

MANUAL DE USUARIO COCINETA A GAS

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

REFERENCIA

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

Haceb



CONTENIDO

GARANTÍA	2
SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA	3
GLOSARIO.....	3
PLACA DE ESPECIFICACIONES	4
ADVERTENCIAS PRELIMINARES	4
INSTRUCCIONES TÉCNICA PARA LA INSTALACIÓN.....	5
Descripción del producto y sus partes.....	5
Instrucciones generales	6
Ventilación.....	6
Instalación del producto	7
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	10
PREVENCIÓN Y CUIDADOS.....	12
LIMPIEZA	12
SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO.....	13

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

Condiciones de reparación:

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

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

Declaración del tiempo de suministro de repuestos:

Se garantiza disponibilidad de repuestos para un tiempo máximo de 5 años contados a partir del año de fabricación del producto según el serial.

PARA VALIDAR OPERATIVAMENTE LA GARANTÍA Y ACCEDER A
NUESTROS SERVICIOS,
CONSERVE LA FACTURA DE COMPRA.
(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, 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. -7. Uso del producto doméstico con fines comerciales o industriales. -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. Corto circuito externo, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o inadecuada conexión de puesta a tierra. -12. 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. -13. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. -14. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -15. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -16. Problemas causados por condiciones de la naturaleza tales como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, entre otros. -17. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -18. Por amarillamiento del acero inoxidable en las zonas cercanas a las fuentes de calor. -19. 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.

Aplica sólo para Colombia



IMPORTANTE

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

GLOSARIO

Conexiones flexibles a base de elastómeros: Manguera elástica con la función específica de cumplir con la instalación adecuada para el producto.

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

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

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

NTC: Siglas utilizadas para abreviar el término Norma Técnica Colombiana. Las cuales son emitidas a partir de una necesidad internacional aprobada por ISO (Organización Internacional de Estandarización), con el fin de estandarizar procesos que mejoren la gestión de la empresa.



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

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

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.

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

Válvula: Se le nombra válvula a un elemento que forma parte del producto, su función es controlar el paso de gas hacia las fuentes de calor de la cocineta.

Vástago de la válvula: Es una parte de la válvula diseñada para ubicar de manera exacta la perilla del control de gas hacia las fuentes de calor de la cocineta.

PLACA DE ESPECIFICACIONES

ADVERTENCIAS PRELIMINARES



- Este 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.
- Evite instalar el producto en locales con deficiente ventilación.
- 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.
- Evite almacenar cerca del producto detergentes y sustancias inflamables tales como: tiner, gasolina, maderas, telas, entre otros.
- Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes.
- Si percibe olor a gas en el ambiente cierre la válvula de paso, ventile el lugar, no accione interruptores eléctricos, no encienda otro tipo de productos y proceda a ubicar la fuga. Para esto utilice agua jabonosa en las uniones y donde observe burbujas proceda a hacer nuevamente la unión; vuelva a verificar que no haya quedado fuga con la prueba de agua jabonosa. **JAMÁS UTILICE LLAMA PARA TAL FIN.**
- Si el suministro de gas es con cilindro y el contenido se está acabando, pueden aparecer puntas amarillas en la llama de la fuente de calor; si 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.
- Este producto no está diseñado para ser usado por personas con problemas físicos, sensoriales o mentales; o que carecen de experiencia y conocimiento, a menos que se les esté brindando supervisión o instrucción con respecto al uso del producto por parte de una persona responsable.
- Para un correcto funcionamiento de su producto tenga especial cuidado con las recomendaciones de ventilación. Condiciones inapropiadas de ventilación que pueden ser perjudiciales para la salud.
- Para hacer más fácil el trámite de su garantía le recomendamos conservar los accesorios originales del producto. Si el servicio técnico Haceb o sus centros de servicios autorizados certifican 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 TÉCNICA PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO, DIRIGIDAS AL INSTALADOR

Descripción del producto y sus partes

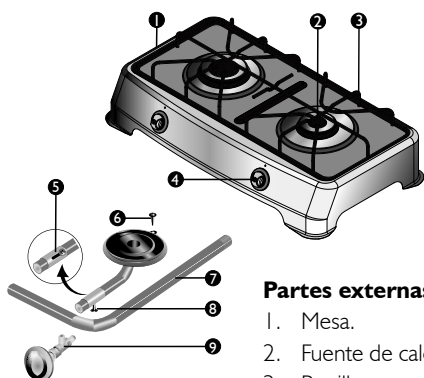


Figura 1.

