

Manual de usuario Estufa de Empotrar

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

Referencia

CUB 30 INOX HF GN

Manual de usuario

Estufa de empotrar

CONTENIDO

GARANTÍA	4
EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA	5
GLOSARIO	5
ADVERTENCIAS PRELIMINARES	6
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES	8
INSTALACIÓN	10
OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO	14
PREVENCIÓN Y CUIDADOS	16
LIMPIEZA	17
SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO	19



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.

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 entrega por parte del 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, 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.

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 está dispuesto en la placa de especificaciones del producto.

SUMINISTRO DE REPUESTOS

La disponibilidad de repuestos está garantizada por un período de tres (3) años, a partir de la fabricación del último lote, según el serial.

EXCLUSIONES DE 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, reparación o mantenimiento 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.** Uso del producto doméstico con fines comerciales o industriales. **8.** Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama (aplica para estufas y cubiertas). **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 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.** 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.

GLOSARIO

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

Conexiones flexibles a base de elastómeros: Se debe emplear preferiblemente manguera flexo metálica con la función específica de transportar el gas desde la red de suministro hasta el producto; en su defecto también puede emplearse manguera elástica a base de elastómeros (siempre en cumplimiento de la normatividad).

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

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

GN: Siglas utilizadas para abreviar el término Gas Natural, este 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.

Placa de especificaciones: Se encuentra en la etiqueta del producto ubicada en la parte inferior de la cubierta, y reportadas en la tabla NI del manual de usuario

Manual de usuario

Estufa de empotrar

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

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

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.

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

La cubierta de este manual tiene 2 diferentes tipos de quemador como:

- Quemador auxiliar
- Quemador rápido

ADVERTENCIAS PRELIMINARES



Figura 1

- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar el producto.
- Este producto debe de ser instalado por personal calificado y certificado.
- Para su correcto funcionamiento este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente. Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de suministro de gas) y el reglaje de gasodoméstico sean compatibles. En la placa de especificaciones adherida al producto aparecen el tipo de gas y presión de trabajo para la cual fue diseñado.
- En la placa de especificaciones adherida al producto aparece la potencia nominal con base en el poder calórico superior y en condiciones estándar de referencia.
- Este gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.

- 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 electrodoméstico y proceda a ubicar la fuga. Para esto utilice agua jabonosa en las uniones y donde observe burbujas proceda a hacer nuevamente la unión; vuelva a verificar que no haya quedado fuga con la prueba de agua jabonosa. JAMÁS UTILICE LLAMA PARA TAL FIN.
- Durante y después del uso, no permita que paños de cocina permanezcan cerca de los quemadores de gas, antes de hacer el aseo debe esperar el tiempo necesario para su enfriamiento; para la limpieza use solamente paños secos y de tejido liviano.
- Este producto no se debe usar como sistema de calefacción en el ambiente.



IMPORTANTE

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.



IMPORTANTE

Para la ventilación de recintos interiores donde se instalan productos de cocción, el instalador tendrá en cuenta:

- Se debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la NTC 3631, última actualización.

Para los quemadores sellados

- El correcto funcionamiento de los quemadores sellados se garantiza desde su diseño, por tal motivo no requiere de manipulaciones adicionales para su operación.
- Estos quemadores no poseen regulador del aire.
- No está permitido conectar más de un gasodoméstico de un toma de gas cuando la conexión se realiza con tuberías flexibles.
- 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).

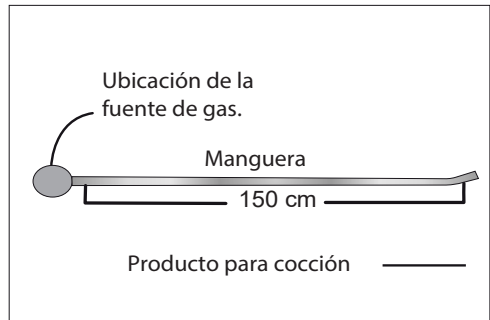


Figura 2

- 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.
- Las conexiones de gasodomésticos 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 gasodoméstico a la línea de suministro debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmontaje del mismo.

