

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.

**Manual de usuario
estufa de empotrar**



Tips de buen uso

- Lea con atención las recomendaciones de uso y mantenimiento del manual.
- Use las recomendaciones del manual para el uso adecuado de los recipientes.
- No comparta el toma corriente con otros equipos eléctricos.
- No permita que cables eléctricos de otros productos entren en contacto con superficies calientes de otros electrodomésticos.
- Verifique que las condiciones eléctricas de su domicilio cumplen con las recomendaciones del manual.

CONTENIDO

GARANTÍA	4
SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA	5
GLOSARIO	6
PLACA DE ESPECIFICACIONES	7
ADVERTENCIAS PRELIMINARES	7
INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN AJUSTE Y MANTENIMIENTO	8
INSTALACIÓN	16
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	17
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DESTINADAS AL USUARIO	20
PREVENCIÓN Y CUIDADOS	24
SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO	27
INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES	29

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) 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 Estufa de empotrar, excepto aquellas partes o componentes que por estar sometidas a un constante uso o desgaste natural no serán cubiertas por la garantía como: vidrios, 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 esta dispuesto en la placa de especificaciones del producto.

Declaración del tiempo de suministro de repuestos:

La disponibilidad de repuestos está garantizada por un período de cinco (5) años, a partir de la fabricación del último lote 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.** Uso del producto doméstico con fines comerciales o industriales.
- 5.** Problemas causados en la instalación, reparación o mantenimiento efectuada por personal no autorizado por Industrias Haceb S.A.
- 6.** Artículo desconectado a la fuente de voltaje.
- 7.** Ausencia de gas o voltaje (aplica para calentadores, estufa de empotrar, estufas y hornos).
- 8.** Oxidación (Amarillamiento) en mesas inoxidable por exposición a altas temperaturas debido a su operación normal.
- 9.** Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama (aplica para estufas y estufa de empotrar).
- 10.** Inyectores obstruidos por derrame de alimentos.
- 11.** Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%.
- 12.** Presiones de gas por fuera de especificaciones según placa o manual de usuario.
- 13.** Corto circuito externo, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o inadecuada conexión de puesta a tierra.
- 14.** Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. 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.
- 15.** Problemas causados por transporte inapropiado del equipo.
- 16.** Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto.
- 17.** Problemas causados por condiciones de la naturaleza tales como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, entre otros.
- 18.** Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares.
- 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

GLOSARIO

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

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

Tubería flexible de acero inoxidable: Tubería con la función específica de transportar el gas natural o GLP desde la red hasta el producto.

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

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

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

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

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

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

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

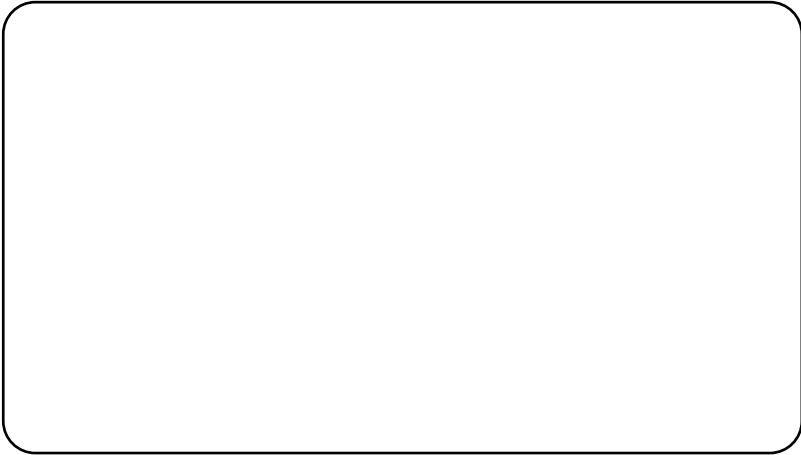
RTC: Siglas utilizadas para abreviar el término Reglamento Técnico Colombiano, la cual se expide para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos, que se fabrican o importan para ser utilizados en Colombia.

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

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

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

PLACA DE ESPECIFICACIONES



IMPORTANTE

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

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

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

- Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- Asegúrese que el área donde se instala la Estufa de empotrar 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 los accesorios originales del producto. Si el servicio técnico Haceb o sus centros de servicios autorizados certifica que efectivamente el producto tiene problemas o defectos de fábrica, la garantía del nuevo producto inicia a partir del momento en que lo reciba y hasta el tiempo establecido.
- Nos permitimos llamar su atención sobre la necesidad que la instalación de su producto se haga con cuidado, ya que casi la totalidad de problemas de funcionamiento son causados por instalaciones deficientes y no por defectos de fabricación de nuestro producto, que es de calidad insuperable y en la que usted puede confiar.

