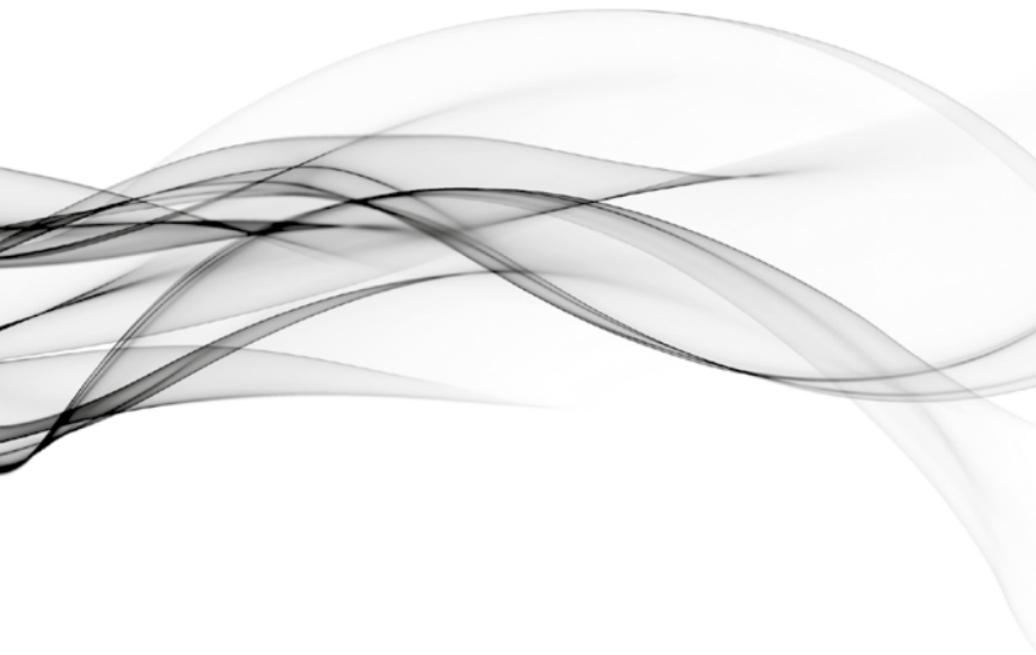




**Haceb**

# **MANUAL DE USUARIO CUBIERTAS**

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



## **REFERENCIAS**

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

## CONTENIDO

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO.....	7
GARANTÍA COLOMBIA .....	2
SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA.....	3
PLACA DE ESPECIFICACIONES .....	3
ADVERTENCIAS PRELIMINARES.....	4
INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN AJUSTE Y MANTENIMIENTO.....	4
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO.....	5
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO .....	8
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO, DESTINADAS AL USUARIO .....	9
PREVENCIÓN Y CUIDADOS.....	11
SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO.....	13
INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES.....	15

## GARANTÍA COLOMBIA

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:

- Oxidaciones causadas por golpes, rayones y ambientes salinos.
- Haceb prestará el servicio de reparación con cargo al usuario y valorado de acuerdo al daño.
- Daños asociados a fenómenos de la naturaleza tales como lluvias, inundaciones, movimientos telúricos, descargas eléctricas, incendios y actividades ilícitas, entre otros.
- Cuando el producto es usado o instalado de forma indebida, es decir, uso contrario a las instrucciones de manejo o uso distinto a las condiciones normales. Este aspecto incluye la conexión a un voltaje y/o gas distinto al especificado e instalación en recintos no adecuados según las condiciones dadas por el fabricante y la normatividad técnica vigente.
- Uso del producto doméstico con fines comerciales o industriales.
- Corto circuito externo, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o inadecuada conexión de puesta a tierra.
- Maltrato o abuso por parte del usuario durante su operación, manipulación y transporte.
- Reparación o modificación por parte de personas que no pertenezcan a Servicio Técnico Haceb o talleres autorizados.
- Alteraciones o modificaciones del rotulado del producto.