Manual de usuario

Estufa de empotrar

- La presión de suministro para los gasodomésticos calibrada para gas natural (GN) debe ser de $20+5-3$ mbar.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES

1. Quemador de mesa
2. Parrilla de hierro fundido
3. Tablero de control
4. Perillas de encendido
5. Base de la cubierta

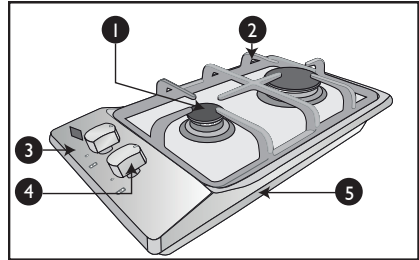


Figura 3

Partes del quemador sellado

1. Tapa de quemador
2. Difusor
3. Copa con inyector
4. Soporte parrilla
5. Bujía de encendido
6. Termo cupla de seguridad

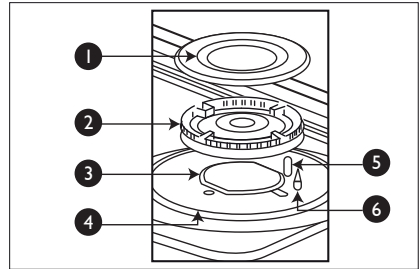


Figura 4

Accesorios cubiertas

1. Codo tubo entrada de gas (TEG) (1 unidad).
2. Juntas (2 unidades).
3. Kit de fijación (ganchos y tornillos).
4. Tela de sellado (1 rollo).
5. Manual (1 unidad).

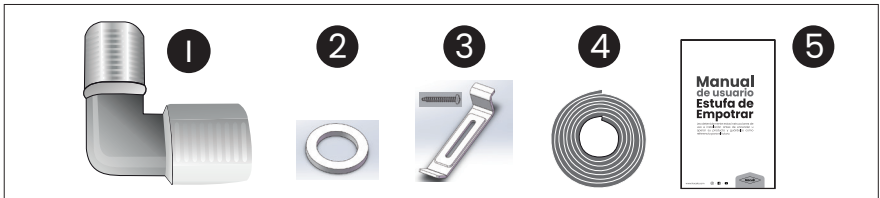


Figura 5

! IMPORTANTE

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

Tabla de especificaciones

Categoría	I2H
Clase	3
Tipo de gas	Gas Natural
Presión de suministro (mbar)	20 +5/-3 mbar
Potencia total MJ/h (kW)	14,4 Mj/h (4 kW/h)
Potencia nominal quemador auxiliar MJ/h (kW)	3,6 (1 kW)
Potencia nominal quemador rápido MJ/h (kW)	10,8 (3 kW)
Tensión (V)	120 V ~
Frecuencia (Hz)	60 Hz
Peso con empaque (kg)	6,6 kg
Peso sin empaque (kg) 3	5,6 kg
Dimensiones con empaque (mm) Ancho - Alto - Profundo	370 x 165 x 575
Dimensiones sin empaque (mm) Ancho - Alto - Profundo	300 x 105 x 510
Volumen sin empaque (m3)	0,0160 m3
Importado por	Haceb
País de fabricación	China

Tabla 1



IMPORTANTE

- Es importante tener presente que las medidas del mesón acá nombradas no tienen en cuenta el grosor del salpicadero. (Ver figura 6).
- El fabricante no se hace responsable por incidentes ocasionados por el no cumplimiento de la información suministrada en la figura 10 página 12 trazo para la cubierta.
- Si la cubierta va a ser instalada en conjunto con un horno, se debe garantizar una distancia mínima de 6 cm entre la tapa superior del horno y la base de la cubierta. (Ver figura 7).

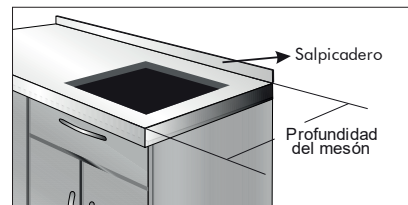


Figura 6

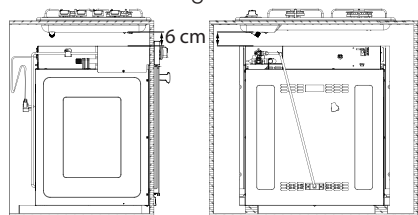


Figura 7

INSTALACIÓN

Instalación del gasodoméstico para suministro de gas por red.

