Haceb

Un hogar, mil historias felices

MANUAL DE USUARIO

FREIDORA SIN ACEITE

Las imagenes que aparecen en el Manual son solo de referencia. No necesariamente corresponden al producto empacado.

REFERENCIA:

FREIDORA AIRE HACEB NE

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Los siguientes símbolos son utilizados en este manual:

	Advertencias, información importante o consejos útiles acerca del uso.
	Advertencia de Riesgo de Fuego.
	Advertencia de descarga eléctrica.
	Advertencia de Riesgo para la salud.

Este producto fue diseñado para su uso doméstico. Lea el manual de usuario con atención antes de usar el dispositivo. Luego consérvelo de forma adecuada.

CONTENIDO

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS..... 3
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD..... 5
¡Felicitaciones! 6
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES..... 7
INSTALACIÓN 9
OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO 10
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 13
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 14
GARANTÍA..... 15
SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA 17
ASPECTOS AMBIENTALES..... 17

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de operar este producto lea y entienda los consejos de seguridad. Este manual tiene varios mensajes importantes de seguridad, los cuales se encuentran después de un símbolo de alerta o la palabra "ADVERTENCIA".

Hacer caso omiso a estas advertencias puede generarle lesiones o daños graves.

Por favor lea el Manual atentamente y consérvelo para futuras consultas.

Antes de utilizar este producto lea cuidadosamente las instrucciones y respete todas las precauciones referentes a su freidora, evite daños personales y materiales atendiendo los siguientes consejos de seguridad:

IMPORTANTE

- Después de quitar el embalaje, verifique que el producto esté intacto, en caso de dudas, no lo utilice y póngase en contacto con el punto de venta.
- Las partes del embalaje, bolsas de plástico, etc. no deben dejarse al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro.
- Para la manipulación, transporte, instalación de la freidora, sujétela de las manijas que se encuentran a los lados en la parte inferior, no lo manipule si está aún caliente.
- Para la instalación siga los pasos que se recomiendan en este manual (Ver Instalación de la freidora), de esta forma se garantiza un correcto funcionamiento.
- El producto no está diseñado para ser operado por niños, personas con capacidades sensoriales o mentales reducidas.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños, las superficies calientes pueden generar serios daños.
- Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante para prevenir lesiones.
- No introduzca ninguno de los siguientes materiales en la freidora: papel, cartón, plástico o similares, estos pueden generar incendios y/o generar un mal sabor de los alimentos.
- No desatienda la freidora mientras esta se encuentre en funcionamiento.
- Siempre coloque los ingredientes para freír en la canasta, para prevenir que entren en contacto con otros componentes.
- Dejar enfriar por unos 30 minutos antes de limpiar la freidora
- El producto que acaba de adquirir se encuentra diseñado solo para uso doméstico.
- No cubra la entrada y salida de aire mientras la freidora está en funcionamiento.
- No ponga el sartén con aceite u otro líquido de cocción tales como vinos o licores, ya que esto puede causar un incendio.
- Nunca toque la parte interna de la freidora cuando esté funcionando.
- Siempre limpie la canasta y el sartén antes de volver a utilizarla en la cocción de otro alimento, no seguir esta recomendación podría afectar el olor y sabor de sus comidas.
- El uso de la freidora es solo con fines domésticos, cualquier otro uso se considera incorrecto y anula la garantía.

IMPORTANTE

Asegúrese de que los alimentos preparados en la freidora tengan un color amarillo, dorado y no un color marrón u oscuro. Quite las partes quemadas.