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

### Condiciones de reparación:

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

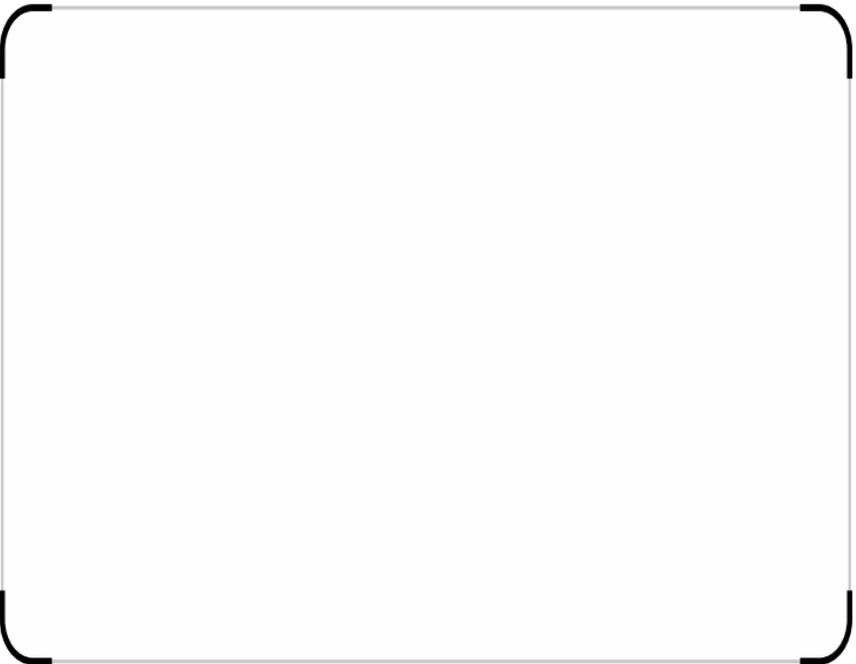
Active su garantía por internet  
visitando nuestra página [www.haceb.com](http://www.haceb.com)  
(Aplica sólo para Colombia)

**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. **-7**. Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso. **-8**. Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama. **-9**. Inyectores obstruidos por derrame de alimentos. **-10**. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. **-11**. Presiones de agua y/o gas por fuera de especificaciones según placa o manual de usuario. **-12**. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. **-13**. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. **-14**. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. **-15**. Problemas causados por condiciones de la naturaleza tales como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, entre otros. **-16**. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. **-17**. Problemas asociados con nivelación del producto, éste debe ser realizado por el usuario, el manual lo especifica. **-18**. Por amarillamiento del acero inoxidable en las zonas cercanas a las fuentes de calor.

**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.

**PLACA DE ESPECIFICACIONES**

## 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 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).
- Para un correcto funcionamiento, este producto requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiental.
- 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.
- En la placa de especificaciones (**Página 3**) 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.
- 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 garantizar la seguridad y un adecuado funcionamiento, este producto requiere ser ajustado por personal técnico calificado y certificado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente; la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 , NTC 3632 y NTC 2183 últimas actualizaciones.

### Ventilación

- Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abierto los espacios naturales para la 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.
- 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 de su producto tenga especial cuidado con las recomendaciones de ventilación. Condiciones inapropiadas de ventilación pueden ser perjudiciales para la salud.
- El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la NTC 3631 , última actualización.

## INSTALACIÓN DEL PRODUCTO



### IMPORTANTE

- Este gasodoméstico debe ser instalado y ajustado únicamente por personal calificado.
- La distribución de gabinetes y del mueble son esquemáticos, y pueden variar de acuerdo al montaje.
- 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).
- 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. Tenga en cuenta las dimensiones descritas en la siguiente **(Tabla 1)**.

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

Línea	Profundidad del mesón (Sin tener en cuenta el salpicadero)	
	57 - 60 cm	60 o más
50 / 60 X 43 / 60	✓	✓
66 / 76		✓

Tabla 1.



### ADVERTENCIA

El fabricante no se hace responsable por incidentes ocasionados por el no cumplimiento de la información suministrada en la **(Tabla 1)**.

Es importante tener presente que las medidas del mesón acá nombradas no tienen en cuenta el grosor del salpicadero **(Ver figura 1)**.

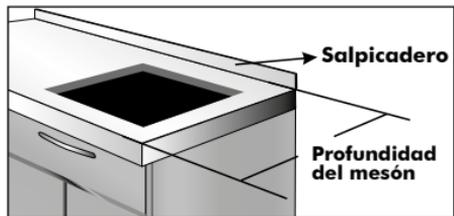


Figura 1.