La instalación de los gasodomésticos que operan con suministro de gas natural (GN) por red debe poseer los siguientes elementos:

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

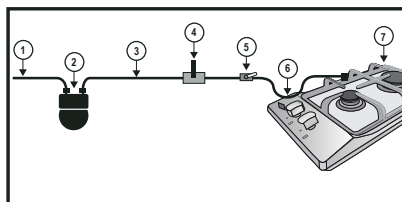


Figura 8

La tubería para la instalación de los gasodoméstico puede ser de los siguientes materiales

1. Tubería flexible de cobre A o B
2. Tubería flexible de acero inoxidable
3. Manguera flexible a base de elastómeros

■ **Nota: Esta puede usarse siempre y cuando no se tenga una fuente de calor como el horno de empotrar debajo de la cubierta, en todo caso debe garantizar que no este cerca de ninguna zona caliente o fuente de calor.**

- Se debe tener precaución de no acoplar accesorios de materiales diferentes para evitar corrosión galvánica además de comprobar que la boquilla del aparato, la de la instalación y el tubo de conexión tenga el mismo diámetro nominal.
- 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).
- El cálculo de la potencia nominal instalada deberá tener en cuenta la suma de todos los productos de gas que se encuentran instalados en ese lugar.

Potencia total gas(*) (MJ/h)	Potencia total gas(*) (kW)	Áreas mínimas de cada una de las aberturas 2 (cm)
14,94	4,15	14,11

Tabla 2

Volumen del recinto

La medición del volumen de recinto, deberá considerar los cuartos adyacentes que se comuniquen en forma directa con el recinto donde están instalados los gasodoméstico 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 cuarto cumple con este requisito, se considera el lugar como un espacio no confinado y el artefacto puede ser instalado sin ningún inconveniente.

Tabla 2: Volumen mínimo del recinto de instalación de los productos de gas
 (*) Potencia total del gas= suma de las potencias Nominales de cada quemador. Esta información se encuentra en la placa de especificaciones de su gasodoméstico.

Si el recinto 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 (2) aberturas permanentes en las paredes del cuarto de tal forma que las comuniquen directamente con el ambiente exterior, cada una de dichas aberturas deberá tener un área mínima de 6 cm por cada kilovatio de potencia nominal instalado (Ver figura 9).
- En este caso de ser necesarias, la localización de las aberturas de la ventilación deberá ser la siguiente: una inferior a máximo 30 cm del suelo y una superior máximo 30cm del techo hacia abajo. (Ver figura 9).

1. Abertura superior.

2. Abertura inferior.

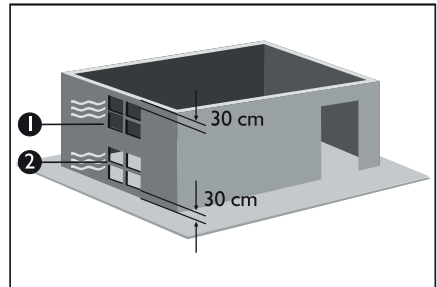


Figura 9

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

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 correspondiente a un espacio no confinado.
- Las aberturas permanentes deberán tener un área libre mínima correspondiente al mayor de los valores entre: 645 cm² o el resultado de multiplicar 22cm² por cada 3,600 kJ/h (1 kW) de capacidad térmica instalada en el espacio confinado (Ver tabla 1 para verificar los requerimientos de este producto).



ADVERTENCIAS

- Para un correcto funcionamiento de su producto tenga especial cuidado con las recomendaciones de ventilación. Condiciones inapropiadas de ventilación pueden ser perjudiciales para la salud pudiendo ocasionar hasta la muerte.
- Este producto no debe instalarse en baños ni en dormitorios.
- Este producto esta ajustado para ser instalado de 0 a 2.800 metros sobre el nivel del mar.
- Para un correcto funcionamiento de su artefacto tenga especial cuidado con las recomendaciones de ventilación. Condiciones inapropiadas de ventilación pueden ser perjudiciales para la salud.

Instalación de la cubierta

- Antes de instalar la cubierta se debe tener en cuenta las precauciones de seguridad y advertencias preliminares de la página 6.

Cómo empotrar la cubierta al módulo

Asegúrese de que la superficie donde va a ser empotrada su cubierta esté nivelada y pueda soportar el peso de ésta y de los utensilios de cocina en pleno uso.

- Demarque en la superficie de instalación el contorno correspondiente a la base de la cubierta (Ver figura 10).
- Recorte cuidadosamente el rectángulo trazado. Recuerde que esta labor debe ser realizada por personal especializado (Ver figura 11).
- El trazo para la cubierta es de 280 ± 2 ancho x $485 + 5$ profundo (Medidas en milímetros).
- 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 12.
- 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 12).