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

INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO

Instrucciones generales

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).
- Este producto no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- En la placa de especificaciones (Página 6) y en la placa de especificaciones adherida al producto aparece la potencia nominal con base en el poder calorífico superior y en condiciones estándar de referencia.
- Para garantizar la seguridad y un adecuado funcionamiento, este producto requiere ser ajustado por personal técnico calificado y certificado. La instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 , NTC 3632 y NTC 2183, Reglamento Técnico de Instalaciones Internas de gas combustible en vigencia o con los requisitos vigentes para cada localidad.
- Para mercados diferentes al colombiano, la instalación del producto debe cumplir las normas o reglamentos para la instalación de gas combustible vigente en cada país, incluyendo las condiciones de ventilación del recinto donde se va a instalar.
- Adicionalmente, el recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la NTC 3631, última actualización.
- Este producto garantiza el funcionamiento bajo los requisitos expuestos en el Reglamento Técnico para gasodomésticos vigente expedido por Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
- Para un correcto funcionamiento de su producto tenga especial cuidado con las recomendaciones de ventilación. Condiciones inapropiadas de ventilación pueden ser perjudiciales para la salud.
- Este producto no debe instalarse en baños y dormitorios.
- Este producto está ajustado para ser instalado de 0 a 2.800 metros sobre el nivel del mar.

Ventilación

- Los productos deberán ubicarse en un espacio con la ventilación necesaria para que se efectúe la combustión completa, la renovación de aire y la dilución de los productos de combustión. Además, deben estar alejados de materiales combustibles tales como: gasolina, tiner, detergentes, madera, telas, entre otros.
- El producto no debe estar expuesto a corrientes de aire directas, éstas ocasionan fenómenos indeseables que afectan el adecuado desempeño de las fuentes de calor. Los problemas por deterioro o mal funcionamiento de las fuentes de calor, en caso de verificar una mala ubicación del producto, corrientes directas de aire, no son causal de reclamo por Servicio Técnico Haceb.
- El espacio de instalación de los productos deberá tener un volumen mínimo de 3,4 m³ por cada 3.600 kJ/h (1 kW) de capacidad térmica instalada (Ver tabla 1, página 9).

Capacidad Térmica total* (kJ/h)	Capacidad Térmica total* v(kW)	Volumen Mínimo del espacio (m3)
6300	1,75	5,95
7200	2	6,8
12240	3,4	11,56
12600	3,5	11,9
14940	4,15	14,11
18900	5,25	17,85
21240	5,9	20,06
25200	7	23,8
26100	7,25	24,65
27540	7,65	26,01
37440	10,4	35,36
38340	10,65	36,21
39780	11,05	37,57
42840	11,90	40,46

Tabla 1

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

Todo el aire proveniente del exterior

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

Capacidad Térmica total* (kJ/h)	Capacidad Térmica total* (kW)	Área mínima de cada una de las aberturas (m ²)
6300	1,75	10,5
7200	2	12
12240	3,4	20,4
12600	3,5	21

Manual de usuario estufa de empotrar

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

Tabla 2

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

1. Abertura superior.
2. Abertura inferior.

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

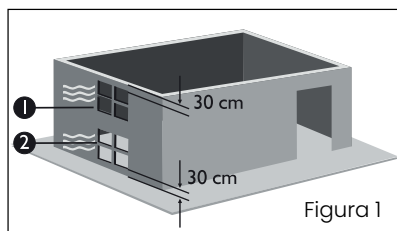


Figura 1

Todo el aire proveniente de otros recintos dentro de la edificación

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

Capacidad Térmica total* (kJ/h)	Capacidad Térmica total* (kW)	Área mínima de cada una de las aberturas (m ²)
6300	1,75	38,5
7200	2	44
12240	3,4	74,8
12600	3,5	77,0
14940	4,15	91,3
18900	5,25	115,5

Capacidad Térmica total* (kJ/h)	Capacidad Térmica total* (kW)	Área mínima de cada una de las aberturas (m ²)
21240	5,9	129,8
25200	7	154,0
26100	7,25	159,5
27540	7,65	168,3
37440	10,4	228,8
38340	10,65	234,3
39780	11,05	243,1
42840	11,90	261,8

Tabla 3

IMPORTANTE

Al efectuar los cálculos para la determinación de las áreas libres mínimas de las aberturas permanentes se deberá tener en cuenta el efecto de obstaculización del flujo de aire ocasionado por las celosías y las rejillas metálicas. Además, la dimensión menor permisible de la abertura es de 8 cm.

