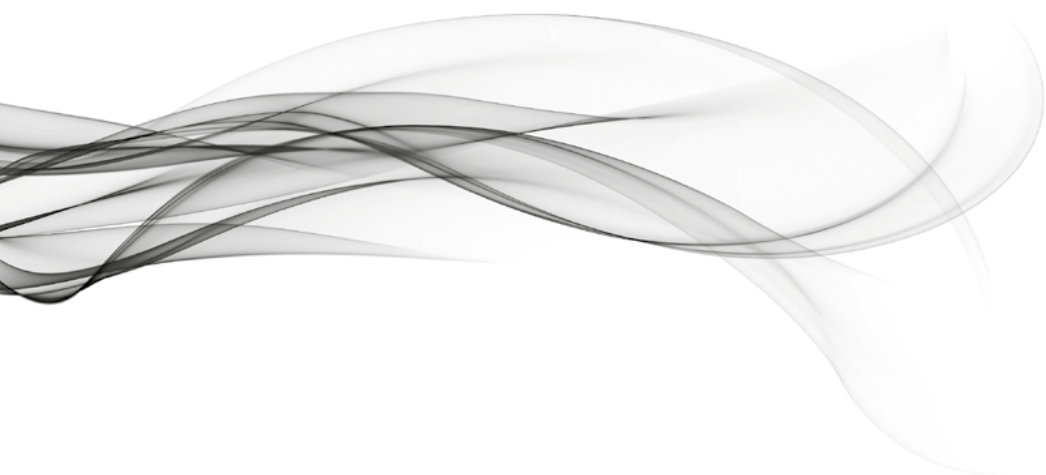




MANUAL DE USUARIO CUBIERTAS CRISTAL

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



REFERENCIAS

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

CONTENIDO

GARANTÍA	3
GARANTÍA	4
SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA	5
GLOSARIO	6
PLACA DE ESPECIFICACIONES	7
ADVERTENCIAS PRELIMINARES	7
INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN,	8
AJUSTE Y MANTENIMIENTO	8
INSTALACIÓN	19
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	20
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	22
DESTINADAS AL USUARIO	23
PREVENCIÓN Y CUIDADOS	29
SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO	23
INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES	32

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 estufas, cubiertas y hornos excepto aquellas partes o componentes que por estar sometidas a un constante uso o desgaste natural no serán cubiertas por la garantía como: parrillas, vidrios, bombillos, tapa de la fuente de calor y bujías. 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:

1. 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.
2. Daños asociados a fenómenos de la naturaleza tales como lluvias, inundaciones, movimientos telúricos, descargas eléctricas, incendios y actividades ilícitas, entre otros.
3. 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.
4. Uso del producto doméstico con fines comerciales o industriales
5. Corto circuito externo, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o inadecuada conexión de puesta a tierra.
6. Maltrato o abuso por parte del usuario durante su operación, manipulación y transporte
7. Reparación o modificación por parte de personas que no pertenezcan a Servicio Técnico Haceb o talleres autorizados.
8. Alteraciones o modificaciones del rotulado del producto
9. 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 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 esta 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) GARANTÍA

GARANTÍA

Industrias Haceb S.A., fabricante del producto, garantiza este producto por el término de 1 año en todas sus piezas y componentes del producto, incluyendo la mano de obra, contra cualquier defecto de fabricación, funcionamiento y a reemplazar en su caso cualquier pieza o componente defectuoso sin costo alguno para el consumidor a partir de la fecha de entrega y bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía se requiere la presentación del producto y la póliza de garantía debidamente requisitada y sellada por la tienda y/o distribuidor y el comprobante de compra donde se indique la fecha de adquisición y la descripción del equipo con marca y modelo.

2. Industrias Haceb de México, S.A. de C.V., respalda la garantía del producto en caso de estar defectuoso, sin ningún cargo al consumidor; los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por Industrias Haceb de México S.A. de C.V., siempre y cuando se susciten dentro de la vigencia de la garantía.

3. Ubicación de centros de servicio. El lugar donde podrán adquirir partes, componentes, consumibles y accesorios, así como hacer efectiva la garantía es en:

MÉXICO D.F.

Servicio Técnico ISEM
Av. División del Norte "2835
Local 1 y 2
Col. Parque San Andrés Delg.
Coyoacan C.P.04043
Tel. 55 44 76 67 y 55 89 15 26

LEÓN GUANAJUATO

MecanHogar
Jose María Cruz
#742 – A
Col. Bosque de la Presa
León Gto.
Tel 477 119 27 12

GUADALAJARA JALISCO

Multiservicio Premier
Epigmenio Gonzalez #1093
Guadalajara Jalisco
Tel. 33 36 13 35 57

PUEBLA PUEBLA

Servicio MAVI
Poniente 8 #1701
Col. Centro Puebla
Tel. 232 92 12

QUERÉTARO QUERÉTARO

Servicio Técnico Riga
Av. Presidentes
S/N local 177 y 178
Col. Presidente
Querétaro Qro.
Tel. 442 414 31 52

LÍNEA GRATUITA NACIONAL

01 800 814 42 40

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales y/o cuando el producto no se encuentre en buenas condiciones, esto es, que el producto esté golpeado, rayado, en él se hallen sustancias distintas o extrañas, y en general con cualquier deterioro derivado de su mal uso.

Cuando el producto no hubiese sido instalado y operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.

Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por industrias Haceb de México, S.A. de C.V.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía, ante la propia tienda y/o distribuidor donde adquirió el producto.

Marca: HACEB

Modelo: _____

Sello de tienda y/o distribuidor: _____

Importado por: **Industrias Haceb de México, S.A. de C.V.** – Domicilio: Paseo Palmas No. 765, Despacho. 202 – Col. Bosques de las Lomas – Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11000, México, D.F.
Teléfonos: (55) 5520 7091, (55) 5540 3396

(Aplica sólo para México)

SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA

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 GLOSARIO

GLOSARIO

Breaker: Interruptor de seguridad que activa la energía de un circuito determinado y se acciona automáticamente en caso de sobrecarga eléctrica.

Bypass: Tornillo para ajustar el caudal de gas para operar el quemador en posición mínima.

Conexiones flexibles a base de elastómeros: Manguera elástica con la función específica de transportar el gas desde la red o cilindro de suministro hasta el producto.

Corrosión galvánica: Se denomina así a la oxidación ocasionada por el contacto físico entre dos metales diferentes.

Empotrar: Introducir un objeto dentro de la pared, suelo o mueble y fijarlo a éstos de tal forma que quede seguro.

GLP: Siglas utilizadas para abreviar el término Gas Licuado de Petróleo o Gas Propano, éste tipo de gas es almacenado generalmente en cilindros.

GN: Siglas utilizadas para abreviar el término Gas Natural, éste tipo de gas es suministrado generalmente por red domiciliaria.

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.

Quemador o fuente de calor: Dispositivo que efectúa la mezcla gas y aire en la proporción adecuada y que garantiza la combustión del gas.

Placa de especificaciones: Se encuentra en el interior del manual de usuario y contiene información sobre las características técnicas del producto.

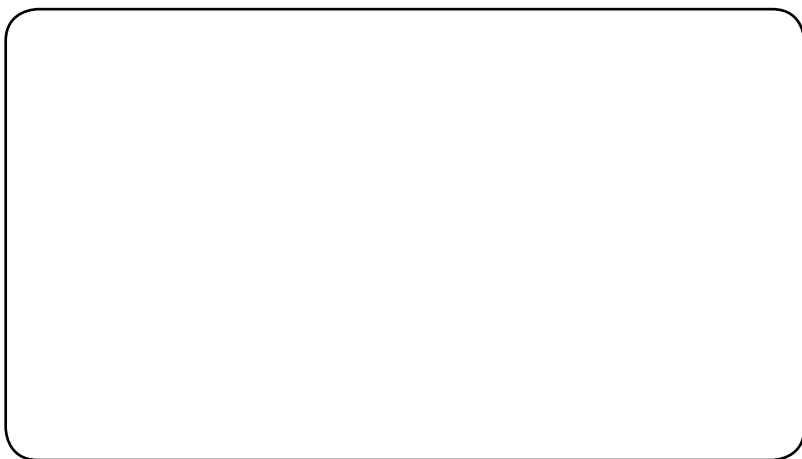
RTC: Siglas utilizadas para abreviar el término Reglamento Técnico Colombiano, la cual se expide para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos, que se fabriquen o importen para ser utilizados en Colombia.

