuada no realizada por Servicio Técnico Haceb o sus centros autorizados, no están cubiertos por la garantía.

Instalación del producto para suministro de gas propano (GLP)

- Elementos que conforman la instalación de la cocineta con suministro de gas propano (GLP).
1. Suministro del gas (Cilindro)
 2. Regulador.
 3. Tubería de conexión entre el cilindro y el producto.
 4. Válvula de paso de la conexión de gas
 5. Conector flexible.
 6. Producto.

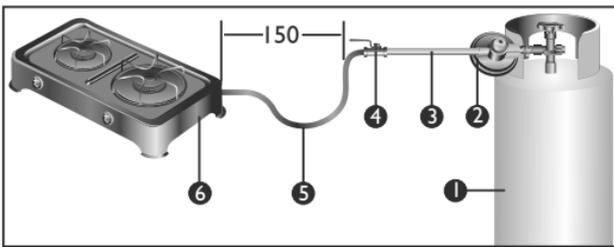


Figura 6

Elementos que conforman la instalación de la cocineta con suministro de Gas Natural (GN).

1. Red de distribución
2. Centro de medición (Medidor y regulador).
3. Línea de servicio (Suministro)
4. Válvula de paso
5. Producto

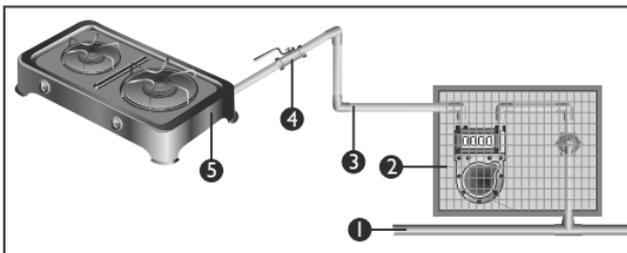


Figura 7



IMPORTANTE

- Después de realizar todas las conexiones, verifique con agua jabonosa que no existan fugas
- La tubería para la instalación de las cocinetas de gas puede ser de los siguientes materiales:
 - Tubería flexible de cobre A ó B
 - Tubería flexible de acero inoxidable
 - Manguera flexible a base de elastómeros
- Cuando en un mismo espacio además del producto para cocción se instale otro producto a mayor altura, se debe guardar una distancia mínima de 40 cm entre las partes más cercanas de las fuentes de calor, a no ser que se intercale una pantalla incombustible para evitar que se afecte el buen funcionamiento del producto por los vapores o productos de la combustión.
- La ubicación del producto respecto a las paredes adyacentes de un recinto deberá cumplir las medidas mostradas en la figura 8.
- La ubicación del gasodoméstico con respecto a cualquier material o elemento combustible deberá ser 5cm a su alrededor, en la parte trasera la distancia mínima debe ser de 10 cm y 76 cm desde su parte superior. Además, la distancia mínima entre un tomacorriente y la entrada de gas del producto debe ser de 50 cm.
- Evite acoplar accesorios de materiales diferentes para prevenir la corrosión galvánica, además de comprobar que la boquilla del producto, la de la instalación y el tubo de conexión tengan el mismo diámetro nominal.

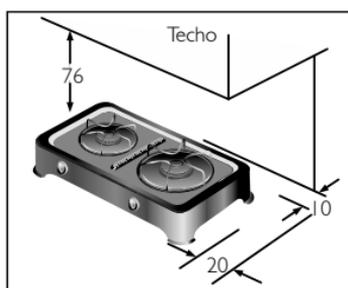


Figura 8

Ventilación



ADVERTENCIA

Para un correcto funcionamiento de su producto tenga especial cuidado con las recomendaciones de ventilación. Condiciones inapropiadas de ventilación pueden ser perjudiciales para la salud pudiendo ocasionar hasta la muerte.

- Las cocinetas de gas, deberán ubicarse en un espacio con la ventilación necesaria para que se efectúe la combustión completa, la renovación de aire y la dilución de los productos de la combustión.
- El espacio de instalación del producto deberá tener un volumen mínimo de 4,8 m³ por cada kilovatio (kW) de potencia nominal instalado. El cálculo de la potencia nominal instalada, deberá tener en cuenta la suma de todos los productos de gas que se encuentren instalados en ese lugar.