### 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 2)**.

■ 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

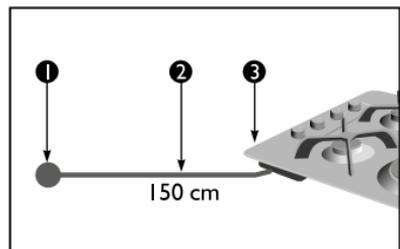


Figura 2.

■ Las conexiones flexibles deben instalarse de tal manera que no se presente estrangulamiento que obstruya el flujo normal de gas, no deben estar sometidas a esfuerzos de tracción y deben posicionarse de tal manera que no sufran daños mecánicos con elementos circundantes del producto tales como cajones o puertas o por quedar aprisionados. Además, se debe verificar que la manguera flexible (Rotulado) cumpla con los requisitos de calidad adecuados para este uso **(Ver figura 3)**.

- Las conexiones flexibles deben instalarse de forma que no puedan entrar en contacto con partes móviles del mueble de empotramiento, y no deben pasar por lugares susceptibles a sobrecarga.

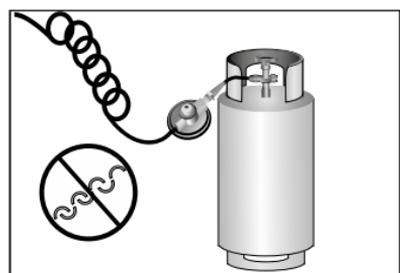


Figura 3.

- 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 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 4)**.
- Se debe mantener una distancia mínima de 5 cm entre la cubierta y las paredes horizontales adyacentes **(Ver figura 4)**.
- La distancia mínima entre tomacorriente y la entrada de gas del producto debe ser de 50 cm **(Ver figura 5)**.
- 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.

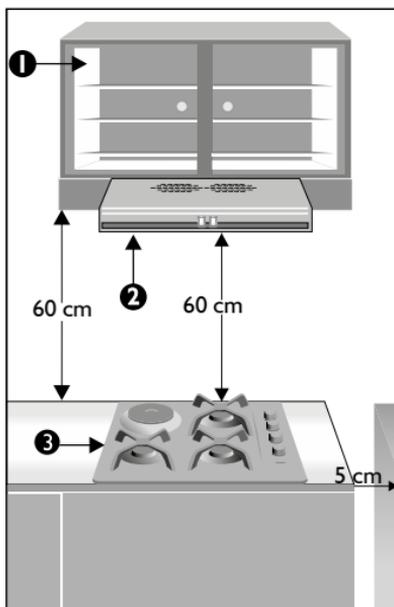


Figura 4.

**La tubería para la instalación de los productos puede ser de los siguientes materiales, en cumplimiento de la NTC 3561 (Colombia).**

Tubería flexible de cobre A ó B

Tubería flexible de acero inoxidable

Manguera flexible a base de elastómeros

### 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

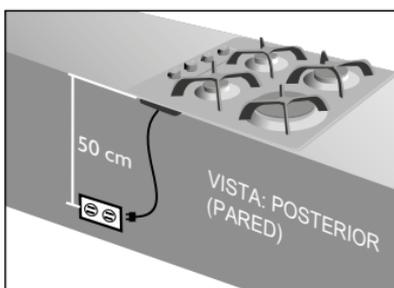


Figura 5.

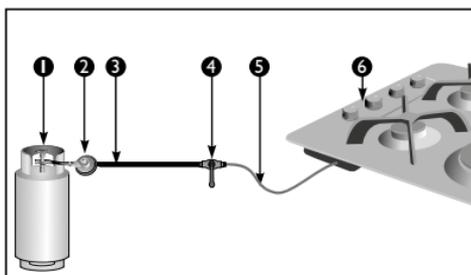


Figura 6.

### Conexión a la red GN y GPL

- Verifique que la válvula de suministro 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 el 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 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.

### 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 7).**
- Asegúrese que el voltaje del tomacorriente de la conexión de la instalación eléctrica esté acorde con el voltaje nominal del producto.
- 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.

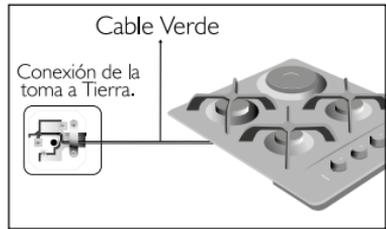


Figura 7.