Traba química: Sellante especial usado para impedir las fugas de gas en las uniones roscadas del producto.

Válvula: Se le nombra válvula al componente donde se fija la perilla, su función es controlar el paso de gas hacia las fuentes de calor de la estufa.

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 estufa.

PLACA DE ESPECIFICACIONES



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.

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

Este producto es un bien de consumo duradero para uso doméstico, fabricado mediante un proceso de transformación industrial.

- **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.
- Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abierto los espacios naturales para la ventilación.
- **La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante.**
- Durante el uso, el producto se calienta. Se recomienda tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores o componentes del producto que puedan estar a altas temperaturas.
- Las partes accesibles se pueden calentar cuando el producto está en uso. Es conveniente mantener alejados a los niños.
- Este producto no se debe usar como sistema de calefacción en el ambiente.
- 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.
- Para un correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.

- 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.
- Nos permitimos llamar su atención sobre la necesidad que la instalación de su producto se haga con cuidado, ya que casi la totalidad de 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 que usted puede confiar.
- Evite realizar llamadas innecesarias solicitando a Servicio Técnico Haceb. Tenga presente que si el producto está bueno, el Servicio Técnico Haceb le será cobrado aunque éste se encuentre aún en periodo de garantía.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las especificaciones del producto contenidas en este manual.

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO

Instrucciones generales

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).
- Este producto 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. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- Para un 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 (Página 7) 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 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.
- 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.
- Este producto no debe instalarse en baños y dormitorios.
- Este producto está ajustado para ser instalado de 0 a 2.800 metros sobre el nivel del mar.

Ventilación

- Los productos 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 combustión. Además, deben estar alejados de materiales combustibles tales como: gasolina, tiner, detergentes, madera, telas, entre otros.

- El producto no debe estar expuesto a corrientes de aire directas, éstas ocasionan fenómenos indeseables que afectan el adecuado desempeño de las fuentes de calor. Los problemas por deterioro o mal funcionamiento de las fuentes de calor, en caso de verificar una mala ubicación del producto, corrientes directas de aire, no son causal de reclamo por Servicio Técnico Haceb.
- El espacio de instalación de los productos deberá tener un volumen mínimo de 3,4 m³ por cada 3.600 kJ/h (1 kW) de capacidad térmica instalada (Ver tabla 1).

Capacidad Térmica total* (kJ/h)	Capacidad Térmica total* (kW)	Volumen Mínimo del espacio (m ³)
6300	1,75	5,95
7200	2	6,8
12240	3,4	11,56
12600	3,5	11,9
14940	4,15	14,11
18900	5,25	17,85
21240	5,9	20,06
25200	7	23,8
26100	7,25	24,65
27540	7,65	26,01
37440	10,4	35,36
38340	10,65	36,21
39780	11,05	37,57
42840	11,90	40,46

tabla 1.

- 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.
- Volumen mínimo del espacio de instalación de los productos de gas.
- (*) Capacidad térmica total= Suma de las potencias nominales de cada fuente de calor. Esta información se encuentra en la placa de especificaciones del producto (Ver página 7).
- La medición del volumen del espacio, deberá considerar los cuartos adyacentes que se comuniquen en forma directa con el recinto donde están instalados los productos a través de aberturas permanentes de circulación peatonal o de tamaño comparable, tales como corredores y pasadizos, los cuales no disponen de puertas o elementos que interrumpan la comunicación directa. Si el recinto cumple con éste requisito, se considera el lugar como un espacio no confinado y el producto puede ser instalado sin ningún inconveniente.
- Si el espacio no cumple con el requisito anterior, el lugar de instalación se considera como confinado y será indispensable que la ventilación interior se alcance mediante uno de los siguientes métodos:

Todo el aire proveniente del exterior

- Si el aire de ventilación se toma directamente del exterior, se deberán realizar dos aberturas permanentes en las paredes del cuarto de tal forma que lo comuniquen directamente con el ambiente exterior, cada una de las aberturas deberá tener un área mínima de 6 cm² por cada 3.600 kJ/h (1 kW) de capacidad térmica instalada (Ver tabla 2).

Capacidad Térmica total* (kJ/h)	Capacidad Térmica total* (kW)	Área mínima de cada una de las aberturas (m ²)
6300	1,75	10,5
7200	2	12
12240	3,4	20,4
12600	3,5	21
14940	4,15	24,9
18900	5,25	31,5
21240	5,9	35,1
25200	7	42
26100	7,25	43,5
27540	7,65	45,9
37440	10,4	62,4
38340	10,65	63,9
39780	11,05	66,3
42840	11,90	71,4

Tabla 2.

- Estas aberturas deben ser ubicadas de tal forma que no entren corrientes de aire (por ventanas, balcones, etc.), que incidan directamente en el producto, éstas afectan el correcto funcionamiento de las fuentes de calor, pudiendo ocasionar daños a las mismas.
- En caso de ser necesarias las aberturas de ventilación, la localización de éstas deberá ser: Una inferior a máximo 30 cm del suelo y una superior a máximo 30 cm del techo hacia abajo (Ver figura 1).

1. Abertura superior
2. Abertura inferior

Ubicación de las aberturas del espacio cuando el aire de ventilación se toma directamente.

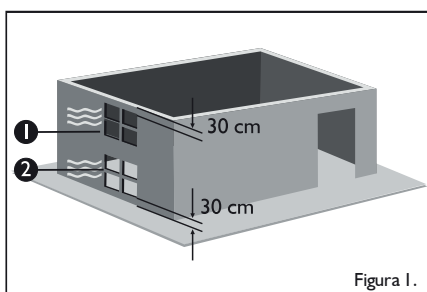


Figura 1.

Todo el aire proveniente de otros recintos dentro de la edificación

- Si el aire de ventilación se toma de otros espacios de la misma edificación, deberá dotarse el recinto de dos aberturas permanentes que lo comuniquen en forma correspondientes a un espacio no confinado.
- Las aberturas permanentes deberán tener un área libre mínima de 645 cm² o 22cm² por cada 3.600 kJ/h (1 kW) de capacidad térmica instalada en el espacio confinado (Ver tabla 3).

Capacidad Térmica total* (kJ/h)	Capacidad Térmica total* (kW)	Área mínima de cada una de las aberturas (m ²)
6300	1,75	38,5
7200	2	44
12240	3,4	74,8
12600	3,5	77,0
14940	4,15	91,3
18900	5,25	115,5
21240	5,9	129,8
25200	7	154,0
26100	7,25	159,5
27540	7,65	168,3
37440	10,4	228,8
38340	10,65	234,3
39780	11,05	243,1
42840	11,90	261,8

Tabla 3.



IMPORTANTE

Al efectuar los cálculos para la determinación de las áreas libres 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 la abertura es de 8 cm.

- (*) Capacidad térmica total = Suma de las potencias nominales de cada fuente de calor.
- Recuerde que el cálculo de la potencia nominal instalada, debe tener en cuenta la suma de potencias de todos los productos de gas que se encuentren instalados en ese lugar.

Instalación del producto

- Su cubierta ha sido diseñada cumpliendo los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente. Para obtener mejor desempeño del producto y no correr ningún riesgo de deterioro en el mueble de empotrar o aledaños, éste debe cumplir con la Norma Técnica NTC2514 (Muebles para hogar y accesorios de cocina)
- El fabricante no se hace responsable por incidentes ocasionados por una incorrecta instalación; por lo tanto, tenga en cuenta las dimensiones descritas en la siguiente tabla.

Línea de cubierta que debe utilizar de acuerdo a las dimensiones del mesón donde va a ser instalada.

Línea del producto	Profundidad del mesón (Sin tener en cuenta el salpicadero)	
	57 - 60 cm	60 ó más
50	x	x
	x	x
	x	x
60 x 43	x	x
	x	x
	x	x
	x	x
	x	x
	x	x
60	x	x
	x	x
	x	x
	x	x
	x	x
	x	x
	x	x
	x	x
66		x
		x
		x
		x
		x
		x
		x
76		x
		x

Tabla 4.