IMPORTANTE

- Si el espacio cumple con los requisitos de ventilación, se considera el lugar como un espacio no confinado y el producto puede ser instalado sin ningún inconveniente.

- Si no cumple con los requisitos de ventilación, el lugar de instalación se considera como confinado y será indispensable que la ventilación interior se alcance mediante uno de los siguientes métodos descritos en métodos para mejorar la ventilación de un espacio confinado.

Métodos para mejorar la ventilación de un espacio confinado

- Si el aire se toma directamente del exterior, se debe realizar dos aberturas permanentes que deberán tener un área mínima de 6 cm² por cada kilovatio (kW) de potencia nominal instalado (Ver figura 9).

1. Abertura superior
2. Abertura inferior

- Si el aire se toma de otros espacios de la misma edificación, deberá dotarse éste de dos aberturas permanentes que deberán tener un área libre mínima de 645 cm² ó 22 cm² por cada kilovatio (kW) de potencia nominal instalada.

- En el evento de que se desmonten los inyectores, al rosarlos de nuevo, se debe asegurar la hermeticidad en la unión con sellante de traba química fuerza media.

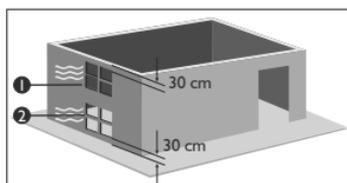


Figura 9



IMPORTANTE

Al efectuar los cálculos para la determinación de las áreas libre mínimas de las aberturas permanentes se deberá tener en cuenta el efecto de obstaculización del flujo de aire ocasionado por las celosías y las rejillas metálicas. Además, la dimensión menor permisible de dicha abertura es de 8 cm.

USO Y MANTENIMIENTO

Ventilación

- Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abierto los espacios naturales para la ventilación.
- Si el espacio donde se va a instalar el producto no tiene como mínimo 4,8 m³ por cada kilovatio (kW) de potencia total agregada de los productos instalados en el espacio, éste debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la norma NTC 3631:1994-07-27 (Ver ventilación página 9).

Cómo encender las fuentes de calor

- Las perillas se deben encontrar siempre en la posición de APAGADO
- Gire la válvula general de paso hasta la posición ABIERTO
- Tenga lista la fuente de ignición (cerilla, encendedor) y acérquela a la fuente de calor
- Presione la perilla, gírela en sentido contrario de las manecillas del reloj hasta la posición de FLUJO MÍNIMO. Una vez encendida la fuente de calor retire el objeto de ignición.
- Si se requiere más calor, gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de FLUJO MÁXIMO.
- Cuando termine, gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de APAGADO

Recomendaciones sobre el manejo de las válvulas

- Evite hacer fuerza a las perillas más allá del tope de ABIERTO y CERRADO
- Evite halar las perillas porque el cono interno podría desacomodarse y originar fugas de gas

- Cuando el cilindro de gas se agote, evite invertirlo para obtener un poco más de gas, ya que en el fondo se van sedimentando suciedades, solventes con arena, que al pasar a las válvulas las rayan quitándoles la grasa lubricante, dando lugar a escapes posteriores.
- Las válvulas deben permanecer en su interior limpias de grasas y derrames originados por la cocción de alimentos o labores de limpieza.
- Deben evitarse los movimientos laterales en el vástago de la válvula; podrían ocasionarse fugas

Recomendaciones sobre el uso de recipientes:

- El máximo diámetro de los recipientes que se pueden usar en las fuentes de calor de mesa es de 22 cm cuando se utilizan dos o más puestos de forma simultánea. En el caso de usar un solo puesto puede emplearse un recipiente hasta de 24 cm de diámetro. El mínimo diámetro es de 10 cm.
- Evite usar recipientes con base convexa o con rebordes salientes, ya que al desplazarse se pueden desestabilizar fácilmente.
- Se pueden usar recipientes pequeños de 10 ó 12 cm con base cóncava, si se ubican en el centro de los soportes (parrillas).