## ! 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)

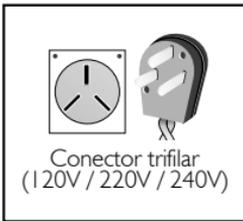


Figura 8.



Figura 9.

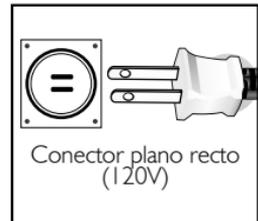


Figura 10.

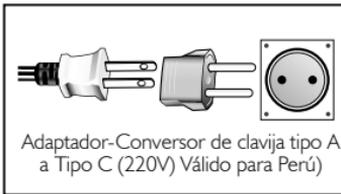


Figura 11.

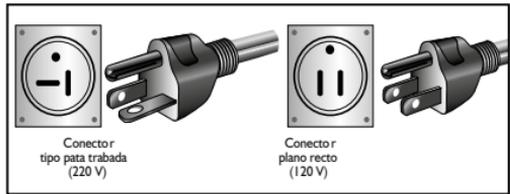


Figura 12.

## ! ADVERTENCIAS

- 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.

## INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO

**NOTA:** Instrucciones generales, página 4.

## ! IMPORTANTE

- 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 13).**



Figura 13.

- Teniendo en cuenta la (Tabla 2), demarque en la superficie de instalación, el contorno correspondiente a la base de la cubierta (Ver figura 15).
- Recorte cuidadosamente el rectángulo trazado; recuerde que esta labor debe ser realizada por personal calificado y certificado (Ver figura 15). (Ver también dimensiones del trazo a cortar para empotrar su cubierta en la tabla 2, página 8).
- 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, garantice las medidas especificadas en la (Figura 16).
- La distancia mínima que debe haber entre la perforación y las pared posterior es de 5 cm para el frente debe ser de (min 2 cm) y para los laterales de 20 cm (Ver figura 16).
- 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 17).

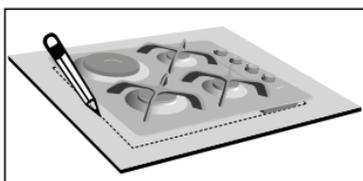


Figura 14.

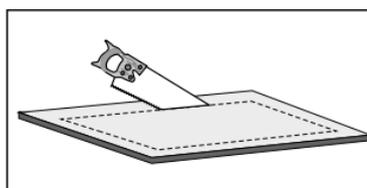


Figura 15.

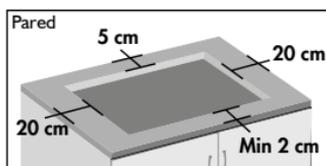


Figura 16.

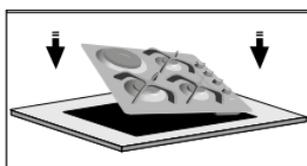


Figura 17.

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

## NSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

### Descripción del producto y sus partes

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

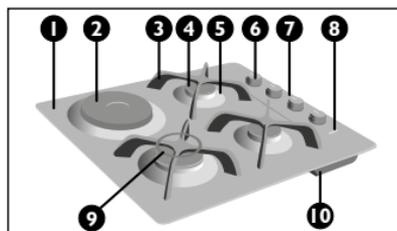


Figura 18.

### Accesorios de la cubierta

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

### Dimensiones de las cubiertas

LÍNEAS	DIMENSIONES CUBIERTAS (en centímetros). A: Ancho, *H: Alto, P: Profundo.	DIMENSIONES Del trazo a cortar para empotrar (en centímetros) Ancho x Profundo
L-50	A: 52, H: 10, P: 51	48,6 x 47,2
L-60X43	A: 60, H: 10, P: 43	57 X 39,4
L-60	A: 60, H: 10, P: 51	57 X 47,2
L-66	A: 66, H: 10, P: 54	62,8 X 50,4
L-76	A: 76, H: 10, P: 54	72,8 X 50,4

Tabla 2.

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



## 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.

- 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 3)**.
- El fabricante no se hace responsable por incidentes ocasionados por el no cumplimiento de las instrucciones suministradas en la **(tabla 3)**.