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Nunca desconecte el producto halándolo del cable de alimentación.
- No manipule el producto si el cable presenta averías o daños en el aislamiento, póngase en contacto con el servicio Haceb para su reemplazo.
- En caso de falla o mal funcionamiento del producto, absténgase de intervenirlo y manipularlo. Para cualquier reparación, póngase en contacto con la línea de atención al cliente.
- No rocíe agua sobre el panel de control de la freidora.
- No ponga en la canasta alimentos de gran tamaño o utensilios de metal ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica
- Nunca sumerja en agua el cable de alimentación o la freidora al momento de realizar su limpieza

RIESGO DE FUEGO

- Nunca deje la freidora desatendida cuando está en uso. Las grasas, aceites o licores usados en la cocción de algunos platos, pueden generar humo y al ser fácilmente inflamables, pueden sobrecalentarse y causar un incendio.
- Nunca extinguir el fuego con agua, desconecte el aparato de la caja de breakers y cubra las llamas con un paño húmedo lo suficientemente grande para que abarque toda la llama

Este Manual está creado con orientaciones simples y prácticas, en el que usted conocerá las funciones de su producto y aprenderá a operarlo de modo adecuado y seguro.

Lea las instrucciones sobre instalación y operación antes de utilizarlo

¡Felicitaciones!

Deseamos felicitarle y agradecerle por haber escogido uno de nuestros productos, los mismos que son producidos bajo estrictas normas de seguridad, calidad y con avanzada tecnología.

Nuestros productos poseen características especiales desarrolladas para ofrecer aún más comodidad al usuario, y así disfrutar todos sus beneficios.

Su nueva freidora sin aceite le permite preparar sus comidas favoritas de una forma más sana. Esta freidora utiliza aire caliente y un ventilador para acelerar la circulación de este entre los alimentos, para preparar una variedad de platos sabrosos de manera sana, rápida y fácil.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Voltaje de alimentación	120 V~
Frecuencia nominal	60 Hz
Potencia nominal	1500 W
Capacidad	2,5 L
Dimensiones Alto,Ancho,Profundo (cm)	31,5 x 27,7 x 33,2
Peso Neto	4 kg
Tipo de calentamiento	Convección
Color	Negro
Recubrimiento interno	Antiadherente

Tabla 1

Número	DESCRIPCIÓN
1	Luz indicadora de encendido
2	Indicador de control de temperatura
3	Perilla TIEMPO (0-60 min)/ Control de encendido
4	Perilla de control de temperatura T(0 - 200°C)
5	Botón de bloqueo
6	Mango de sujeción
7	Sartén
8	Entrada de Aire
9	Canasta
10	Manijas

Tabla 2

Para entender cómo funciona y qué medidas hay que tener presentes para obtener un óptimo desempeño de su freidora, es muy importante que conozca cada una de las partes que la componen.

IMPORTANTE

- Las especificaciones técnicas pueden ser cambiadas sin previa notificación para optimizar la calidad del producto.
- Los valores de tiempo y temperatura manifestados en los rótulos y/o en el manual del producto son obtenidos en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas vigentes, estos valores pueden cambiar dependiendo de las condiciones operativas y funcionales del producto.

Además su freidora cuenta con:

Protección contra sobrecalentamiento

Este producto posee un sistema de protección contra sobrecalentamiento.

Si se detecta una temperatura excesiva, el sistema de protección se activará automáticamente y la freidora no podrá usarse. Comuníquese con la linea de servicio técnico Haceb

Apagado automático

La freidora está equipada con la función tiempo. Cuando la cuenta regresiva llegue a 0, se emitirá un sonido de alarma y esta se apagará automáticamente.

Para apagar manualmente, gire el control del tiempo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta 0.

Nota: Si retira el sartén durante la cocción, la freidora dejara de funcionar automáticamente. (La función tiempo seguirá con el conteo preestablecido).