Partes externas

- | | |
|---------------------|--|
| 1. Mesa. | 5. Regulador de aire primario. |
| 2. Fuente de calor. | 6. Tornillo. |
| 3. Parrilla. | 7. Tubo entrada de gas. |
| 4. Perilla. | 8. Tornillo de regulador de aire primario. |
| | 9. Válvula. |



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).
- Indicar que cualquier sello de seguridad destruido o roto debe reemplazarse , previa verificación de la correcta instalación y funcionamiento de los dispositivos.
- 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.
- En la placa de especificaciones de este manual página 4 y en la placa de especificaciones adherida al producto aparece la potencia nominal con base en el poder calorífico superior y en condiciones estándar de referencia.
- Para 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.
- 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. Adicionalmente, el recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la NTC 3631, última actualización.

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.
- El cálculo de la potencia nominal instalada deberá tener en cuenta la suma de todos los productos de gas que se encuentren instalados en ese lugar.
- Capacidad térmica total= Suma de las potencias nominales de cada fuente de calor. Esta información se encuentra en la placa de especificaciones del producto **(Ver página 4)**.
- La medición del volumen del espacio, deberá considerar los cuartos adyacentes que se comuniquen en forma directa con el recinto donde están instalados los productos a través de aberturas permanentes de circulación peatonal o de tamaño comparable, tales como corredores y pasadizos, los cuales no disponen de puertas o elementos que interrumpan la comunicación directa. Si el recinto cumple con éste requisito, se considera el lugar como un espacio no confinado y el producto puede ser instalado sin ningún inconveniente.

- Si el espacio no cumple con el requisito anterior, el lugar de instalación se considera como confinado y será indispensable que la ventilación interior se alcance mediante uno de los siguientes métodos:

Todo el aire proveniente del exterior:

- Si el aire de ventilación se toma directamente del exterior, se deberán realizar dos aberturas permanentes en las paredes del cuarto de tal forma que lo comuniquen directamente con el ambiente exterior, cada una de las aberturas deberá tener un área mínima de 6 cm² por cada 3.600 kJ/h (1 kW) de capacidad térmica instalada.
- Estas aberturas deben ser ubicadas de tal forma que no entren corrientes de aire (por ventanas, balcones, etc.), que incidan directamente en el producto, éstas afectan el correcto funcionamiento de las fuentes de calor, pudiendo ocasionar daños a las mismas.
- En caso de ser necesarias las aberturas de ventilación, la localización de éstas deberá ser: Una inferior a máximo 30 cm del suelo y una superior a máximo 30 cm del techo hacia abajo (**Ver figura 2**).

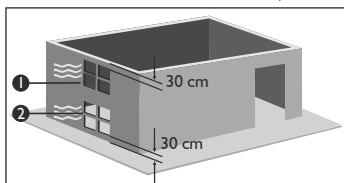


Figura 2.

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 correspondientes a un espacio no confinado.
- Las aberturas permanentes deberán tener un área libre mínima de 645 cm² o 22cm² por cada 3.600 kJ/h (1 kW) de capacidad térmica instalada en el espacio confinado.

Instalación del producto

- Evite conectar más de un producto en un toma, 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.
- 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.
- 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 red de suministro debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmontaje del mismo.
- 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).
- Después de realizar todas las conexiones, verifique con agua jabonosa que no existan fugas. La tubería para la instalación de las cocinetas de gas puede ser de los siguientes materiales:
 - Tubería flexible de cobre A ó B.
 - Tubería flexible de acero inoxidable.
 - Manguera flexible a base de elastómeros.

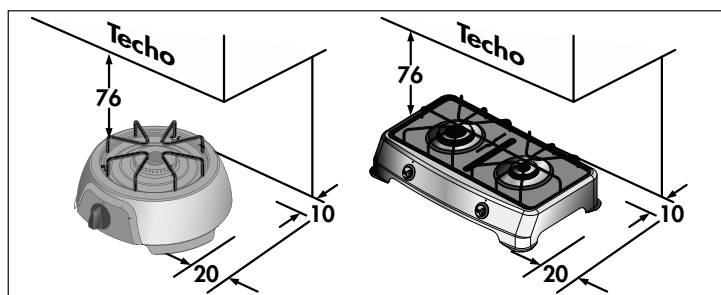


Figura 3.