Línea	Número de recipientes a utilizar según su diámetro		
	10 a 22 cm *	22 - 24 cm	24 - 26 cm
50	3 y 4	2	0
60 x 43	3 y 4	2	0
60	3 y 4	3 y 4	2 (Quemadores traseros)
66	3 y 4	3 y 4	3
76	4 y 5	3 y 4	3

Tabla 3.



## IMPORTANTE

- \*Bajo ninguna circunstancia deben utilizarse recipientes con diámetros menores a 10 cm.
- Sólo bajo su responsabilidad, usted puede realizar algunas combinaciones diferentes en los diámetros de los recipientes especificados en la **(Tabla 3)**.
- 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 traseros de la cubierta.
- Si se utilizan varios puestos de manera simultánea revise que el diámetro del recipiente no exceda lo establecido en la **(Tabla 3)**.
- 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

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 **(Ver figura 19)**.
- Gire la válvula de paso hasta la posición ABIERTO **(Ver figura 20)**.
- Verifique antes de encender la fuente de calor que la tapa esté correctamente ubicada y ajustada a ésta, como se muestra **(Ver figura 26)**.

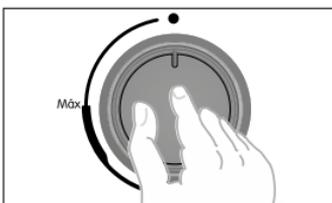


Figura 19.

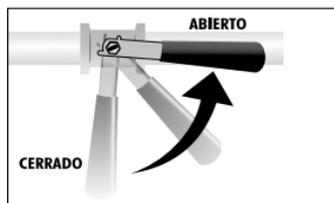


Figura 20.

- 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 (**Ver figura 21**).
- 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 (**Ver figura 22**).
- 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 (**Ver figura 23**).
- 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.
- Cuando termine, gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de APAGADO (**Ver figuras 24 y 25**).

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

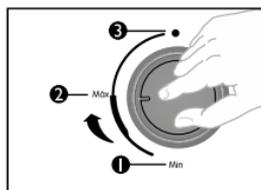


Figura 24.



Figura 21.

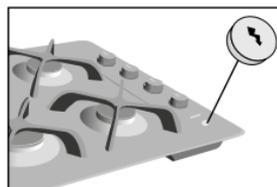


Figura 22.

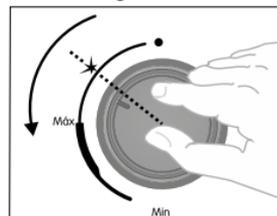


Figura 23.



Figura 25.

## **!** IMPORTANTE

- 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 26**).
- 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.
- 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.

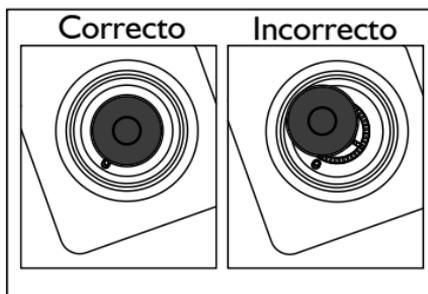


Figura 26.

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

- Que la perilla esté en la posición de APAGADO (**Ver figura 27**).
- Que el maneral de la válvula de paso esté en la posición de CERRADO (**Ver figura 28**).

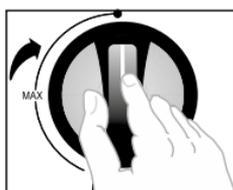


Figura 27.

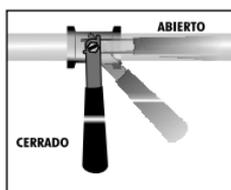


Figura 28.

## 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 (**Ver figura 29**).
- No hale las perillas, porque el cono interno podría desacomodarse y originar fugas de gas (**Ver figura 30**).

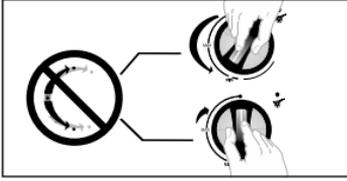


Figura 29.



Figura 30.

- 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 (**Ver figura 31**).
- 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 (**Ver figura 32**).
- Durante las labores de limpieza, debe evitarse la caída de agua y jabón dentro de la válvula (**Ver figura 33**).