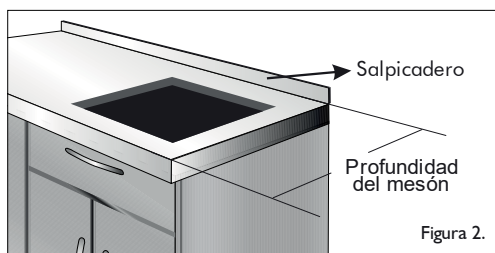


Figura 2.

! IMPORTANTE

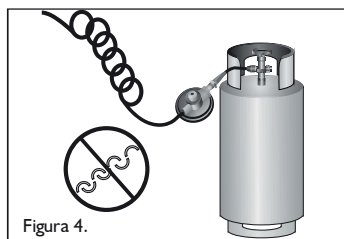
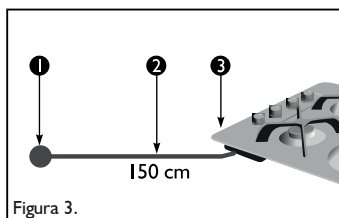
Es importante tener presente que las medidas del mesón acá nombradas no tienen en cuenta el grosor del salpicadero. (Ver figura 2).

El fabricante no se hace responsable por incidentes ocasionados por el no cumplimiento de la información suministrada en la tabla 4.

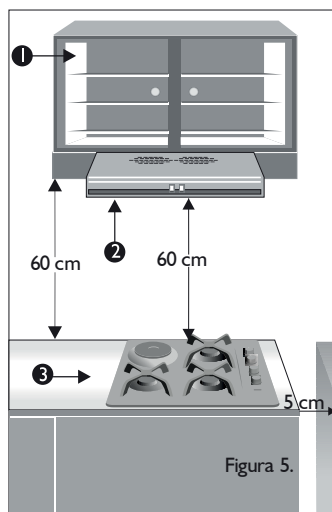
IMPORTANTE

- Evite conectar más de un producto en una 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 que no deben cruzarse por detrás del producto.
- La longitud de la conexión flexible debe ser la mínima posible de acuerdo con el grado de desplazamiento necesario del producto. En ningún caso será mayor que 150 cm. (Ver figura 3).
- Esta imagen aplica para cualquier producto de Haceb con conexión a gas excepto calentadores.

1. Ubicación de la fuente de gas
2. Manguera
3. Producto para cocción



- Las conexiones del producto deben ser de fácil acceso de tal manera que puedan efectuarse labores rutinarias de inspección, limpieza, mantenimiento y reparación.
- En todos los casos, el empalme del producto a la línea de suministro debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmontaje del mismo.
- La presión de suministro para los productos debe estar de acuerdo al país de origen.
- La distancia entre la base de la campana (2) y la mesa del producto (3) debe ser de 60 cm, para que la campana funcione de manera eficiente y segura. Igualmente, se debe cuidar que la distancia entre los gabinetes que soportan la campana purificadora de aire y la mesa del producto conserven la misma distancia. (Ver figura 5).
- Se debe mantener una distancia mínima de 5 cm entre la cubierta y las paredes horizontales adyacentes. (Ver figura 5).



- El tubo flexible se debe acondicionar de tal forma que no pueda hacer contacto con las partes móviles de la unidad de alojamiento (por ejemplo un cajón) y no debe pasar por ningún espacio susceptible de congestionarse.
- La tubería para la instalación de los productos puede ser de los siguientes materiales, en cumplimiento de la NTC 3561 (Colombia) y de la NTE INEN 885 (ECUADOR)

Tubería flexible de cobre A ó B

Tubería flexible de acero inoxidable

Manguera flexible a base de elastómeros



ADVERTENCIA

- Para evitar situaciones donde el vidrio de la cubierta cristal pueda presentar fracturas o reviente, éstas deben instalarse según su referencia y las medidas del mesón donde se empotrarán como se informa en la tabla 4 de la página 12.
- La presión de la red de gas excesiva genera sobrecalentamiento generando riesgo de fractura en el vidrio durante el uso de la cubierta. Antes de la instalación verifique que la presión de la red de gas esté de acuerdo a la tabla 5. En caso contrario contacte al instalador de la red de gas de la vivienda.
- Las fracturas de vidrio asociadas a presiones excesivas de la red de gas no están cubiertas por la garantía del producto.
- La distancia mínima entre el tomacorriente y la entrada de gas del producto debe ser de 50 cm (Ver figura 6).

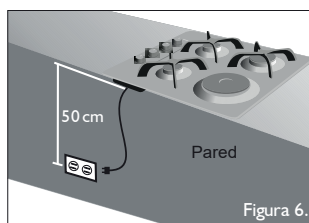


Figura 6.

- Se debe evitar acoplar accesorios de materiales diferentes para evitar corrosión galvánica, además de comprobar que la boquilla del producto de la instalación y el tubo de conexión tengan el mismo diámetro nominal.
- Las conexiones del producto deben ser de fácil acceso de tal manera que puedan efectuarse labores rutinarias de inspección, limpieza, mantenimiento y reparación.
- En todos los casos, el empalme del producto a la línea de suministro debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmontaje del mismo.
- No permita que la manguera de suministro de gas tenga contacto con la parte posterior del producto debido a las altas temperaturas que ésta posee.

Instalación del producto para suministro de GLP

La instalación de los productos que operan con suministro de GLP, deben poseer los siguientes elementos:

1. Suministro del gas (cilindro)
2. Regulador
3. Línea de servicio (tubería)
4. Válvula de paso de la conexión de gas
5. Conector flexible
6. Producto

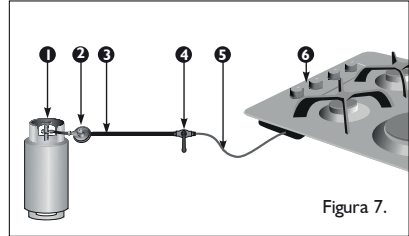


Figura 7.

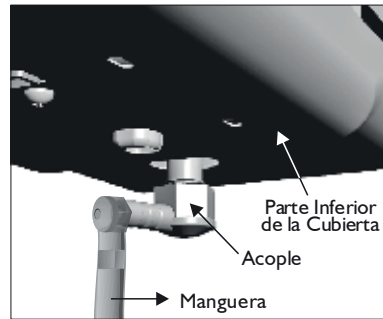
Conexión al cilindro

- Identifique en la placa de especificaciones que se encuentra en la parte posterior del producto, el gas al cual debe ser instalado.
- Verifique que los hilos de la rosca del tubo entrada de gas estén en perfecto estado, que no tengan bordes cortantes ni rebabas, en tal caso utilice una lima para retirarlas.
- Aplique a la rosca del conector, sellante de fuerza media para uso en gasodomésticos.

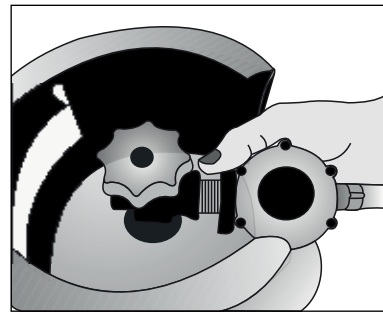
- Acople el conector con la manguera al tubo entrada de gas. Rosque en el sentido de las manecillas del reloj hasta que se garantice la hermeticidad y un buen sello entre las juntas de la rosca (Ver figura 8).

- Verifique que la válvula del cilindro de gas GLP se encuentre en perfectas condiciones.

- Mientras realiza la instalación mantenga cerrada la válvula de cilindro de GLP.



- Conecte el regulador en la válvula del cilindro de GLP y gírela con la mano en sentido contrario a las manecillas del reloj aproximadamente 5 giros hasta el tope. Después apriete aproximadamente un cuarto de vuelta más, sin forzar el roscado garantizando hermeticidad.(Ver figura 9).



- Abra la válvula del cilindro y compruebe que no haya fugas utilizando un detector de fugas, si no se dispone de este dispositivo, utilice agua jabonosa. No use cerillos o encendedores para esta finalidad.

- En el caso de detectar fugas, cierre inmediatamente la válvula y verifique los posibles escapes de combustible.



IMPORTANTE

Los cilindros de gas GLP deben instalarse en lugares con suficiente ventilación y no deben estar expuestos a fuentes de calor, chispas eléctricas, movimientos bruscos, ni espacios donde transiten personas.