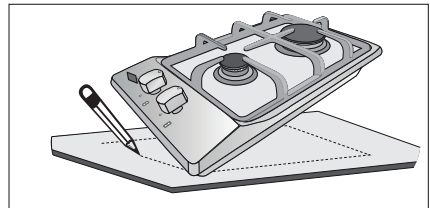


Figura 10

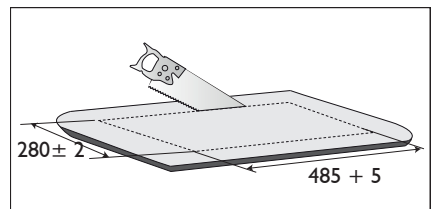


Figura 11

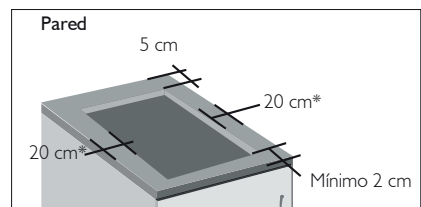


Figura 12

- * Las dimensiones laterales presentadas se recomiendan para obtener un máximo rendimiento (eficiencia energética) del producto. Sin embargo, reducirlas (a una distancia no menor de 5 cm) no representa riesgo de seguridad para el usuario, siempre y cuando se tengan en cuenta las consideraciones de aireación e instalación.

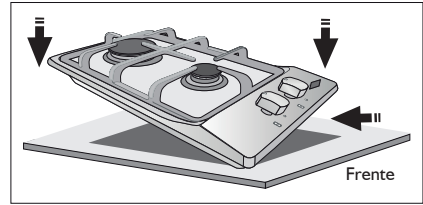


Figura 13

- Retire la superficie recortada y proceda a colocar la cubierta sobre la mesa de instalación (Ver figura 13).
- Si va a instalar una campana, tenga en cuenta las instrucciones de instalación del producto.
- Igualmente se debe cuidar que la distancia entre los gabinetes que soportan la campana purificadora de aire y la mesa de la cubierta no sea inferior a los 81 cm (Ver figura 14).
- No obstante, lo anterior, se debe mantener una distancia vertical mínima entre la cubierta y las paredes horizontales adyacentes ubicadas encima de ellas, lo mismo que una distancia horizontal mínima entre la cubierta y las paredes horizontales adyacentes ubicadas encima de ellas, lo mismo que una distancia horizontal mínima entre la cubierta y las paredes verticales adyacentes, de acuerdo con las medidas en la figura 15.
- 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 deben pasar por ningún espacio susceptibles de congestión.

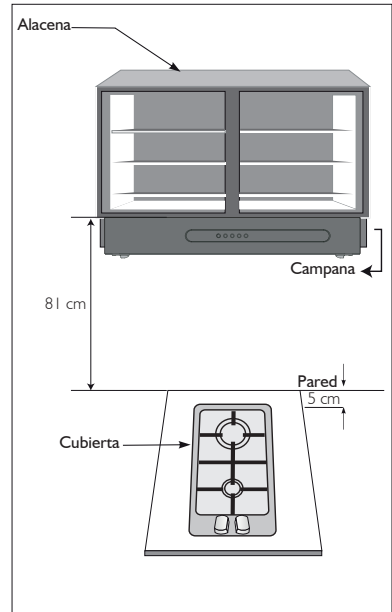


Figura 14

Instalación eléctrica

En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los breakers que controlan el producto, márquelos con el nombre del producto (Ver figura 14).

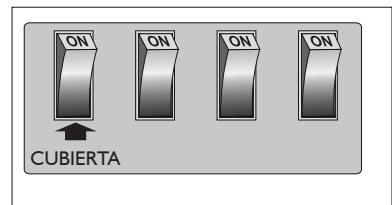


Figura 15



ADVERTENCIA

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



IMPORTANTE

Verifique la correcta conexión de puesta a tierra, recuerde que el fabricante no se responsabiliza por los eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra o una instalación incorrecta (Ver figura 16).

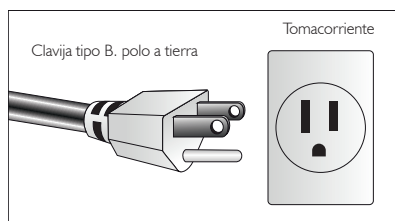


Figura 16



ADVERTENCIAS

- La función del cable de conexión a tierra es evacuar las pequeñas fugas de corriente presentes en los productos electrónicos y suministrar protección al usuario contra sobre corrientes por cortocircuito.
- Nunca conecte el cable de puesta a tierra al neutro de la instalación; estas podrían energizar las partes metálicas del producto.
- Evite que los cables de otros aparatos que se usen cerca de la cubierta toquen las partes calientes.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

Normas Técnicas

Este producto ha sido revisado y comprobado su buen funcionamiento bajo condiciones normales de uso y además fue evaluado bajo las siguientes normas:

- NTC 2832-1 Gasodomésticos para la cocción de alimentos. Parte 1 requisitos de seguridad.
- NTC 2183 Seguridad de los artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 1. Requisitos generales.
- La instalación de este artefacto debe cumplir con la Resolución 90902. Reglamento Técnico de Instalaciones de Gas Combustible.

OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

- Verifique que su producto este instalado de acuerdo al manual de usuario.
- Asegúrese que el gasodoméstico esté bien ventilado, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.

Método para verificar el correcto funcionamiento de los quemadores

- Encender cada uno de los quemadores de la mesa con la perilla ubicada en la posición de flujo máximo.
- Comprobar la presión de suministro corresponda con la de la placa de especificaciones.
- Antes de iniciar el correcto funcionamiento de los quemadores en el primer uso y cada vez que haga limpieza, verifique que la tapa de los quemadores esté centrada sobre el mismo (Ver figura 17).

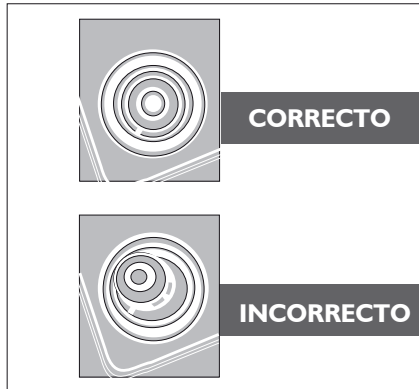


Figura 17



IMPORTANTE

La cubierta esta provista de un sensor de llama, este es un elemento de seguridad que, en ausencia de esta, el sensor suspende el paso de gas, evitando de esta manera riesgos o potenciales accidentes en el hogar (Ver figura 18).

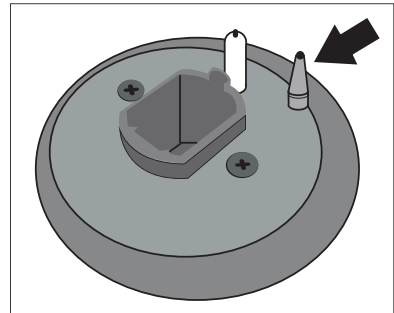


Figura 18



IMPORTANTE

Cómo encender los quemadores

- Presione la perilla y gírela en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo máximo, al presionar la perilla se genera la chispa necesaria para la ignición). Una vez encendido el quemador suelte la perilla que activa el sistema de ignición (Ver figura 19).
- Si se requiere menos calor gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj, hasta la posición del flujo mínimo (Ver figura 20).

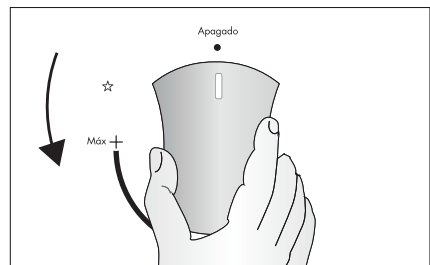


Figura 19



ADVERTENCIA

En el evento de que se extinga accidentalmente las llamas del quemador, gire la perilla en posición de apagado y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un minuto (Ver figura 21).

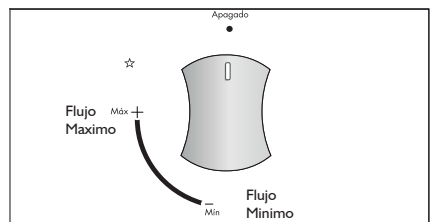


Figura 20

Manual de usuario

Estufa de empotrar

- Cuando haya terminado de utilizar los quemadores de gas de su producto recuerde siempre dejar las perillas en posición de apagado.
- Al presionar la perilla, el encendido electrónico no debe permanecer activo por más de 12 segundos. La bujía que otorga la chispa al quemador de gas podría deteriorarse y reducir su vida útil.

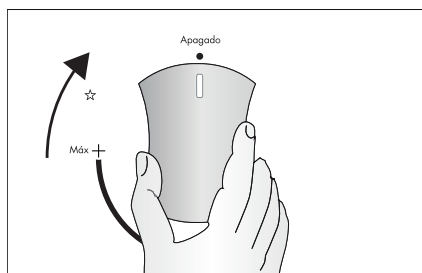


Figura 21

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 al respecto:

- No le haga fuerza a las perillas más allá del tope de abierto y cerrado (Ver figura 22).
- Cuando no este en funcionamiento la cubierta las perillas deben encontrarse siempre en posición de apagado, cuando no este en operación el producto (Ver figura 23).
- Gire la válvula de paso hasta la posición Abierto (Ver figura 24).