IMPORTANTE

Cuando haya terminado de utilizar las fuentes de calor de gas del producto, recuerde siempre:

- Que la perilla esté en la posición de APAGADO (Ver figura 10)
- Que el maneral de la válvula de paso esté en la posición CERRADO (Ver figura 11)
- Si es con cilindro, que la válvula esté CERRADA (Ver figura 12)

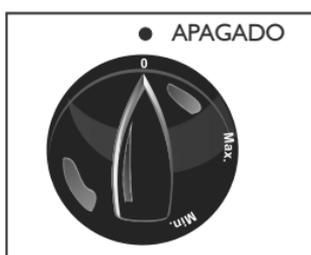


Figura 10

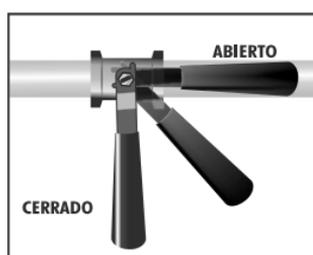


Figura 11

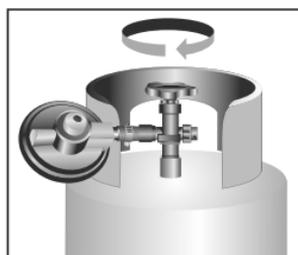


Figura 12



IMPORTANTE

Si al momento de cocinar siente síntomas tales como mareos, dolor de cabeza, somnolencia, fatiga, entre otros; suspenda el proceso de cocción y haga revisar la instalación de su producto por personal calificado y certificado.

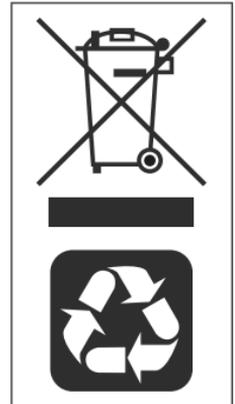
- En el evento de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intenten volver a encenderlo por lo menos durante 1 min.
- El máximo diámetro de los recipientes que se pueden usar en las fuentes de calor de mesa es de 22 cm cuando se utilizan dos o más puestos de forma simultánea. En el caso de usar un solo puesto puede emplearse un recipiente hasta de 24 cm de diámetro. El mínimo diámetro es de 10 cm.
- Evite usar recipientes con base convexa o con rebordes salientes, ya que al desplazarse se pueden desestabilizar fácilmente.
- Se pueden usar recipientes pequeños de 10 ó 12 cm con base cóncava, si se ubican en el centro de los soportes (parrillas).

PREVENCIÓN Y CUIDADOS

- **Evite colocar sobre los elementos calefactores objetos que puedan interesar a los niños; éstos podrían accidentarse tratando de alcanzarlos. Coloque las asas de los utensilios de cocina de modo que queden por fuera del alcance de éstos. Evite que los niños manipulen las perillas y jueguen con ellas.**

Aspectos ambientales

- **Empaque:** Haceb procura, en sus nuevos productos, utilizar empaques cuyas partes sean fáciles de separar, así como materiales reciclables. Por lo tanto, las piezas de los empaques (protectores de icopor o poliestireno expandido, bolsas plásticas y caja de cartón) deben ser desechadas de manera consciente, siendo destinadas, preferiblemente a recicladores.
- **Producto:** Este producto fue fabricado con materiales que pueden ser reciclados y/o reutilizados. Entonces, al deshacerse de este producto, busque compañías especializadas en desmontarlo correctamente.
- **Eliminación:** Al desechar este producto, al final de su vida útil, solicitamos que sea obedecida la legislación local existente y vigente en su ciudad o país, haciendo esto de la forma más correcta posible.



LIMPIEZA

- Mantenga limpia la tapa de la fuente de calor y las superficies alrededor de ésta. La suciedad, la grasa derramada y otros materiales inflamables son fuentes de riesgo. Recuerde la periodicidad en la limpieza y desobstrucción de los orificios de las fuentes de calor.
- Antes de hacer el aseo debe esperar el tiempo necesario para su enfriamiento; para la limpieza use solamente paños secos de tejido liviano.

SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO

Por experiencia sabemos que algunas dificultades por mal funcionamiento de nuestro producto no se deben a fallas de éste, sino a uso incorrecto o mala instalación. Por tal razón, anotamos una lista de algunos de estos casos, para que usted pueda resolverlos fácilmente, evitando así intervenciones innecesarias del técnico y especialmente, la interrupción del servicio del producto mientras llega el técnico.