Instalación del producto para suministro de gas por red GN

La instalación de los productos que operan con suministro de gas por red debe poseer los siguientes elementos:

1. Red de distribución
2. Centro de medición (medidor y regulador)
3. Línea de servicio (tubería)
4. Válvula de paso
5. Tubería para conexión
6. Producto

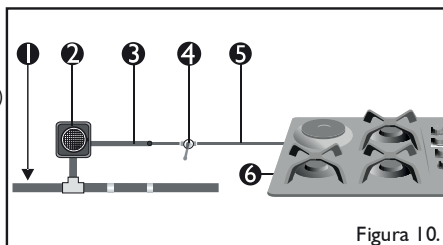


Figura 10.

Conexión a la red GN

- Verifique que la válvula de suministro e GN esté cerrada.
- Retire el tapón de 1/2 pulgada que se encuentra en la red de gas.
- Retire y limpie las partículas del sellante FUERZA MEDIA que se encuentren en los hilos de la rosca del tapón, de modo que al momento de instalar al gasodoméstico éstas no obstruyan el tubo entrada de gas.
- Revise que las roscas de los conectores de la manguera se encuentren en buen estado.
- Aplique a los conectores, sellante de fuerza media para uso en gasodomésticos.
- Realizar el acople entre las roscas de suministro de gas y la manguera de conexión.
- Realizar la conexión entre la manguera de suministro de gas y el producto. Verifique que cada uno de los conectores cuente con su respectivo empaque.
- Abra la válvula de suministro de gas y compruebe que no haya fugas utilizando un detector de fugas, si no se dispone de este dispositivo, utilice agua jabonosa. No use cerillos o encendedores para esta finalidad.
- En el caso de detectarse fugas, cierre inmediatamente la válvula y verifique los posibles escapes de combustible.



IMPORTANTE

Utilice en la instalación mangueras que cumplan con el material especificado en el manual de usuario, para evitar posibles accidentes.

Instalación eléctrica

Si el producto posee elementos eléctricos, se deben seguir las siguientes instrucciones para la instalación:

- Si su producto lo posee, tome el cable verde que sale de la parte posterior del producto y conéctelo al toma a tierra de la instalación (Ver figura 11).

- Asegúrese que el voltaje del tomacorriente de la conexión de la instalación eléctrica esté acorde con el voltaje nominal del producto (Ver figura 12).
- En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los breakers que controlarán el producto, márkelos con el nombre y finalmente conecte éste al tomacorriente. (Ver figura 13).

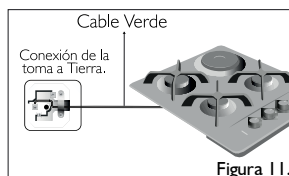


Figura 11.

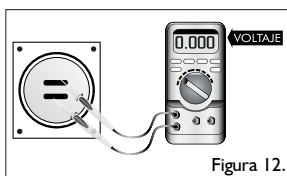


Figura 12.

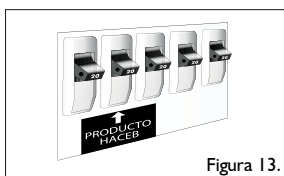


Figura 13.

! IMPORTANTE

Si la geometría del enchufe del producto no corresponde con la del tomacorriente de la instalación, cambie uno de ellos de modo que ambos coincidan, garantizando, que el enchufe o tomacorriente cumpla con las especificaciones eléctricas técnicas del producto.

Conectores para cubiertas (Según referencia)

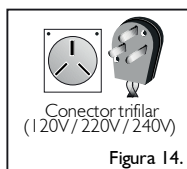


Figura 14.

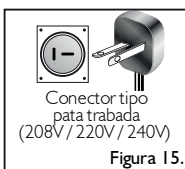


Figura 15.

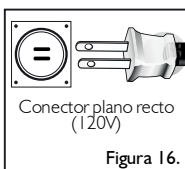


Figura 16.

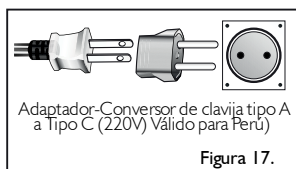


Figura 17.

! ADVERTENCIA

- La función del cable de conexión a tierra es evacuar las pequeñas fugas de corriente presentes en los productos eléctricos y suministrar protección al usuario contra sobre corrientes por cortocircuito, para las cubiertas es muy importante su previa conexión, la cual debe hacerse al circuito conexión a tierra en la instalación eléctrica de la edificación o en su defecto a una tubería metálica de agua, estructura o sistema metálico subterráneo local. Los productos de empotrar poseen la conexión a tierra incorporado en el cable de entrada de corriente y no requieren alguna conexión adicional.
- Nunca conecte el cable de puesta a tierra al neutro de la instalación; éstas podrían energizar las partes metálicas del producto.
- Evite que los cables eléctricos de otros productos que se usen cerca del horno toquen partes calientes.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
- El circuito eléctrico al que se va a conectar el producto debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para éste. Los breakers de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales. En caso necesario, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.

- El cable de suministro de energía del producto tiene el respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal. Si observa que la clavija del producto no sirve en la caja de conexión, puede cortarla y cambiar ésta. No incurrirá en perder la garantía siempre y cuando no adapte una clavija inapropiada o conecte la clavija en una caja de conexión a tierra para la protección del producto.

Método para verificar el funcionamiento correcto de los quemadores

- Una vez instalado el producto se debe verificar el correcto funcionamiento de los quemadores de acuerdo con el siguiente método:
- Comprobar que la presión de suministro corresponda según la placa de especificaciones del producto y país de origen. (Ver tabla 5).

País (Unidad de medida)	Tipo de gas	Presión nominal	Tolerancia inferior	Tolerancia superior
Colombia (mbar)	GLP	29	25	35
	GN	20	17	25
México (kPa)	GLP	2,75	1,99	2,99
	GN	1,76	1,26	2,16
Brasil (kPa)	GLP	2,75	1,96	3,43
	GN	1,96	1,47	2,45

Tabla 5.

- Antes de encender las fuentes de calor, verifique la posición correcta del difusor y la tapa de la fuente de calor, éstas deben ser concéntricas al inyector (Ver figura 35, página 26).
- Encender cada una de las fuentes de calor con la perilla ubicada en la posición de flujo MÍNIMO y llevarlo a la posición MÁXIMO.
- Colocar las perillas en posición de flujo MÍNIMO y verificar el procedimiento anterior.

Para las fuentes de calor inyectadas y selladas

- El correcto funcionamiento de las fuentes de calor inyectadas y selladas se garantiza desde su diseño, por tal motivo no requieren de manipulaciones adicionales para su operación adecuada. Estas fuentes de calor no poseen regulador de aire.

1. Parrillas
2. Tapa fuente de calor
3. Difusor fuente de calor
4. Soporte difusor
5. Cúpula

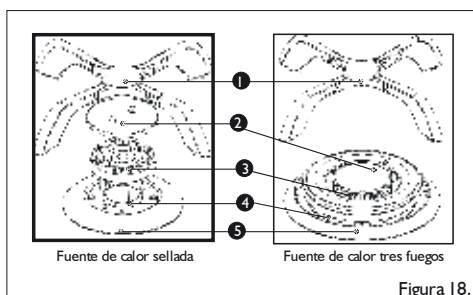


Figura 18.

INSTALACIÓN

Técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento (Instrucciones generales, página 8)

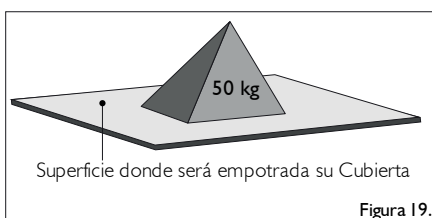
! IMPORTANTE

- Este producto 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.

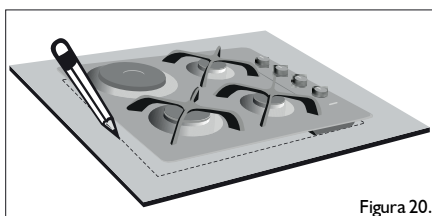
Instalación de la cubierta

Cómo empotrar la cubierta al módulo

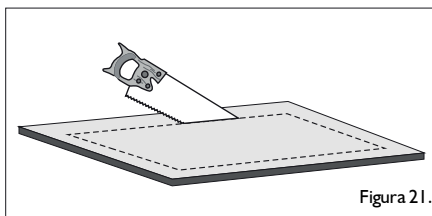
- Asegúrese que la superficie donde va a ser empotrada la cubierta esté nivelada y pueda soportar el peso de ésta y de los utensilios de cocina en pleno uso: aproximadamente 50 kg, (Ver figura 19).