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

Instalación del producto

- Su Estufa de empotrar 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).

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

Línea del producto	Profundidad del mesón (Sin tener en cuenta el salpicadero)	
	57 - 60 cm	61 ó más
50	x	x
60 x 43	x	x
60	x	x
66		x
76		x

Tabla 4

! IMPORTANTE

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

El fabricante no se hace responsable por incidentes ocasionados por el no cumplimiento de la información suministrada en la tabla 4 página 11.

Si la Estufa de empotrar 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 Estufa de empotrar. (Ver Figura 3)

! IMPORTANTE

- Evite conectar más de un producto en una toma de gas.
- La longitud de la conexión flexible de acero inoxidable 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 4).

1. Ubicación de la fuente de gas.
2. Tubería flexible de acero inoxidable.
3. Producto para cocción.

- Para la instalación de la Estufa de empotrar, no se deben utilizar mangueras flexibles a base de elastómeros, ni las que vienen de fabrica con malla de acero inoxidable recubriendo su superficie. (Ver figura 5).
- Las conexiones de tuberías flexibles en acero inoxidable 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 tubería flexible en acero inoxidable (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 línea de suministro de gas debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmontaje del mismo.

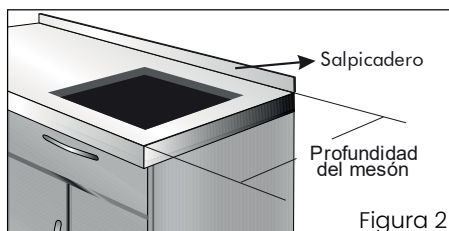


Figura 2

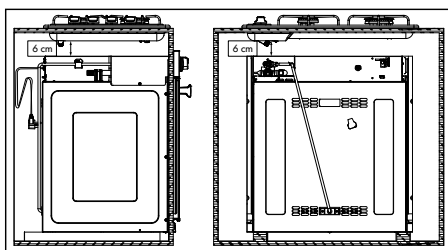


Figura 3

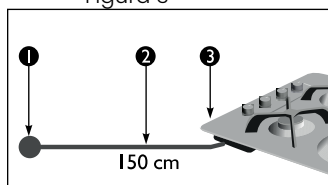


Figura 4

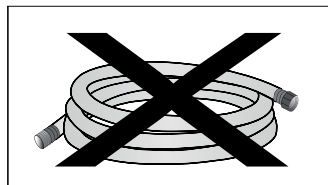


Figura 5

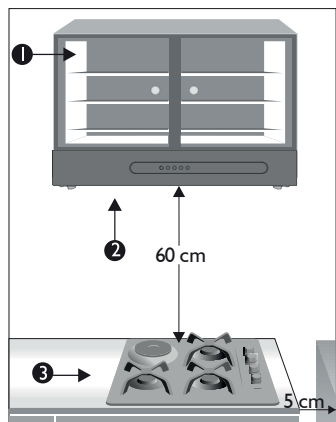


Figura 6

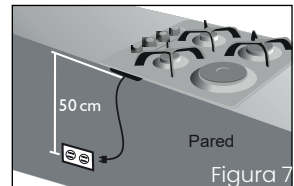
- La presión de suministro para los productos debe estar de acuerdo al país de origen.
- La distancia entre la base de la campana (2) y la mesa del producto (3) debe ser de 60 cm, para que la campana funcione de manera eficiente y segura. Igualmente, se debe cuidar que la distancia entre los gabinetes que soportan la campana purificadora de aire y la mesa del producto conserven la misma distancia. (Ver figura 6).
- Se debe mantener una distancia mínima de 5 cm entre la Estufa de empotrar y las paredes horizontales adyacentes. (Ver figura 6, página 12).
- El tubo flexible se debe acondicionar de tal forma que no pueda hacer contacto con las partes móviles de la unidad de alojamiento (por ejemplo un cajón) y no debe pasar por ningún espacio susceptible de congestionarse.
- La tubería para la instalación de los productos puede ser de los siguientes materiales:

Tubería flexible de cobre A ó B.
Tubería flexible de acero inoxidable.