Las fuentes de calor no encienden o la llama de éstas es muy pequeña

No llega suficiente gas a la fuente de calor

- Si la instalación posee una válvula de paso, verifique que esté completamente abierta
- Si el suministro es con gas propano (GLP) verifique el contenido del cilindro
- Si la instalación es con tubería flexible (manguera), verifique que ésta no esté aprisionada por algún mueble u objeto.
- Verifique que el orificio de los inyectores no esté obstruido por grasas y derrames de alimentos; si lo están límpielos y desobstrúyalos utilizando un afiler.

Se ven puntas amarillas en la llama y tizne en las ollas

Obstrucción de los puertos (orificios) de la fuente de calor

- Verifique que los puertos de la fuente de calor estén limpios y desobstruidos

Falta de aire primario

- Verifique la posición del regulador de aire primario; si aún puede abrirse más, hágalo. (Ver puntas amarillas página 5).

Poco contenido de gas propano (GLP) en el cilindro

- Si la instalación es con GLP cambie el cilindro por uno nuevo

Las llamas se desprenden de la fuente de calor

Demasiado gas

- Si la fuente de calor presenta una llama más grande de lo normal y ruido (soplete), la presión de suministro puede estar muy alta, llame a su instalador de confianza para que verifique el regulador.

Exceso de aire primario

- Verifique la posición del regulador de aire primario, si aún puede cerrarse más, hágalo. (Ver desprendimiento de la llama página 6).



IMPORTANTE

- Nos permitimos llamar su atención sobre la necesidad de que la instalación del producto se haga con sumo cuidado, pues como se demuestra en las anteriores recomendaciones, casi la totalidad de los problemas de funcionamiento son causados por instalaciones deficientes y no por defectos de fabricación de nuestro producto, que es de calidad insuperable y en la cual usted puede confiar.
- Para la conversión de gas del producto, diríjase a un centro de servicio autorizado o a Servicio Técnico de Haceb
- No haga llamadas innecesarias solicitando servicio técnico. Tenga presente que si el producto está bueno, el Servicio Técnico Haceb le será cobrado aunque éste se encuentre aún en período de garantía.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las especificaciones del producto contenidas en este manual.



- ASESORÍA • GARANTÍA • INSTALACIÓN
- MANTENIMIENTO • PREVENTIVO • REPARACIÓN • REPUESTOS • RESPALDO

LÍNEA NACIONAL GRATUITA
01 8000 511 000

LÍNEA SERVICIO MEDELLÍN
255 21 00

Señor Usuario, tenga en cuenta que cualquier reclamación relacionada con la calidad e idoneidad del producto puede tramitarla a través de las líneas telefónicas arriba descritas o a través del correo electrónico: atencionpqr@haceb.com. Le recomendamos conservar la factura de compra de su producto para hacer efectiva su garantía.

www.haceb.com

Aplica solo para Colombia



**Productor:
INDUSTRIAS HACEB S.A.**

COLOMBIA

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 km. 13,
Copacabana, Antioquia, Teléfono: 400 51 00
Línea de Servicio Medellín: 255 21 00
Línea gratuita de Servicio Nacional:
01 8000 511 000

www.haceb.com
haceb@haceb.com

VENEZUELA

Av. Francisco Miranda C. Cial. Centro Plaza
Torre C, piso 13 Oficina H. Los Palos Gran-
des, Tel: 285 56 91 -286 37 27- 285 9196.
Línea de Servicio: 08001007272 Caracas.

ECUADOR

Av. Carlos Julio Arosemena, km 2.5 C.Cial.
Alban Borja Local 55 Tel/Phone number:
593-4 2204280 Línea de servicio/Customer
service line: 1800042232 Guayaquil

MÉXICO

Av. Paseo de las Palmas No. 765, Desp. 202
Col. Lomas de Chapultepec, C.P. 11000 Del
Miguel Hidalgo, Tel: (52 55) 55 20 70 91 Mé-
xico D.F.

24/01/2017 Revisión: 01 Código: 1006237

www.haceb.com