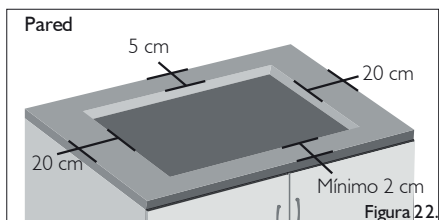
- Teniendo en cuenta la Tabla 6, demarque en la superficie de instalación, el contorno correspondiente a la base de la cubierta (Ver figura 20).



- Recorte cuidadosamente el rectángulo trazado; recuerde que esta labor debe ser realizada por personal calificado y certificado (Ver figura 21). (Ver también dimensiones del trazo a cortar para empotrar su cubierta en la tabla 6, de la página 21).



- Si el recinto donde se va a instalar el artefacto clasifica como espacio confinado según NTC 3631 (Actualización vigente) y el método de ventilación es el método 2, grantice las medidas especificadas en la figura 22.



- La distancia mínima que debe haber entre la perforación y a pared posterior es de 5 cm, para el frente debe ser de mínimo 2 cm y para los laterales de 20 cm respectivamente, (Ver figura 22).
- Retire la superficie recortada y proceda a colocar la cubierta sobre la mesa de instalación. Tenga en cuenta que el tablero de controles debe quedar sobre el lado derecho (Ver figura 23).

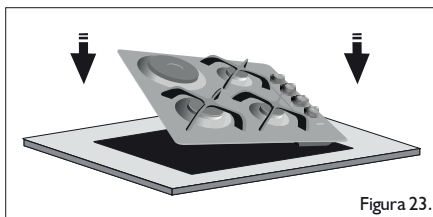


Figura 23.

! IMPORTANTE

Disminuir las distancias laterales (20 cm), no representa riesgos de seguridad pero puede afectar el rendimiento (Eficiencia del producto).

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Descripción del producto y su partes

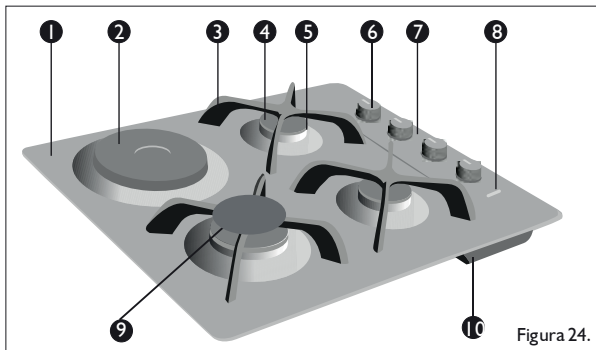


Figura 24.

1. Mesa
2. Resistencias
(Según referencia)
3. Parrilla
4. Fuente de calor
5. Bujía
(Encendido electrónico)
6. Perillas
7. Panel de control
8. Bombillo piloto
(Según referencia)
9. Aro superior parrilla
(Según referencia)
10. Chasis

Accesorios de la cubierta

1. Parrillas (3,4 o 5 unidades, según referencia)
2. Aro superior parrilla (1 unidad, según referencia)
3. Manual (1 unidad)

Dimensiones de la cubierta

LÍNEA DEL PRODUCTO	DIMENSIONES CUBIERTAS (en centímetros)	DIMENSIONES Del trazo a cortar para empotrar (en centímetros)
L-60	Ancho: 60 Alto: 11 Profundo: 51	Ancho: 57 Profundo: 47,2
L-60 X 43	Ancho: 60 Alto: 11 Profundo: 43	Ancho: 57 Profundo: 39,4
L-66	Ancho: 66 Alto: 11 Profundo: 54	Ancho: 62,8 Profundo: 50,4
L-76	Ancho: 76 Alto: 11 Profundo: 54	Ancho: 72,8 Profundo: 50,4

Tabla 6.

Nota: (Altura) Medido desde la parte inferior de la base hasta la parte superior de la parrilla. Puede presentar variación según la referencia.

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.

IMPORTANTE

- Es normal que por el uso se presenten burbujas en la superficie de las fuentes de calor; este fenómeno no afecta el funcionamiento del producto. En efecto, esta novedad queda excluida de garantía.
- Antes de utilizar su cubierta verifique que ésta esté instalada de acuerdo con la tabla 6.
- Tenga en cuenta que el uso de los diferentes tamaños de recipientes durante la cocción debe estar acorde a las especificaciones realizadas en la tabla 7.

Número máximo de recipientes según cubierta a utilizar

LÍNEA DEL PRODUCTO	Número de recipientes a utilizar según su diametro		
	10 a 22 cm*	22 - 24 cm	24 - 26 cm
50	3 y 4	2	0
	3 y 4	2	0
	3 y 4	2	0
60 X 43	3 y 4	2	0
	3 y 4	2	0
	3 y 4	2	0
	3 y 4	2	0
	3 y 4	2	0
	3 y 4	2	0
60	3 y 4	3 y 4	2
	3 y 4	3 y 4	2
	3 y 4	3 y 4	2
	3 y 4	3 y 4	2
	3 y 4	3 y 4	2
	3 y 4	3 y 4	2
	3 y 4	3 y 4	2
	3 y 4	3 y 4	2
66	3 y 4	3 y 4	3
	3 y 4	3 y 4	3
	3 y 4	3 y 4	3
	3 y 4	3 y 4	3
	3 y 4	3 y 4	3
	3 y 4	3 y 4	3
76	4 y 5	3 y 4	3
	4 y 5	3 y 4	3

Tabla 7.



IMPORTANTE

- (*) Bajo ninguna circunstancia deben utilizarse recipientes con diámetros menores a 10 cm.



ADVERTENCIA

- El fabricante no se hace responsable por incidentes ocasionados por el no cumplimiento de la información suministrada en la tabla 7.
- Sólo bajo su responsabilidad, usted puede realizar algunas combinaciones diferentes en los diámetros de los recipientes especificados en la tabla 7.
- El no uso de los recipientes recomendados puede ocasionar:

Volcamiento de los recipientes

Derretimiento de las perillas

Decoloración de las zonas aledañas (paredes, mesones, entre otros)

Retardos en tiempos de cocción

Altas concentraciones de monóxido (gas muy tóxico)

Incineración de módulos de madera adyacentes

Si después de valorar los riesgos, usted decide utilizar combinaciones diferentes, le damos algunas recomendaciones para minimizar los riesgos de los cuales usted se hace responsable:

- Evite que los recipientes, planchas asadoras y otros elementos utilizados para realizar la cocción de los alimentos entren en contacto con las perillas durante el tiempo de cocción.
- No utilice recipientes con un diámetro menor al especificado, ya que puede provocar volcamiento y generar derrames de líquidos calientes.
- Para las fuentes de calor tres fuegos (según referencia), no utilice recipientes pequeños, con el fin de garantizar la estabilidad y tener una eficacia de calentamiento adecuada. Cuando el recipiente es de un diámetro menor se genera inestabilidad y pérdidas de calor alrededor del mismo.
- Evite usar recipientes con base cóncava, convexa o con bordes salientes, ya que al desplazarse se pueden desestabilizar fácilmente.
- Evite usar recipientes mayores a 20 cm cerca de las perillas del producto para evitar el derretimiento. En caso de utilizar un recipiente de mayor diámetro, se recomienda usar los puestos donde se localice la fuente de calos rápida.
- Si se utilizan varios puestos de manera simultánea revise que el diámetro del recipiente no exceda lo establecido en la tabla 7.
- En caso de utilizar dos puestos para cocción, procure colocar los recipientes en disposición diagonal, con el fin de disminuir el riesgo de contacto del recipiente frontal o lateral con las perillas.
- Si utiliza recipientes con mango o asa garantice que estos tengan su respectiva tapa. Esto ayudará a la estabilidad del recipiente y evitará volcamientos.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DESTINADAS AL USUARIO

- Verifique que el producto esté instalado de acuerdo a las instrucciones generales contenidas en este manual.
- Para su correcto funcionamiento este producto requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiental.
- Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abierto los espacios naturales para la ventilación.

Cómo encender las fuentes de calor de mesa

- Las perillas se deben encontrar siempre en posición de APAGADO (Figura 25).