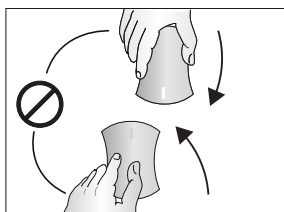


Figura 22

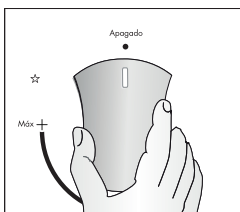


Figura 23

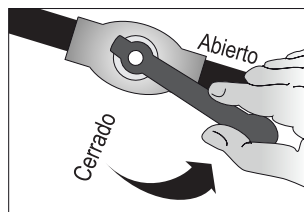


Figura 24

Tipo y diámetro de recipiente a utilizar en la cubierta.



IMPORTANTE

Para asegurar un óptimo desempeño y evitar que los recipientes estén muy cercanos o entren en contacto con las perillas, o la pared de su cocina, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- No use recipientes con diámetros mayores a 20 cm.
- Si requiere usar de manera simultánea los 2 quemadores no use en ninguno de ellos recipientes con diámetro mayor a 20 cm.
- En ninguna circunstancia utilice recipientes con diámetros menores a 10 cm.
- Se recomienda el uso de recipientes de fondo plano, esto garantiza la estabilidad de los recipientes.
- Tenga en cuenta la potencia del quemador al momento de usar un recipiente.

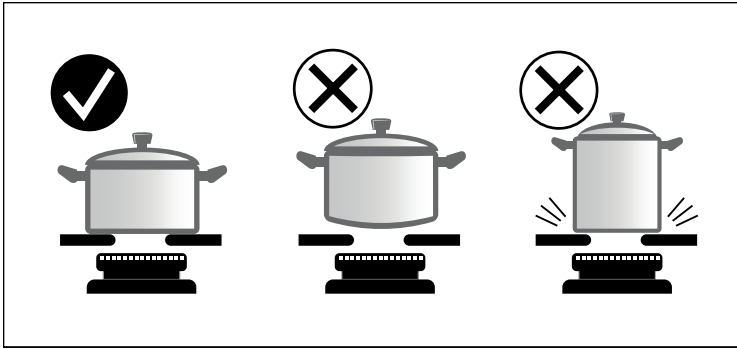


Figura 25

El uso de recipientes diferentes a los recomendados puede ocasionar:

- Volcamiento de los recipientes.
- Decoloración, derretimiento de las perillas y accidentes ocasionados por temperatura.
- Decoloración de las zonas aledañas (paredes, mesones, entre otros).
- Retardos en tiempos de cocción.
- Altas concentraciones de monóxido.
- Incineración de módulos de madera adyacentes.
- 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.
- Evite usar recipientes con base cóncava, convexa o con bordes salientes, ya que al desplazarse se pueden desestabilizar fácilmente.
- Si utiliza recipientes con mango o asa garantice que estos tengan su respectiva tapa. Esto ayudará a la estabilidad del recipiente y evitará volcamientos.

PREVENCIÓN Y CUIDADOS

- No hale las perillas porque el cono interno podría desacomodarse y originar fugas de gas (Ver figura 26).
- Las válvulas deben permanecer en su interior limpias de grasa y derrames originados por la cocción de los alimentos. El depósito de residuos puede afectar el buen funcionamiento de las mismas (Ver figura 27).
- Deben evitarse los movimientos laterales en el vástago de la válvula, podrían ocasionarse fugas (Ver figura 28).

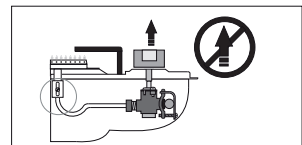


Figura 26

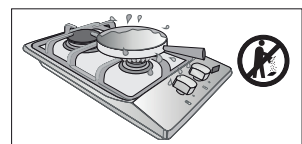


Figura 27

Manual de usuario

Estufa de empotrar

- Durante las labores de limpieza, debe evitarse la caída de agua y jabón dentro de la válvula, (Ver figura 29).

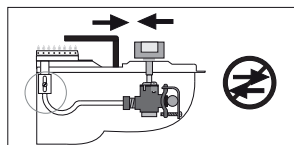


Figura 28

Se sugiere realizar el siguiente mantenimiento preventivo por personal calificado (Frecuencia cada año).