Campos electromagnéticos (CEM)

La freidora cuenta con un sistema que evita generar interferencias electromagnéticas a otros equipos, y protege el producto de las emisiones que puedan generar otros sistemas

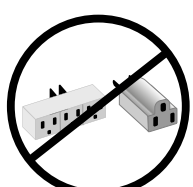
INSTALACIÓN

IMPORTANTE

- La adecuación del sitio y la instalación eléctrica para el producto es responsabilidad del usuario.
- El electrodoméstico debe ser instalado y operado de acuerdo con las regulaciones eléctricas y especificaciones técnicas del producto.
- Industrias Haceb no es responsable por daños que surjan de procedimientos llevados a cabo por personas no autorizadas o condiciones no aptas para el funcionamiento del producto, esto puede anular la garantía.
- Para prevenir lesiones, evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante.
- No exponga la freidora sin aceite a fuentes de calor, luz directa del sol y al agua.
- Mantenga una distancia mínima de 10 cm entre la freidora y la pared u otro electrodoméstico.
- No bloquee las entradas de aire de la freidora o coloque objetos sobre el electrodoméstico.
- No instale o ubique la freidora cerca de materiales inflamables.
- No usar para fines diferentes a los descritos en este manual.
- Tenga cuidado cuando retire el Sartén. Los componentes de la freidora estarán muy calientes.
- El micro-interruptor interno apagará el electrodoméstico automáticamente cuando se retire el sartén.
- Coloque la freidora sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

PRECAUCIÓN

- Nunca desconecte la freidora halándola del cable, asegúrese que las perillas estén en la posición de apagado antes de desconectarlo
- No opere o instale la freidora con las manos húmedas.
- Antes de instalar la freidora verifique que esta se encuentra en perfecto estado, si observa que el cable presenta averías o daños en el aislamiento, póngase en contacto con el servicio Haceb para su reemplazo.
- El cable eléctrico no debe ser grapado, doblado, enredado y/o estar en contacto con superficies calientes
- Nunca desconecte o deshabilite la línea a tierra del cable eléctrico de la freidora.
- No utilice multitomas o adaptadores para el cable de alimentación, compruebe que el voltaje y la frecuencia sean acordes con las especificaciones técnicas del producto. De no ser así se puede producir una descarga eléctrica



- En caso de sentir olores a plástico quemado y/o presencia de humo de color gris oscuro, desconecte la freidora de la toma de corriente o deshabilite la energía de la caja de brekers.

OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

ANTES DEL PRIMER USO

Para un mejor funcionamiento del material antiadherente es necesario lavar la canasta y el sartén de su freidora, séquelos, impréguelos con aceite y ponga en funcionamiento la freidora por un tiempo máximo de 10 minutos a una temperatura alrededor de 150°C, de esta forma elimina cualquier elemento que afecte el olor y sabor de los alimentos y mejora las condiciones de trabajo de la freidora.

Tenga presente que la freidora posee un sensor en su interior, si la canasta no está bien posicionada la freidora no funcionara.

IMPORTANTE

Manipule la sartén solo desde el mango de sujeción, recuerde que esta se calienta durante su funcionamiento, evite tocar las partes internas de la freidora, deje enfriar antes de manipularla.

Nota: La freidora puede preparar una gran variedad de alimentos. Por favor, vea la Tabla 3, página 12.

Para obtener una textura más crocante se recomienda impregnar con un poco de aceite los alimentos que lo requieran, según su preferencia.

Pre-calentamiento

Si desea pre-calentar la freidora, antes de ingresar los alimentos, gire la perilla de la función tiempo hasta 4 minutos y espere que la luz indicadora de la función "Temperatura" se apague.

¿Cómo usar la freidora?

1. Coloque los alimentos en la canasta de la freidora.

Nota: No llene la canasta al máximo, esto puede afectar la calidad de los alimentos.

Nunca use el sartén sin antes ubicar la canasta en su lugar.

Si el sartén no está bien posicionado en la freidora, ésta no funcionará.

2. Gire la perilla de control de temperatura hasta la posición deseada.

3. Para iniciar la cocción, gire la perilla del tiempo hasta el tiempo de cocción deseado.

4. Debido a que el sistema generador de calor se encuentra ubicado en la parte superior de la freidora, se recomienda agitar/voltear los alimentos cuando se alcance la mitad del tiempo de cocción programado. Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

No presione el botón bloqueo en el mango de sujeción mientras agita los alimentos.

Retire la canasta del sartén para agitar más fácilmente los alimentos.