Figura 25.

- Gire la válvula de paso hasta la posición ABIERTO (Figura 26).

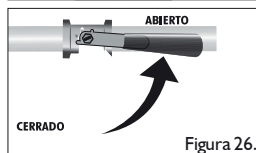


Figura 26.

- Verifique antes de encender la fuente de calor que la tapa esté correctamente ubicada y ajustada a ésta, como se muestra en la figura 35, de la página 26.

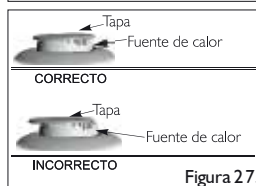


Figura 27.

- Presione la perilla y gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo mínimo. Si el producto no posee encendido automático tenga lista la fuente de ignición (cerilla, encendedor) y acérquela a la fuente de calor (Figura 28).

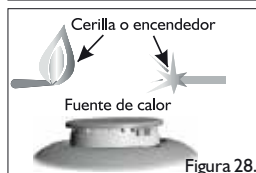


Figura 28.

- Si el producto posee interruptor de encendido eléctrico, presione la perilla y gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo mínimo posteriormente accione el botón de encendido (Figura 29).

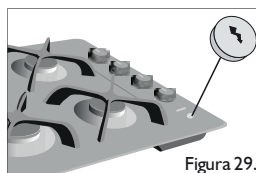


Figura 29.

- Si el producto se encuentra especificado con la función de encendido automático, al presionar y girar la perilla entre la posición apagado y máximo se genera la chispa necesaria para la ignición. Una vez encendida la fuente de calor suelte el interruptor y ubique la perilla en la posición deseada para el proceso de cocción. (Figura 30).

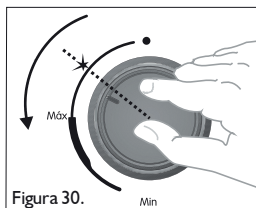


Figura 30.

- Al presionar y girar la perilla se genera la chispa necesaria que da encendido al quemador que está manipulando.

- Si al realizar el procedimiento anterior no enciende el quemador, regrese la perilla hasta posición cerrado y repita el procedimiento girando la perilla lentamente.

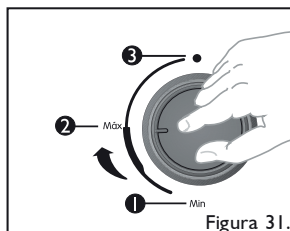


Figura 31.

- Cuando termine, gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de APAGADO (Ver figuras 31 y 32).

1. Posición Mínimo
2. Posición Máximo
3. Posición Apagado

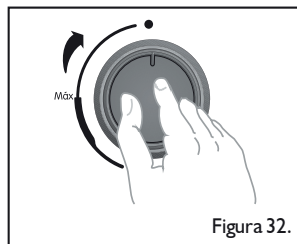


Figura 32.

Cómo operar las resistencias eléctricas en los productos mixtos o eléctricos

- Resistencias eléctricas tubulares (Según referencia)
- En la posición ALTO o Max, el plato opera a su máxima potencia nominal, encendiéndose totalmente.
- En la posición MEDIO o Med, se apaga la resistencia exterior y queda encendida solamente la interior.
- En la posición BAJO o Min, se encienden las dos resistencias, pero esta vez a una potencia mínima en relación con la posición nominal.

- Para apagar totalmente la resistencia tubular, la perilla debe quedar en la posición de APAGADO (Ver figura 33).

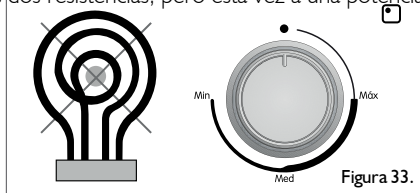


Figura 33.

Cómo operar las resistencias eléctricas blindadas (Según referencia)

- Los platos blindados no se calientan por partes como los platos tubulares, en éstos el calor se distribuye uniformemente sobre la superficie metálica y la temperatura alcanzada por éste dependerá de la posición de las perillas.
- En la posición ALTO o Max, el plato opera a su máxima potencia nominal y la descarga de calor es mayor.
- En la posición MEDIO o Med, el plato opera totalmente, pero a una temperatura un poco menor, suficiente para continuar la cocción de los alimentos después de haber alcanzado la temperatura de ebullición en la posición alto.
- En la posición BAJO o Min, el plato opera a una potencia y temperatura mínima.

- Para apagar totalmente el plato blindado, la perilla debe quedar en la posición de APAGADO (Ver figura 34).

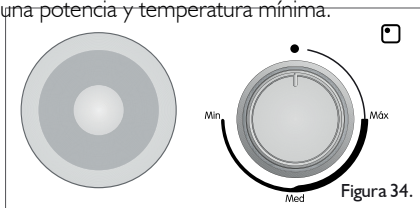


Figura 34.

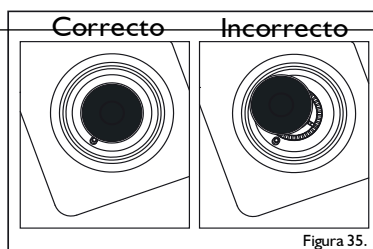
Recomendaciones sobre el manejo de las resistencias

- En lo posible siempre tape los recipientes, con el fin de disminuir el tiempo de cocción de los alimentos.
- Utilice recipientes de tamaño igual o mayor a la superficie de las resistencias eléctricas, además éstos deben tener un fondo plano con el fin de obtener mínimos tiempos de cocción y de consumo de energía.
- No olvide apagar las resistencias eléctricas antes de retirar los recipientes, para evitar el desperdicio de energía. En los platos tubulares un minuto antes; en los platos blindados aproximadamente cuatro minutos antes.



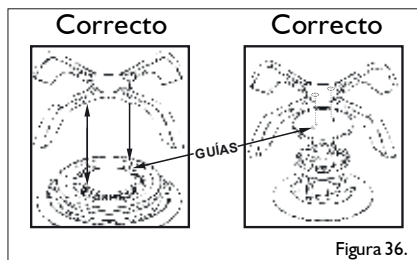
ADVERTENCIA

- La ubicación incorrecta de la tapa sobre la fuente de calor puede ocasionar mala combustión y deterioro de la fuente de calor de aluminio. Los daños son ocasionados a la fuente de calor por la inadecuada manipulación (Ver figura 35).



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

- Para realizar una correcta instalación de la parrilla en el producto, haga coincidir las guías del quemador o tapa quemador con los orificios de la parrilla como lo indican las flechas en la (Ver figura 36)
- Evite derrame de líquidos y poner recipientes mojados sobre las resistencias eléctricas tubulares a la hora de la cocción.



- Al operar el interruptor del encendedor electrónico de las fuentes de calor de gas, éste no debe mantenerse presionado continuamente por más de 12 segundos. La bujía que otorga la chispa a la fuente de calor de gas podría deteriorarse y reducir su vida útil.
- En el evento que se extingan accidentalmente las llamas de la fuente de calor, gire la perilla en la posición de APAGADO y no intente volver a encenderla por lo menos durante un minuto.

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

- Que la perilla esté en la posición de APAGADO (Figura 37).
- Que el maneral de la válvula de paso esté en la posición de CERRADO (figura 38).

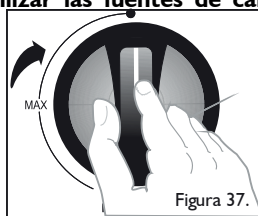


Figura 37.



Figura 38.

Recomendaciones sobre el manejo de las válvulas

Las válvulas son accesorios delicados que deben manejarse con mucho cuidado, no sólo en su transporte y almacenamiento, sino durante su uso. He aquí algunas recomendaciones:

- No haga fuerza a las perillas más allá del tope de ABIERTO y CERRADO. (Figura 39).

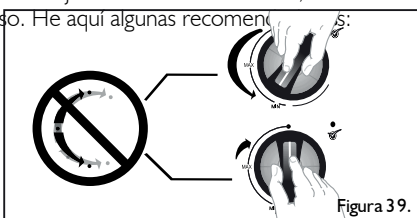


Figura 39.

- No hale las perillas, porque el cono interno podría desacomodarse y originar fugas de gas (Figura 40).