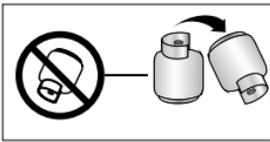


Figura 31.

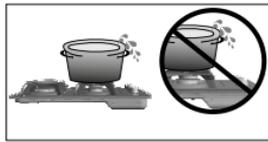


Figura 32.

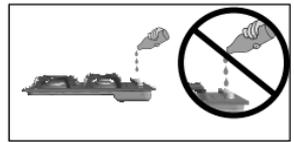


Figura 33.

## 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 llame a los bomberos.



## 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 de vidrio considerablemente y podría ocasionar el reviente del mismo.
- No utilice instrumentos metálicos o cortopunzantes para remover los residuos producto de la cocción.
- Si la grasa es difícil de remover, realice la limpieza con agua caliente para permitir una mejor y rápida remoción de las partículas de grasa y suciedad.
- No corte los alimentos dentro del producto. Utilice sólo utensilios de nylon, plásticos o madera.
- Evite el contacto con agua fría mientras la pieza esté caliente.

## 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.
- No permita que los niños manipulen recipientes con líquidos calientes dispuestos sobre la cubierta. Existe riesgo de accidentes por volcamiento del recipiente.
- 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.

- El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (Campana extractora).
- 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.
- No utilice elementos metálicos para remover sobranes.
- 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 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.

### **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 picar o cortar alimentos con utensilios filosos sobre la superficie esmaltada.
- 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 del acero inoxidable**

Es normal que durante el uso de su producto, se presente amarillamiento en las zonas cercanas a las fuentes de calor. Esta situación se puede presentar con mayor frecuencia si el producto está expuesto a corrientes de aire durante el proceso de cocción; a continuación le damos algunas recomendaciones para limpiar su producto si se presenta este fenómeno:

- Utilice esponjas sintéticas deslizándolas en la dirección del acabado de la lámina de la mesa para no alterar el acabado.
- Mezcle sal de cocina con vinagre blanco hasta formar una pasta, aplique y frote con un paño suave sobre la zona decolorada, enjuague y limpie, repita si es necesario.
- También puede utilizar desoximetal el cual puede aplicar frotándolo con un paño húmedo y siguiendo las recomendaciones que tiene el envase del producto. Este producto lo puede adquirir en nuestros centros de servicio.
- Para el acero brillante, aplique limpia vidrios, con un paño de microfibra o algodón para retirar huellas o polvo.
- Para retirar la grasa prepare una mezcla de detergente líquido y agua en proporciones iguales, frote con una esponja suave y luego retire la espuma.
- Prepare una mezcla de vinagre blanco y agua, aplíquela y luego seque con papel o paños suaves.
- Si desea obtener mejores resultados de limpieza y conservar los acabados de su artefacto por mas tiempo, también puede utilizar nuestros productos de limpieza HacebCare.

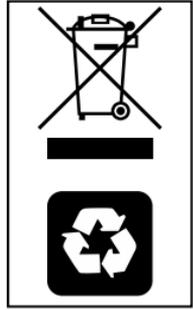
**HacebCare**  
*Cuidando tu bienestar*

### **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 encuentre 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.

**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.

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Las fuentes de calor no encienden	No llega gas a la fuente de calor	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si la instalación posee una válvula de paso, verifique que esté completamente abierta.</li> <li>■ Si el suministro es con GLP (Gas propano) verifique el contenido del cilindro.</li> <li>■ Si la instalación es con tubería flexible (manguera), verifique que ésta no esté aprisionada por algún mueble u objeto.</li> <li>■ Verifique que el orificio de los inyectores no esté obstruido por grasas y derrames de alimentos; si lo están, límpielos y desobstrúyalos utilizando un afiler.</li> <li>■ Verifique que la placa de especificaciones del producto que el tipo de gas señalado sea el mismo de la instalación.</li> <li>■ Verifique que la fuente de calor esté bien instalada.</li> </ul>
	Bujía del encendedor electrónico mal ubicada	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique que la bujía esté posicionada adecuadamente para que la chispa generada se dirija a la fuente de calor.</li> </ul>
Las fuentes de calor no encienden	No llega suficiente gas a la fuente de calor	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique en la placa de especificaciones del producto que el tipo de gas señalado sea el mismo de la instalación.</li> <li>■ Si la instalación es con tubería flexible (manguera), verifique que ésta no esté aprisionada por algún mueble u objeto.</li> <li>■ Verifique que la fuente de calor esté bien instalada.</li> <li>■ Verifique que el orificio de los inyectores no esté obstruido por grasas y derrames de alimentos; si lo están límpielos y desobstrúyalos utilizando un afiler.</li> </ul>