- Cuando en un mismo espacio además del producto para cocción se instale otro producto a mayor altura, se debe guardar una distancia mínima de 40 cm entre las partes más cercanas de las fuentes de calor, a no ser que se intercale una pantalla incombustible para evitar que se afecte el buen funcionamiento del producto por los vapores o productos de la combustión.
- La ubicación del producto respecto a las paredes adyacentes de un recinto deberá cumplir las medidas mostradas en la figura 3.
- La ubicación del gasodoméstico con respecto a cualquier material o elemento combustible deberá ser 5 cm a su alrededor, en la parte trasera la distancia mínima debe ser de 10 cm y 76 cm desde su parte superior. Además, la distancia mínima entre un tomacorriente y la entrada de gas del producto debe ser de 50 cm.
- Evite acoplar accesorios de materiales diferentes para prevenir la corrosión galvánica, además de comprobar que la boquilla del producto, la de la instalación y el tubo de conexión tengan el mismo diámetro nominal.

Instalación del producto para suministro de gas propano (GLP)

Elementos que conforman la instalación de la cocineta con suministro de gas propano (GLP).

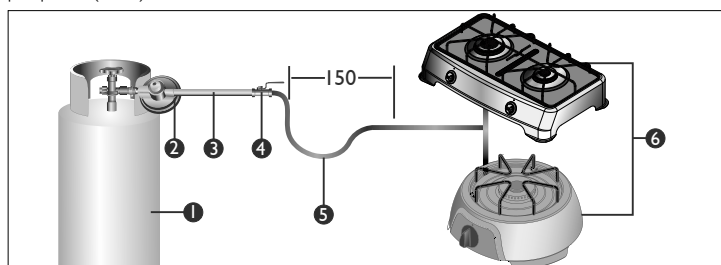


Figura 4.

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

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

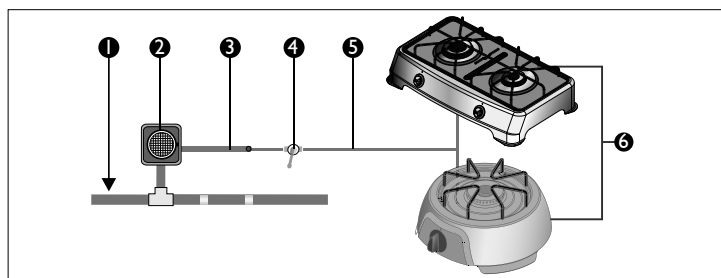


Figura 5.

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

Método para verificar el correcto funcionamiento de las fuentes de calor

Una vez instalado el producto se debe verificar el correcto funcionamiento de los quemadores de acuerdo con el siguiente método:

- Comprobar que la presión de suministro corresponda según la placa de especificaciones del producto y país de origen.
- Antes de encender las fuentes de calor, verifique la posición correcta del difusor respecto la fuente de calor, éstas deben ser concéntricas.
- Encender cada una de las fuentes de calor de la mesa con la perilla ubicada en la posición de flujo MÁXIMO.
- Verificar que las llamas de cada una de las fuentes de calor sean de color azul, que no se presenten puntas amarillas, retroceso de la llama o desprendimiento de la misma. Si se observa uno de estos fenómenos, deben seguirse las instrucciones de puntas amarillas página 9 o en desprendimiento de la llama página 10, según sea el caso.
- Colocar las perillas en posición de flujo MÍNIMO y verificar el procedimiento anterior.



ADVERTENCIA

Una mala ubicación del difusor en la fuente de calor puede generar daños irreversibles como deterioro o derretimiento, los cuales no estarán cubiertos por la garantía.

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

El regulador de aire primario es un dispositivo, que permite controlar la cantidad de aire que se mezcla con el gas antes de la combustión para lograr una buena combustión de la fuente de calor. Mediante la manipulación de este dispositivo, pueden solucionarse algunos de los siguientes fenómenos:

Puntas amarillas

Caracterizado por la aparición de una coloración amarilla en las puntas de las llamas; es ocasionado por la falta de aire primario. Para corregir este fenómeno debe realizarse lo siguiente:

- Cuando la fuente de calor esté fría, retírela de la mesa.
- Con un destornillador afloje el tornillo del regulador de aire primario (**Ver figura 6**).
- Desplace dicho regulador un poco hacia lado de la fuente de calor y apriete nuevamente el tornillo en esta posición (**Ver figura 7**).
- Verifique que las puntas amarillas en la llama hayan desaparecido. Si las puntas amarillas persisten, repita las operaciones anteriores hasta que desaparezcan.

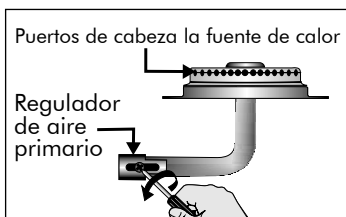


Figura 6.