- Revisión y ajuste funcionamiento.
- Verificación Monóxido de carbono.
- Revisión de quemadores.
- Limpieza de inyectores.
- Revisión fugas de gas.
- Verificación de conexiones eléctricas.
- Chequeo funcionamiento de bujías.
- Chequeo funcionamiento de termocuplas.

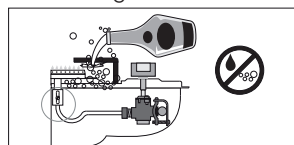


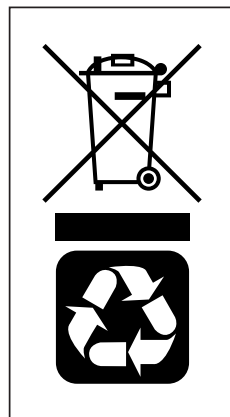
Figura 29

Aspectos ambientales

Empaque: Hacer 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 (Poliestireno expandible), 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 región, haciendo esto de la forma más correcta posible.



LIMPIEZA

- Mantenga limpia la tapa del quemador y las superficies alrededor de ésta. La suciedad, la grasa derramada y otros materiales inflamables son fuentes de riesgo. No olvide la periodicidad en la limpieza y desobstrucción de los orificios de los quemadores.
- Durante y después del uso, no permita que paños de cocina permanezcan cerca de los quemadores de gas, antes de hacer el aseo debe esperar el tiempo necesario para su enfriamiento; para la limpieza use solamente paños secos y de material no abrasivo.

Limpieza del acero inoxidable



ADVERTENCIA

El amarillamiento del acero inoxidable es un fenómeno que se puede presentar por las altas temperaturas y la presencia de residuos de alimentos en la zona. Este fenómeno se hace más notorio entre más se use el producto y la presencia de corrientes de aire. Cada que ocurra un derrame deberá limpiarse y no dejar que estos se acumulen, ya que ante un nuevo calentamiento de producto, se aumentara la adhesión del derrame al metal, haciendo más difícil su limpieza.

Procedimiento de limpieza rutinaria:

1. Retire las parrillas y quemadores evitando golpearlos o rayar la superficie.
2. Usar un limpiador o desengrasante comercial para acero inoxidable haciendo uso de un paño sintético no abrasivo.
3. Limpie la superficie del acero y seque con un paño.

En caso de presentarse amarillamiento, este puede atenuarse realizando los siguientes pasos:

1. Retire las parrillas y quemadores evitando golpearlos o rayar la superficie.
 2. Limpie la superficie de la cubierta con un paño levemente humedecido con agua jabón y seque con un paño absorbente.
- Las áreas más próximas a los quemadores tienden a presentar un oscurecimiento cuando no se ha hecho la limpieza con frecuencia. En este caso para recuperar el brillo, es necesaria una limpieza a fondo con esponja no abrasiva.
 - Mantenga siempre la superficie libre de impurezas, grasas etc. Lo importante es que la superficie esté siempre limpia.
 - Evite el uso de limpiadores con sustancias que contengan compuestos de cloro (lejía, Blanqueador), soda caustica, tenga presente que el cloro y en general lo halógenos son los principales enemigos del acero inoxidable.
 - Cuando se éste en ambientes salinos (en 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.
 - Se recomienda el uso de producto para el cuidado del acero inoxidable y la limpieza continua del artefacto para evitar acelerar el amarillamiento normal del acero inoxidable durante su uso.

Quemadores



ADVERTENCIA

Asegurese de que las fuentes de calor esten frías antes de la limpieza, estos componentes alcanzan altas temperaturas y son riesgosos si se manipulan en caliente.

Manual de usuario

Estufa de empotrar

1. Limpie las tapas y difusores con un paño humedecido en agua tibia con jabón para que se ablande la suciedad antes de frotarlas con un paño sintético para remover incrustaciones de alimento y polvo.
2. Sequelas con un paño.

Parrillas



ADVERTENCIA

Asegura que las parrillas estan frias antes de realizar la limpieza y evita golpear las parrillas durante el proceso de limpieza, ya que el esmalte se puede reventar con el impacto. Esto afecta la apariencia y puede generar focos de oxidación.

1. Retire las parrillas con cuidado evitando golpearlas o rayar la superficie del producto.
2. Aplique el limpiador o desengrasante sobre la superficie de las parrillas hasta que ablande la suciedad
3. Frotelas con un paño sintético y séquelas con un paño.
4. Instálaslas nuevamente en el producto, verifique que estén bien ubicadas.
5. Se recomienda realizar este procedimiento al menos una vez por semana para evitar la adherencia de alimentos.