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Se ven puntas amarillas en la llama y tizne en las ollas	Obstrucción de los orificios (puertos) de la fuente de calor	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Falta aire primario (Según producto y referencia).</li> <li>Verifique que los orificios (puertos) de la fuente de calor estén limpios y desobstruidos.</li> <li>Verifique la posición del regulador de aire primario; si aún puede abrirse más, hágalo. (Según referencia).</li> </ul>
	Ubicación del difusor y la tapa de la fuente de calor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique la correcta ubicación del difusor y la tapa de la fuente de calor. (Ver importante, sobre la ubicación correcta de la etapa sobre la fuente de calor. Figura 26, página 10).</li> </ul>
	Poco contenido del cilindro de GLP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si su instalación es con GLP (Gas propano) cámbielo por uno nuevo.</li> </ul>
Las llamas se desprenden de la fuente de calor	Demasiado gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
	Exceso de aire primario. (Según producto y referencia).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique la posición del regulador de aire primario, si aún puede cerrarse más, hágalo.</li> </ul>
El encendedor electrónico no genera la chispa	Falta conectar el cable de suministro de corriente	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
	Giro rápido de la perilla que controla el quemador de gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire la perilla lentamente 90° en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición del flujo máximo.</li> <li>Si no se genera el encendido del quemador de gas, repita ésta operación varias veces.</li> </ul>
El encendedor electrónico está directo	El interruptor que opera el encendedor electrónico fue sometido a derrames de líquidos. (Según producto y referencia)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
	La perilla se encuentra en posición entre Max y Apagado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ubique la perilla entre la posición de Max y Min para desactivar el encendido electrónico.</li> </ul>

Tabla 4.

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 5. 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.

#### Calibración y ajustes del tornillo bypass

- Retire las perillas que controlan el paso halándolas con cuidado.
- Con la ayuda de un destornillador perillero, de longitud mayor a 3 pulgadas y de punta plana, lleve el tornillo hasta la posición de cerrado (Sentido contrario de las manecillas del reloj). Desde esta posición ajuste el tornillo bypass girándolo anti horario según **(Figura 34) (Válido para Colombia)**.
- 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 MAXIMO, revise nuevamente la calibración del bypass.
- Después de realizar la conversión del producto, no olvide pegar en un lugar visible la calcomanía PRECAUCIÓN 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 PRECAUCIÓN.

Diámetros de inyectores (mm)			
Tipo de gas	Quemador Semi-rápido	Quemador Rápido	Quemador Tres fuegos (Quemador ultrarapido)
GN	0,97	1,15	1,20
GLP	0,65	0,77	0,85

Tabla 5.

Quemador rápido		Quemador semirápido		Quemador 3 fuegos (Quemador ultrarapido)	
GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP
	Cerrado		Cerrado		
3/8 giro		1/4 giro		3/4 giro	1/4 giro

Figura 34.



## CONFÍA TUS ELECTRODOMÉSTICOS A UN **EXPERTO**



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

Productor:

**INDUSTRIAS HACEB S.A.**

COLOMBIA

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 Km. 13,

Copacabana, Antioquia, Teléfono: 400 51 00

Línea de Servicio Medellín: 255 21 00

Línea gratuita de Servicio Nacional:

01 8000 511 000

[www.haceb.com](http://www.haceb.com)

[haceb@haceb.com](mailto:haceb@haceb.com)

**Señor Usuario**, tenga en cuenta que cualquier reclamación relacionada con la calidad e idoneidad del producto puede tramitarla a través de las líneas telefónicas arriba descritas o a través del correo electrónico:

**[atencionpqr@haceb.com](mailto:atencionpqr@haceb.com)**

Le recomendamos conservar la factura de compra de su producto para hacer efectiva su garantía.

Aplica solo para Colombia

[www.haceb.com](http://www.haceb.com)