La resistencia se apagará automáticamente y se volverá a encender cuando el sartén este ubicado nuevamente en la freidora (el tiempo no interrumpe la cuenta regresiva). La función tiempo esta activa, es necesario que tenga en cuenta los tiempos de retiro e ingreso de los alimentos para así asegurar una optima cocción de sus recetas.

5. Al terminar el tiempo de cocción programado sonará una campana de alarma. Retiré el sartén del producto y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

Nota:También puede apagar la freidora manualmente, para hacer esto, gire la perilla de control del tiempo hasta la posición apagado o retire el sartén de la freidora.

6. Compruebe que los alimentos estén en el punto deseado, de no ser así coloque el sartén dentro de la freidora y configure el tiempo para unos minutos más.

7. Para retirar los alimentos use un utensilio plástico resistente al calor o libere la canasta y vacíe el contenido en otro recipiente.

No voltear el sartén, ya que contiene residuos de aceite que pueden generar quemaduras o derramarse sobre los alimentos.

Después de terminar el proceso de cocción su freidora podrá ser utilizada al instante, de ser posible, espere 5 minutos antes del siguiente uso.

OBSERVACIONES

Durante el funcionamiento de la freidora se genera una cortina de aire caliente que envuelve los alimentos para obtener una mejor cocción, por tal motivo procure retirar el sartén únicamente para dar vuelta a los alimentos.

Durante el proceso de cocción, la luz indicadora de temperatura se enciende y apaga por periodos. Esto indica que el elemento calefactor se enciende y se apaga para mantener la temperatura programada.

IMPORTANTE

El exceso de grasa de los alimentos se acumula en el fondo del sartén. Tenga mucho cuidado al manipularlo

Recomendaciones para utilizar su freidora

- Ingredientes pequeños generalmente requieren menos tiempo de cocción que los de mayor tamaño.
- Para optimizar los resultados y prevenir una cocción dispareja, agite los alimentos más pequeños.
- Impregne con un poco de aceite los alimentos para un resultado crocante. Según su preferencia.
- No preparar ingredientes muy grasos, tales como salchichas, en esta freidora.
- Alimentos que pueden ser preparados en un horno también pueden ser preparados en la freidora.
- Coloque un recipiente apto para hornear en la canasta de la freidora si desea preparar pasteles o si necesita freír alimentos delicados o rellenos.
- Mantenga la freidora en buenas condiciones.
- Desconecte el cable de alimentación eléctrico después de usarla freidora.
- Nunca utilice un trinchete u cuchillo para retirar alimento ya que esto puede causar daños al recubrimiento anti-adherente de la superficie de cocción. Use solo utensilios plásticos resistentesal calor.
- Antes de limpiar el sartén o el interior del producto, asegúresede que la unidad ha sido desconectada y se ha enfriado suficientemente.
- Nunca toque el sartén durante la operación. Debido a que lassuperficies de cocción estarán muy calientes, y pueden causarquemaduras graves. (Agarre siempre el sartén desde el mago de sujeción).

La siguiente tabla puede ser utilizada como referencia para la preparación de los alimentos listados a continuación. Tenga en cuenta que estas configuraciones son sólo sugerencias ya que los alimentos que ponga en el sartén pueden variar en origen, tamaño y forma.

Alimentos	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar/ Girar	Información adicional
Papas congeladas	13 - 18	200	Agitar	
Papas caseras	18 - 25	200	Agitar	Agregar 1/2 cda. De aceite
Carne	10 - 25	200	Girar	
Muslo de pollo	25 - 35	180	Girar	
Pescado	8 - 20	180	Girar	

Tabla 3

Se recomienda girar los alimentos como carne, pollo o pescado para obtener una cocción mas uniforme. Puede realizar esta acción a la mitad del tiempo preestablecido.

Cómo hacer papas caseras.

Para hacer papas a la francesa caseras, siga los pasos que se describen a continuación.