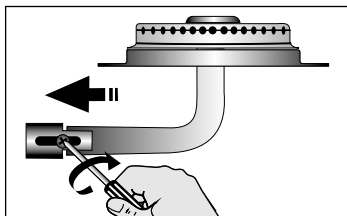


Figura 7.

Desprendimiento de llama

Fenómeno caracterizado por la separación de llamas de los puertos de la cabeza de la fuente de calor; es ocasionado por exceso de aire primario. Para corregir este fenómeno debe realizarse lo siguiente:

- Cuando la fuente de calor esté fría, retírela de la mesa.
- Con un destornillador afloje el tornillo del regulador de aire primario (Ver figura 6).
- Desplace dicho regulador un poco hacia la válvula y apriete nuevamente el tornillo en esta posición (Ver figura 7).
- Verifique que el fenómeno haya desaparecido. Si persiste, repita las operaciones anteriores hasta que desaparezca.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



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.

Recomendaciones sobre el uso de recipientes

- El máximo diámetro de los recipientes que se pueden usar en las fuentes de calor de mesa es de 22 cm cuando se utilizan dos o más puestos de forma simultánea. En el caso de usar un solo puesto puede emplearse un recipiente hasta de 24 cm de diámetro. El mínimo diámetro es de 10 cm.
- No use recipientes con base cóncava, convexa o con bordes salientes, ya que al desplazarse se pueden desestabilizar fácilmente.
- Tenga en cuenta al momento de utilizar los recipientes de manera simultánea, que estos no queden ubicados sobre las perillas o sobresalgan en los laterales de manera riesgosa.

Cómo encender las fuentes de calor

- Las perillas se deben encontrar siempre en la posición de APAGADO (Ver figura 8).
- Gire la válvula general de paso hasta la posición ABIERTO (Ver figura 9).
- Tenga lista la fuente de ignición (cerilla, encendedor) y acérquela a la fuente de calor (Ver figura 10).
- Presione la perilla, gírela en sentido contrario de las manecillas del reloj hasta la posición de FLUJO MÍNIMO. Una vez encendida la fuente de calor retire el objeto de ignición.
- Si se requiere más calor, gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de FLUJO MÁXIMO.
- Cuando termine, gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de APAGADO.

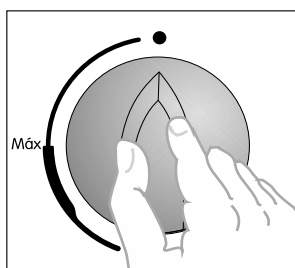


Figura 8.

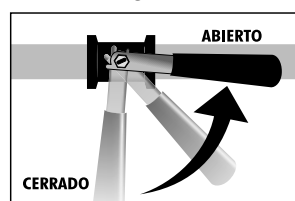


Figura 9.

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:

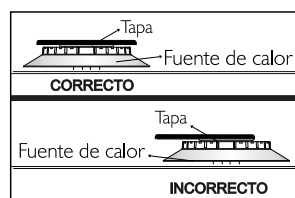


Figura 10.

- No haga fuerza a las perillas más allá del tope de ABIERTO y CERRADO (Ver figura 12).
- No hale las perillas, porque el cono interno podría desacomodarse y originar fugas de gas (Ver figura 13).
- 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 14).
- 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 15).
- Durante las labores de limpieza, debe evitarse la caída de agua y jabón dentro de la válvula (Ver figura 16).

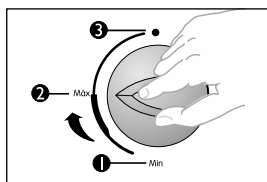


Figura 11.

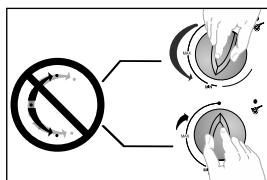


Figura 12.

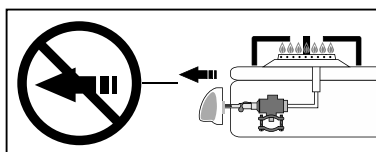


Figura 13.

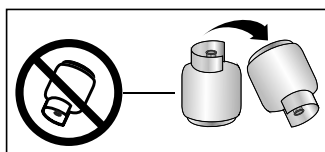


Figura 14.

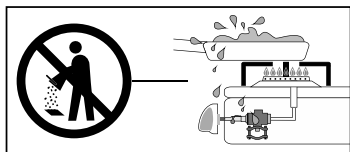


Figura 15.