ADVERTENCIA

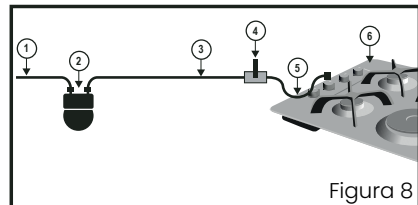
- Para evitar situaciones donde el vidrio de la Estufa de empotrar cristal pueda presentar fracturas o reviente, éstas deben instalarse según su referencia y las medidas del mesón donde se empotrarán como se informa en la tabla 4 de la página 11.
- La presión de la red de gas excesiva genera sobrecalentamiento generando riesgo de fractura en el vidrio durante el uso de la Estufa de empotrar. Antes de la instalación verifique que la presión de la red de gas esté de acuerdo a la tabla 5 en la página 15. En caso contrario contacte al instalador de la red de gas de la vivienda.
- Las fragmentaciones del vidrio asociadas a presiones de gas excesivas, golpes y/o incumplimiento de la instalación, no están cubiertas por la garantía del producto.
- La distancia mínima entre el tomacorriente y la entrada de gas del producto debe ser de 50 cm (Ver figura 7).
- Se debe evitar acoplar accesorios de materiales diferentes para evitar corrosión galvánica, además de comprobar que la boquilla del producto de la instalación y el tubo de conexión tengan el mismo diámetro nominal.
- Las conexiones del producto deben ser de fácil acceso de tal manera que puedan efectuarse labores rutinarias de inspección, limpieza, mantenimiento y reparación.
- No permita que la conexión de tuberías flexibles en acero inoxidable esté en contacto directo con la parte posterior del otro producto (horno) debido a las altas temperaturas que ésta posee.



Instalación del producto para suministro de gas por red GN y GLP

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

1. Red de distribución.
2. Medidor y regulador de presión.
3. Línea de servicio.
4. Válvula de paso.
5. Tubería para la conexión (flexo metálica).
6. Producto.



Manual de usuario estufa de empotrar

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

1. Pipeta GLP.
2. Regulador de presión.
3. Manguera de conexión.
4. Línea de servicio.
5. Válvula de paso.
6. Tubería para la conexión (flexo metálica).
7. Producto.

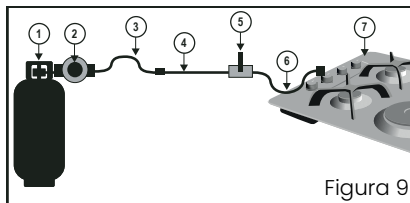


Figura 9

- Realizar la conexión entre la manguera de suministro de gas y el producto. Verifique que cada uno de los conectores cuente con su respectivo empaque.
- Abra la válvula de suministro de gas y compruebe que no haya fugas utilizando un detector de fugas, si no se dispone de este dispositivo, utilice agua jabonosa. No use cerillos o encendedores para esta finalidad.
- En el caso de detectarse fugas, cierre inmediatamente la válvula y verifique los posibles escapes de combustible.



IMPORTANTE

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

Tenga en cuenta que en países donde no se cuente con red de Gas Natural, los instructivos antes expuestos no aplican.

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 10).
- Asegúrese que el voltaje del tomacorriente de la conexión de la instalación eléctrica esté acorde con el voltaje nominal del producto (Ver figura 11).
- En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los breakers que controlarán el producto, márquelos con el nombre y finalmente conecte éste al tomacorriente. (Ver figura 12).

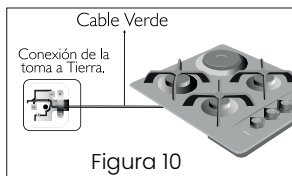


Figura 10

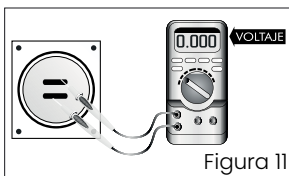


Figura 11



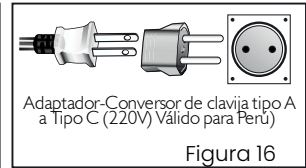
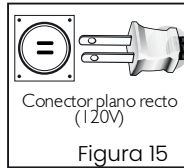
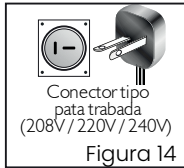
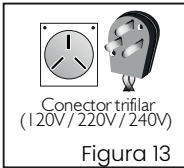
Figura 12



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 Estufa de empotrar (Según referencia)



ADVERTENCIA

- La función del cable de conexión a tierra es evacuar las pequeñas fugas de corriente presentes en los productos eléctricos y suministrar protección al usuario contra corrientes por cortocircuito, para las Estufa de empotrars es muy importante su previa conexión, la cual debe hacerse al circuito conexión a tierra en la instalación eléctrica. Los productos de empotrar poseen la conexión a tierra incorporado en el cable de entrada de corriente y no requieren alguna conexión adicional.
- Nunca conecte el cable de puesta a tierra al neutro de la instalación; éstas podrían energizar las partes metálicas del producto.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
- El circuito eléctrico al que se va a conectar el producto debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para éste. Los breakers de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales. En caso necesario, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.
- El cable de suministro de energía del producto tiene el respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal. Si observa que la clavija del producto no sirve en la caja de conexión, puede cortarla y cambiar ésta. No incurrirá en perder la garantía siempre y cuando no adapte una clavija inapropiada o conecte la clavija en una caja de conexión a tierra para la protección del producto.