- Pele las papas, córtelas en bastoncitos, procure conservar el mismo grosor (No mayor a 1 cm de ancho), así se asegura una cocción homogénea.
- Lave y seque bien las papas, Póngalas en un recipiente, adicione 1/2 cucharada de aceite y mezcle hasta que estas queden completamente impregnadas, coloque las papas en la canasta.
- Freír de acuerdo con las recomendaciones de la Tabla 3, o su configuración preferida.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Para alargar la vida útil de su producto límpielo periódicamente, de esta forma también garantiza la calidad de sus alimentos
- Antes de limpiar la freidora después del uso, espere hasta que el producto se enfríe completamente.
- Desconecte la base de la energía eléctrica, limpie la base con un paño húmedo. Preste atención de no mojar ninguna pieza eléctrica. No lave el aparato en el lavavajillas, tampoco introduzca la freidora eléctrica en agua.
- No use limpiadores abrasivos, cáusticos o ácidos, esponjas metálicas, espátulas metálicas, elementos afilados para limpiar, esto deteriora el anti adherente y la superficie plástica de la freidora.
- La freidora en general, al igual que sus partes no debe ser limpiada con aparatos de vapor.
- Los instrumentos afilados o duros, esponjas de acero no deben ser utilizados para la limpieza de este producto.
- Limpiar la canasta y el sartén con agua tibia, detergente y una esponja no abrasiva, ingrese los accesorios en el agua, y deje reposar por unos 10 minutos.
- ¡CUIDADO! La canasta y sartén poseen material anti adherente, el cual puede sufrir daños si se manejan materiales o elementos ácidos, alcalinos o abrasivos en su limpieza.
- ¡CUIDADO! La superficie de calentamiento no debe rayarse.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar a servicio técnico lea la siguiente información, esta le orientara en las posibles causas del problema y le dará algunas posibles soluciones.

Problema	Causas posibles	Solución
La freidora no funciona	El producto está desconectado.	Conectar a un tomacorriente con puesta a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado para poner en funcionamiento.
	El sartén no está ubicado correctamente.	Ubicar el sartén correctamente.
No se fritan bien los alimentos.	La cantidad de alimentos en la canasta es demasiado grande.	Colocar porciones mas pequeñas de alimentos para que se puedan cocinar de una manera más uniforme.
	La temperatura seleccionada es muy baja.	Gire el control de temperatura al nivel deseado.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Gire el control del temporizador al tiempo deseado.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.	La mayoría de los alimentos requieren agitar o Revolver durante la preparación.	Alimentos que pueden estar uno sobre otro (por ej. papas fritas) tienen que agitarse a la mitad del tiempo de cocción.
El sartén no puede ser ubicado correctamente.	Hay demasiados contenidos en la canasta.	No llenar la canasta a la capacidad máxima.
	La canasta no está bien ubicada en el sartén.	Empuje la canasta hasta que escuche un click.
Hay humo blanco saliendo del producto.	Está preparando alimentos grasos.	Al freír alimentos con gran cantidad de grasa, esta puede filtrarse hasta el sartén. El sartén se calentará más de lo normal y se producirá humo por el aceite quemado . Esto no afecta el resultado final.
	El sartén tiene residuos grasos del uso anterior.	El humo blanco es producido por la grasa que contiene el sartén. Asegúrese de limpiar después de cada uso.
Las papas no se fritan de forma uniforme.	La cantidad de papas no fue la adecuada.	No exceder grandes cantidades de papas en la canasta de la freidora.
	No lavó bien los bastones de papas antes de freír.	Enjuague bien las papas para quitar el almidón.

Problema	Causas posibles	Solución
Las papas fritas no están crujientes	El agua no fue retirada completamente después de lavar las papas.	Asegúrese de secar las papas antes de añadir un poco de aceite para un resultado crujiente.
Los alimentos no se fríen de una forma adecuada.	La cantidad de aceite impregnado fue mayor de lo necesario.	Asegúrese de añadir poco aceite a los alimentos.
	No agitó las papas a mitad del tiempo recomendado.	Aseguré agitar las papas a la mitad del tiempo establecido..