Perillas



ADVERTENCIA

La limpieza de esta zona requiere cuidado, ya que debe evitarse el ingreso de líquido en los orificios de las válvulas para asegurar su buen funcionamiento en el tiempo. EN NINGÚN CASO REMUEVA LOS EMPÁQUES PLÁSTICOS UBICADOS EN LAS PERFORACIONES, ellos evitan el ingreso de líquido.

1. Retire las perillas y límpielas con un paño no abrasivo levemente humedecido con algún limpiador comercial de cocina, asegúrese de secarlas antes de volverlas a instalar.
2. Limpie la zona debajo de las perillas con un paño no abrasivo levemente humedecido con un limpiador comercial de cocina evitando el ingreso de agua en las perforaciones de las válvulas.
3. Seque la zona con un paño seco no abrasivo.
4. Instale nuevamente las perillas.

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 interrupción del servicio del producto mientras llega el Servicio Técnico Haceb.

Los quemadores no encienden

No llega gas al quemador.

- Si su instalación posee una válvula de paso, verifique que esté completamente abierta.
- Si su instalación es con tuberías 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 puede limpiarlos usando un alfiler o aguja delgada, garantizando de no quebrarla en el inyector y obstruirlo, si esto sucede es necesario llamar a servicio técnico para reemplazar el inyector, este servicio no esta cubierto por la garantía del producto.

Bujía del encendedor electrónico mal ubicada

- Verifique que la bujía este bien posicionada (verticalmente) y que la chispa generada se dirija al quemador.

No llega suficiente gas al quemador

- Verifique en la placa de especificaciones del gasodoméstico que el tipo de gas señalado sea el mismo de la instalación.
- Si su instalación es con tubería flexible (manguera), verifique que ésta no esté aprisionada por algún mueble u objeto.
- Verifique que el quemador esté bien instalado.
- Verifique que el orificio de los inyectores no esté obstruido por grasas y derrames de alimentos, si lo están puede limpiarlos usando un alfiler o aguja delgada, garantizando de no quebrarla en el inyector y obstruirlo, si esto sucede es necesario llamar a servicio técnico para reemplazar el inyector, este servicio no está cubierto por la garantía del producto.

Demasiado gas

- Si su quemador presenta una llama más grande de lo normal, la presión de suministro puede estar muy alta, llame a su instalador de confianza para que verifique el regulador.
- Las llamas se desprenden del quemador.

El encendedor electrónico no genera la chispa, no funciona.

- Verifique que el cable de alimentación este conectado y que haya suministro de energía en la red eléctrica, una vez validado si el problema persiste, llame a servicio técnico.



IMPORTANTE

Es normal que se presente ruido al encender los quemadores, esto puede suceder especialmente al inicio del proceso de combustión y obedece a la presión de salida del gas.

Manual de usuario

Estufa de empotrar

- Nos permitimos llamar su atención sobre la necesidad de que la instalación de su producto se haga con sumo cuidado, pues como se demuestra en las anteriores recomendaciones, casi la totalidad de los problemas de funcionamiento son causadas por instalaciones deficientes y no por defectos de fabricación de nuestro producto.
- Tenga en cuenta las anteriores recomendaciones, no haga llamadas innecesarias solicitando servicio técnico. Tenga presente que, si el producto está bueno, el servicio Haceb le será cobrado, aunque este se encuentre aún en período garantía.



Servicios Haceb

Tu producto en manos de expertos.

 **Llámanos al #466**

www.haceb.com

- Instalación
- Mantenimiento preventivo
- Reparación
- Repuestos y accesorios
- Garantía
- Asesoría
- Renueva Haceb
- Alquiler Haceb
- Crédito Haceb

Ecuador | 1 8000 42232

Comercializado por:
INDUSTRIAS HACEB S.A

Colombia

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 km. 13,
Copacabana, Antioquia.

Llámanos gratis desde tu celular al **#466**

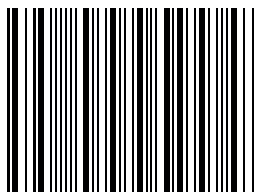
Correo electrónico: atencionpqr@haceb.com

www.haceb.com

Ecuador

Av. de las Américas, Aeropuerto José Joaquín de Olmedo,
Centro Comercial Aeroplaza, Local No.7

Línea de servicio/Customer service line: 1800042232 Guayaquil



3022049

www.haceb.com



Código: 3022049 MANUAL INS CUB 30 INOX HF GN

Revisión: 03

25/11/2025