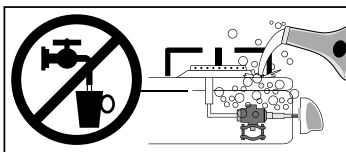


Figura 16.



IMPORTANTE

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

- La perilla esté en la posición de APAGADO.
- El mango de la válvula de paso esté en la posición CERRADO.
- Si es con cilindro, la válvula debe estar CERRADA (Ver figura 17).

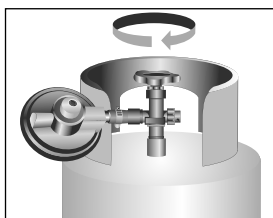


Figura 17.



IMPORTANTE

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

- En el evento de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intenten volver a encenderlo por lo menos durante 1 min.

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.

- Evacúe 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 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 llamar a los bomberos.

PREVENCIÓN Y CUIDADOS

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

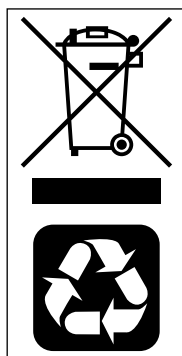
Cuidados del porcelanizado

El acabado o recubrimiento final del producto está hecho con el proceso de porcelanización a altas temperaturas. El esmalte porcelanizado es casi inalterable bajo uso normal y conservará su brillo y color por muchos años atendiendo las siguientes recomendaciones:

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

Aspectos ambientales

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



LIMPIEZA

Limpieza general

- Mantenga limpia la tapa de la fuente de calor y las superficies alrededor de ésta. La suciedad, la grasa derramada y otros materiales inflamables son fuentes de riesgo. Recuerde la periodicidad en la limpieza y desobstrucción de los orificios de las fuentes de calor.
- Antes de hacer el aseo debe esperar el tiempo necesario para su enfriamiento; para la limpieza use solamente paños secos de tejido liviano.
- No se debe realizar la limpieza con toallas muy húmedas.

Limpieza de las fuentes de calor

- Si son en hierro porcelanizado tenga en cuenta los mismos cuidados de la mesa porcelanizada.

- Si son en latón, para su limpieza déjelos en agua, con jabón lavaplatos y limón desde la noche anterior y luego proceda a lavarlos con una esponja no metálica.

Limpieza del porcelanizado

- El porcelanizado es más resistente cuando la lámina se encuentra fría; por lo tanto, déjela enfriar antes de proceder a la limpieza.
- Haga la limpieza con detergente o jabón, utilizando paños o esponjas plásticas. No utilice productos abrasivos.

SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO

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

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

No llega suficiente gas a la fuente de calor

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

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

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

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

Falta de aire primario

- Verifique la posición del regulador de aire primario; si aún puede abrirse más, hágalo **(Ver puntas amarillas página 9)**.

Poco contenido de gas propano (GLP) en el cilindro

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

Las llamas se desprenden de la fuente de calor

Demasiado gas

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

Exceso de aire primario

- Verifique la posición del regulador de aire primario, si aún puede cerrarse más, hágalo **(Ver desprendimiento de la llama página 10)**.



IMPORTANTE

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

CONFÍA TUS ELECTRODOMÉSTICOS A UN EXPERTO



Servicio Haceb
#466

***Llama gratis desde tu celular**
Operadores Claro, Movistar y Tigo
(Aplica solo para Colombia)

servicio.haceb.com

- Asesoría • Instalación • Mantenimiento Preventivo
- Reparación • Repuestos y Accesorios • Garantía

Contáctanos

Colombia | **Ecuador**
01 8000 511000 | 1 8000 42232

Productor:
INDUSTRIAS HACEB S.A.

COLOMBIA

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

Llámanos gratis desde tu celular al #466

* Aplica para los operadores Claro, Movistar y Tigo.

Correo electrónico: atencionpqr@haceb.com

Línea gratuita de Servicio Nacional: 01 8000 511 000

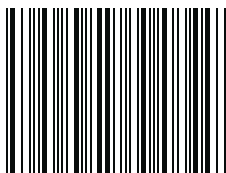
www.haceb.com / servicio.haceb.com

ECUADOR

Av. de las Américas, Aeropuerto José Joaquín de Olmedo,
Centro Comercial Aeroplaza, Local No.10

Línea de servicio/Customer service line: 1800042232 Guayaquil

23/11/2022 Revisión: 00 Código: 1009716 PLEGABLE INSTRU COCINETA GAS HACEB-22



1009716