Tabla 4

Si los problemas persisten, reinicie el producto. Si el mal funcionamiento continua llévelo al centro de servicio más cercano o comuníquese a la línea de Servicio Técnico Haceb.

GARANTÍA

Este producto ha sido revisado y comprobado su buen funcionamiento bajo condiciones normales de uso. Además cumple con todas las normas de seguridad vigentes en el país.

Se garantiza el producto por el término de 12 meses a partir de la fecha de compra por cualquier desperfecto de fabricación o de material, siempre y cuando se destine para uso doméstico.

En caso de requerir algún servicio durante el periodo de garantía de su producto, comuníquese desde Medellín al 255 2100 y el resto del país al 01 8000 511 000. En estas líneas se le darán indicaciones del procedimiento a seguir y los sitios de reparación o talleres autorizados para la recepción del producto.

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 verificara el serial que está dispuesto en la placa, esta deberá ser legible para poder validar la fecha de compra.

La empresa no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad, que pudieran causar debido a una mala instalación, o el uso indebido del producto, incluyendo la falta de mantenimiento.

Toda intervención de nuestro servicio técnico, realizada al producto a solicitud del comprador, dentro del plazo de garantía que no fuera originada por falla o defecto del producto deberá ser cancelada de acuerdo a la tarifa vigente.

Para hacer más fácil el trámite de la garantía, le recomendamos conservar el manual, el empaque y los accesorios originales del producto.

Servicio Técnico HACEB o sus centros autorizados, antes de efectuar una reparación y/o sustitución de un producto, realizará un diagnóstico previo para determinar el estado real del artículo.

La sustitución del producto solo se hará efectiva en el caso en que, a pesar de la intervención técnica autorizada el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación a juicio de INDUSTRIAS HACEB S.A. Si el Servicio Técnico HACEB certifica que efectivamente el producto debe ser sustituido por uno nuevo, la garantía del nuevo producto iniciará a partir del momento en que se reciba este y hasta el tiempo establecido en esta garantía.

La empresa suministrará repuestos e insumos para el adecuado funcionamiento del producto por (1) año.

CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA

- Cuando el producto o piezas, tengan alteraciones o averías, debido a la manipulación por personal ajeno a INDUSTRIAS HACEB S.A.
- Cuando la instalación del producto no cumpla con las normas mínimas de seguridad establecidas para las instalaciones eléctricas que apliquen al mismo.
- Cuando la operación y manejo del producto sea en condiciones no prescritas en el manual de instalación y manejo, o se destine para uso comercial o industrial.
- Cuando se haya vencido el término de vigencia de la garantía
- Cuando se evidencie el desgaste normal de la canasta y sartén.
- Cuando se reporten daños en las carcasas, compartimientos y accesorios empacados con el producto. A menos que se detectenen el momento de la compra.

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. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. -7. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. -8. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -9. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -10. Problemas causados por condiciones de la naturaleza tales como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, entre otros. -11. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -12. Problemas asociados con nivelación del producto, éste debe ser realizado por el usuario. -13. Ruidos normales en: Motor, termostato, resistencia eléctrica. -14. Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames o higiene. -15. Partes plásticas deterioradas por exposición a elementos calefactores o llamas.

ASPECTOS AMBIENTALES

- 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.

Haceb
Haceb
Haceb
Haceb

¡SOLO HAY UNO!

SOMOS LOS ÚNICOS EXPERTOS CON SERVICIO DIRECTO DE FÁBRICA

Servicio Haceb

Llama desde cualquier parte del país a la
Línea Nacional Gratuita
01 8000 511 000
Si estás en una de estas ciudades comunícate a la línea directa:

Medellín: 255 21 00 | Bogotá: 489 79 79
Cali: 386 00 90 | Barranquilla: 311 00 00
Llámenos desde tu celular al # 466

Disponible en el App Store

DISPONIBLE EN Google play

WWW.HACEB.COM

Haceb

Un hogar, mil historias felices