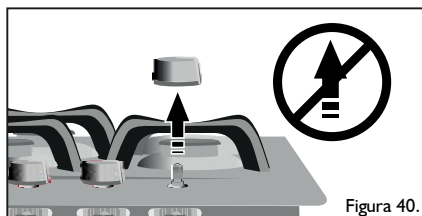


Figura 40.

- Cuando el cilindro de gas se agota, no lo invierta tratando de obtener un poco más de gas, porque 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 (Figura 41).

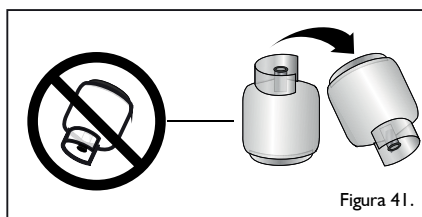


Figura 41.

- Las válvulas deben permanecer en su interior limpias de grasas y derrames originados por la cocción de alimentos. El depósito de residuos puede afectar el buen funcionamiento de las mismas. (Figura 42).



Figura 42.

- Durante las labores de limpieza, debe evitarse la caída de agua y jabón dentro de la válvula (Figura 43).

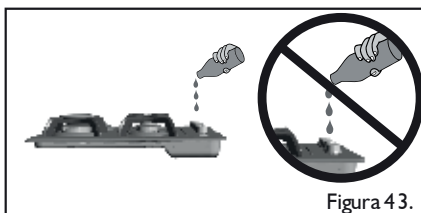


Figura 43.

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 fósforos, prender o apagar luces, manipular enchufes, ya que éstos producen chispas y son fuente de ignición.
- Si la fuga es en 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

Recomendaciones sobre el manejo de las parrillas asadoras

- Para asar arepas, le recomendamos el uso de la parrilla asadora Haceb, ya que su diámetro (19 cm) y su acabado, es el óptimo para esta labor. (Figura 44)

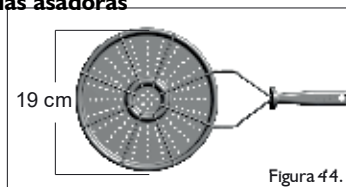


Figura 44.

- Para asar utilice siempre los quemadores semirápidos (quemadores pequeños). No utilice el quemador rápido (quemador grande), ni el palto eléctrico. (Figura 45).
- Evite derramar líquidos cerca de las zona del quemador, esto provocaría un enfriamiento repentino que puede fracturar el vidrio de la cubierta.

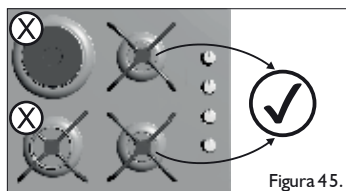


Figura 45.

- No utilice la parrilla asadora entre el recipiente y el quemador para disminuir la intensidad del calor. (Figura 46).

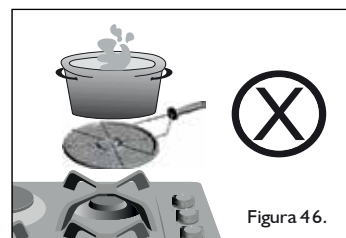


Figura 46.



IMPORTANTE

- No utilice parrillas asadoras de arepas cuadradas y/o redondas con diámetro más grande al recomendado, no utilice comales de acero o aluminio crudo con acabados de color negro ya que esto aumenta la temperatura del vidrio considerablemente y podría ocasionar el reviente del mismo

PREVENCIÓN Y CUIDADOS

- Evite colocar sobre los elementos calefactores objetos que puedan interesar a los niños, podrían accidentarse tratando de alcanzarlos.
- Coloque las asas de los utensilios de cocina de modo que queden por fuera del alcance de éstos.
- No permita que los niños manipulen las perillas del producto y jueguen con ellas.
- Evite almacenar cerca del producto detergentes y sustancias inflamables de ningún tipo (tiner, gasolina o blanqueadores, entre otros).
- Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes al cocinar.
- No permita que los niños manipulen recipientes con líquidos calientes dispuestos sobre la cubierta. Existe riesgo de accidentes por volcamiento del recipiente.
- 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 electrodomésticos y proceda a ubicar la fuga. Para eso 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 (Gas Licuado de Petróleo GLP) y el contenido se está acabando, pueden aparecer puntas amarillas en la llama de la fuente de calor; si esto 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.
- Evite el contacto con las resistencias eléctricas y áreas adyacentes, cuando éstas se encuentren encendidas; podrían producir quemaduras aunque su apariencia no sea enrojecida.
- Durante y después del uso, no permita que paños de cocina permanezcan cerca de las resistencias eléctricas o fuentes de calor de gas.
- Este producto no se debe usar como sistema de calefacción en el ambiente.
- No utilice elementos metálicos para remover sobrantes.
- No utilice abrasivos, detergentes en polvo o limpiadores genéricos.
- Limpie la superficie con una tela de algodón humedecida. No limpiar cuando la superficie esté caliente.
- No golpee el contorno, ni la superficie de la mesa de vidrio, ni la utilice como tabla de corte.
- No sobrecargue la cubierta. No utilice recipientes cuyo peso supere los 17 Kg.

- No deje los quemadores prendidos sin carga (Vacío). Así ahorra energía y evita accidentes.
- Tenga especial cuidado con el derrame de líquidos fríos sobre la superficie caliente del vidrio, este podría ocasionar accidentes.
- En caso de que el vidrio se reviente, por ningún motivo intente manipularlo. Cierre el maneral de la válvula de paso y comuníquese inmediatamente con Servicio Técnico Haceb.

Cuidados de las resistencias eléctricas

Para resistencias eléctricas blindadas (Según referencia)

- Antes de usar las resistencias eléctricas blindadas por primera vez, deben ser encendidas durante cinco minutos sin ningún recipiente sobre ellas y con la perilla a la máxima potencia.
- Evite en lo posible el contacto de sal con la superficie de la resistencia eléctrica blindada, ya que puede oxidarla.
- Una vez a la semana, rociar con unas gotas de aceite la superficie de la resistencia eléctrica blindada.
- Evite derrames de líquidos y poner recipientes mojados sobre las resistencias eléctricas blindadas a la hora de la cocción.

Para resistencias eléctricas tubulares (Según referencia)

- Evite derrames de líquidos y poner recipientes mojados sobre las resistencias eléctricas tubulares a la hora de la cocción.

Cuidados del porcelanizado

El acabado o recubrimiento esmaltado (porcelanizado) del producto consiste en una capa vítrea aplicada a altas temperaturas. El esmalte porcelanizado es casi inalterable bajo uso normal y conservará su brillo y color atendiendo las siguientes recomendaciones:

- Evite toda clase de golpes en las superficies porcelanizadas, especialmente en bordes y esquinas.
- Evite que sobre el porcelanizado caliente se derramen líquidos hirviendo (aceites, salsas, almíbares o jarabes).
- Los jugos cítricos, vinagres fuertes o aliños concentrados, aún en frío, pueden atacar el porcelanizado. Por lo tanto, evite que éstos se acumulen sobre su superficie y mucho menos si se encuentran calientes.

Cuidados con la parrilla en hierro fundido (Según referencia)

- Las parrillas en hierro fundido le otorgan al producto mayor estabilidad para los recipientes y una mayor durabilidad, sin embargo, por su alta resistencia mecánica, el material es más frágil que el de las parrillas convencionales, por lo cual evite dejar caer las parrillas de hierro fundido, ya que pueden fracturarse y esta situación no será reconocida en la garantía del producto.
- Cuando se esté en ambientes salinos (lugares como en la costa), la limpieza de la superficie debe ser con mayor frecuencia para evitar incrustaciones de cloruro de sodio (sal marina) presente en el ambiente.

Limpieza resistencias eléctricas tubulares (Según referencia)

- Nunca utilice objetos punzantes tales como: cuchillos, tenedores, entre otros, para remover restos de alimentos endurecidos sobre la superficie. Retírelos con un paño o esponja no abrasiva.
- Para evitar riesgos de inducción, cuando sea necesaria la limpieza, desconecte el producto de la red de suministro de energía antes de iniciar la operación de limpieza.
- Si eventualmente se derrama algún líquido sobre la resistencia, deberá secarse con un paño.

Las resistencias eléctricas tubulares

- No utilice objetos punzantes como navajas y cuchillos, para quitar restos de alimentos sobre la superficie de las resistencias eléctricas tubulares.
- Para evitar riesgos de inducción, cuando sea necesaria la limpieza de su plato tubular, desconecte el producto de la red de suministro de energía antes de iniciar la operación de limpieza.

Limpieza del porcelanizado

- El porcelanizado es más resistente cuando la lámina se encuentra fría; por lo tanto, déjela enfriar antes de proceder a la limpieza.
- Haga la limpieza con detergente o jabón, utilizando paños o esponjas plásticas. Evite usar productos abrasivos.

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.



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 por Servicio Técnico Haceb y especialmente la interrupción del servicio del producto mientras llega el técnico.

Las fuentes de calor no encienden

- **No llega gas a la fuente de calor**
 - Si la instalación posee una válvula de paso, verifique que esté completamente abierta.
 - Si el suministro es con GLP (Gas propano) 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 alfiler.
 - Verifique que la placa de especificaciones del producto que el tipo de gas señalado sea el mismo de la instalación.
 - Verifique que la fuente de calor esté bien instalada.
- **Bujía del encendedor electrónico mal ubicada**
 - Verifique que la bujía esté posicionada adecuadamente para que la chispa generada se dirija a la fuente de calor.
- **No llega suficiente gas a la fuente de calor**
 - Verifique en la placa de especificaciones del producto que el tipo de gas señalado sea el mismo de la instalación.
 - Si la instalación es con tubería flexible (manguera), verifique que ésta no esté aprisionada por algún mueble u objeto.
 - Verifique que la fuente de calor esté bien instalada.
 - Verifique que el orificio de los inyectores no esté obstruido por grasas y derrames de alimentos; si lo están límpielos y desobstrúyalos utilizando un alfiler.

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

- **Obstrucción de los orificios (puertos) de la fuente de calor**
 - Si la fuente de calor presenta una llama más grande de lo normal, la presión de suministro puede estar muy alta, llame a un técnico calificado y certificado para que verifique el regulador.
 - Falta aire primario. (Según producto y referencia).
 - Verifique que los orificios (puertos) de la fuente de calor estén limpios y desobstruidos.
 - Verifique la posición del regulador de aire primario; si aún puede abrirse más, hágalo. (Según referencia).
- **Ubicación del difusor y la tapa de la fuente de calor**
 - Verifique la correcta ubicación del difusor y la tapa de la fuente de calor. (Ver advertencia, sobre la ubicación correcta de la etapa sobre la fuente de calor. Figura 35, página 26).
- **Poco contenido del cilindro de GLP**
 - Si su instalación es con GLP (Gas propano) cámbielo 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 un técnico calificado y certificado para que verifique el regulador.

■ Exceso de aire primario. (Según producto y referencia)

- Verifique la posición del regulador de aire primario, si aún puede cerrarse más, hágalo.

El encendedor electrónico no genera la chispa

■ Falta conectar el cable de suministro de corriente

- Conecte el cable, si no funciona, haga revisar el fluido eléctrico del tomacorriente por un técnico calificado y certificado. Si este no es el problema llame a Servicio Técnico Haceb.

El encendedor electrónico está directo

■ El interruptor que opera el encendedor electrónico fue sometido a derrames de líquidos. (Según producto y referencia)

- Con ayuda de un secador de cabello, trate de secarlo direccionando el flujo de aire caliente sobre el interruptor por unos minutos, para evaporar el agua en su interior. Si no es posible solucionar el problema, desconecte el producto y llame a Servicio Técnico Haceb.

■ La perilla se encuentra en posición entre Max y Apagado

- Ubique la perilla entre la posición de Max y Min para desactivar el encendido electrónico.

■ Por el envejecimiento normal de las resistencias, se generan unas pequeñas corrientes de fuga, que a pesar de ser percibidas, no representan ningún riesgo, pero sí son molestas.

- Conecte el conductor verde de descarga a tierra del producto a la conexión de puesta a tierra de la instalación eléctrica de la casa. Nunca conecte este cable al neutro, es peligroso.

Las resistencias eléctricas o el encendido electrónico no funcionan

■ El cable de suministro de potencia se encuentra desconectado o haciendo mal contacto

- Conecte e introduzca adecuadamente el enchufe en el tomacorriente y verifique la buena fijación. Si el tomacorriente no garantiza una buena conexión, debe cambiarse y garantizar que el cable de suministro no quede sometido a tensión.

■ Breaker disparado

- Consulte a un técnico electricista calificado y certificado que le diagnostique si el breaker es el apropiado o hay un problema eléctrico diferente.

Nota: Si se percibe un leve cosquilleo al tocar una superficie del producto o vasija que esté sobre él, esto normalmente se denomina inducción.

Evite realizar llamadas innecesarias solicitando Servicio Técnico Haceb. Tenga presente que si el producto está bueno, el Servicio Técnico Haceb le será cobrado aunque éste se encuentre aún en el período de garantía. El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las especificaciones del producto contenidas en este manual.

INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

Instrucciones para convertir su producto de un gas a otro (solo GLP y GN)

La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por personal técnico calificado, por la compañía de gas o por un representante del fabricante, donde el costo de este servicio corre por cuenta del usuario.

Fuentes de calor de la mesa

- Retire las fuentes de calor de la mesa.
- Con una llave de copa (según sea el caso) retire los inyectores de cada uno de los quemadores, girando en el sentido contrario de las manecillas del reloj.
- Abrir el paso de gas en el puesto que se está interviniendo no más de 10 segundos, para evacuar cualquier suciedad que se encuentre dentro de la tubería interna de la cubierta.
- Instale los inyectores que compró, teniendo en cuenta los diámetros indicados en la tabla 8. En esta operación debe emplearse sellante de traba química fuerza media para evitar fugas.

Diámetro de inyectores (Utilice llave de 7mm)

- Por razones técnicas y de seguridad las piezas destinadas a la adaptación a otra familia de gases deben ser compradas en un centro de distribución autorizado por el fabricante.
- Indicar que cualquier sello de seguridad destruido o roto debe reemplazarse, previa verificación de la correcta instalación y funcionamiento de los dispositivos

Diámetro de inyectores (mm)			
Tipo de Gas	Quemador semi-rápido	Quemador rápido	Quemador Tres fuegos (Quemador Ultra-rápido)
GN	0,97	1,15	1,20
GLP	0,65	0,77	0,85

Tabla 8.

Calibración y ajustes del tornillo bypass

- Retire las perillas que controlan el paso halándolas con cuidado (Ver figura 47).
- Con la ayuda de un destornillador perillero, de longitud mayor a 3 pulgadas y de punta plana, lleve el tornillo hasta la posición indicada en la (Figura 48) según sea el caso.

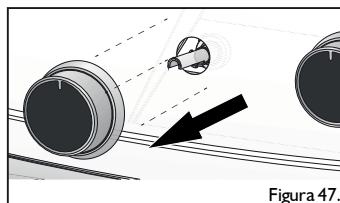


Figura 47.

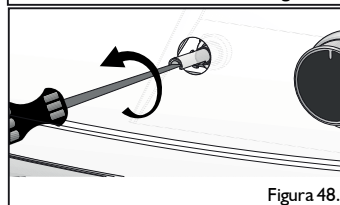


Figura 48.

Desde esa posición ajuste el tornillo bypass girándolo anti-horario según figura 49.

Quemador semirápido		Quemador rápido		Quemador 3 fuegos	
GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP
 1/4 giro	Cerrado	 3/8 giro	Cerrado	 1/2 giro	Cerrado

Figura 49.

- Coloque nuevamente la fuente de calor y perilla en la posición original.
- Verifique el funcionamiento de la fuente de calor tanto en flujo MÁXIMO como en flujo MÍNIMO.
- Si en flujo MÍNIMO se presenta inestabilidad en la llama (se apaga) o con un funcionamiento semejante al flujo MÁXIMO, revise nuevamente la calibración del bypass.
- Después de realizar la conversión del producto, no olvide pegar en un lugar visible la calcomanía PRECAUSIÓN que se encuentra en el interior de la bolsa de inyectores.
- Guarde el inyector retirado para un posible cambio. En este caso deberá seguir de nuevo estas instrucciones y retirar la calcomanía de PRECAUSIÓN.



Este producto es comercializado por
INDUSTRIAS HACEB S.A.

COLOMBIA

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 km 13

Copacabana, Antioquia

Tel: 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

1007441 MANUAL INST CUB CRIS HACEB (19)

03/10/2019

REV:01

www.haceb.com