Método para verificar el funcionamiento correcto de los quemadores

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

País (Unidad de medida)	Tipo de gas	Presión nominal	Tolerancia inferior	Tolerancia superior
Colombia (mbar)	GLP	29	25	35
	GN	20	17	25

Tabla 5

- Antes de encender las fuentes de calor, verifique la posición correcta del difusor y la tapa de la fuente de calor, éstas deben ser concéntricas al inyector (Ver figura 31, página 21).
- Encender cada una de las fuentes de calor con la perilla ubicada en la posición de flujo MÁXIMO y llevarlo a la posición MÍNIMO y validar que la llama se regule de acuerdo a la posición seleccionada.

Manual de usuario estufa de empotrar

Para las fuentes de calor inyectadas y selladas

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

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

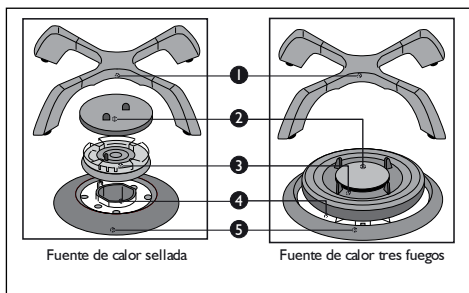


Figura 17

INSTALACIÓN

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



IMPORTANTE

- Este producto debe ser instalado únicamente por personal calificado.
- Recuerde que los daños ocasionados por una instalación inadecuada no realizada por Servicio Técnico Haceb o sus centros autorizados, no están cubiertos por la garantía.

Instalación de la Estufa de empotrar

Cómo empotrar la Estufa de empotrar al módulo

- Asegúrese que la superficie donde va a ser empotrada la Estufa de empotrar esté nivelada y pueda soportar el peso de ésta y de los utensilios de cocina en pleno uso: aproximadamente 50 kg, (Ver figura 18).
- Teniendo en cuenta la Tabla 6, demarque en la superficie de instalación, el contorno correspondiente a la base de la Estufa de empotrar (Ver figura 19).
- Recorte cuidadosamente el rectángulo trazado; recuerde que esta labor debe ser realizada por personal calificado y certificado (Ver figura 20). (Ver también dimensiones del trazo a cortar para empotrar su Estufa de empotrar en la tabla 6.



Figura 18

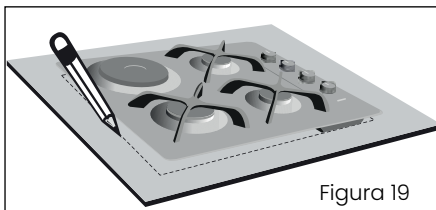


Figura 19

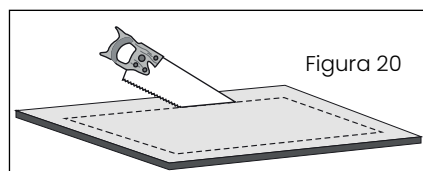
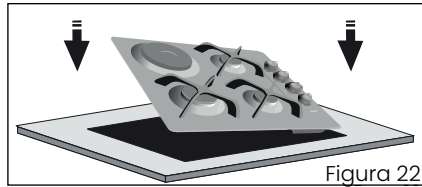
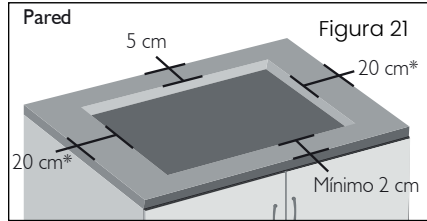


Figura 20

- Si el recinto donde se va a instalar el artefacto clasifica como espacio confinado según NTC 3631 (Actualización vigente) y el método de ventilación es el método 2, grantice las medidas especificadas en la figura 21 página 17.
- 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 21, página 17).
- * 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.
- Retire la superficie recortada y proceda a colocar la Estufa de empotrar sobre la mesa de instalación. Tenga en cuenta que el tablero de controles debe quedar sobre el lado derecho (Ver figura 22).



! IMPORTANTE

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

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Descripción del producto y su partes

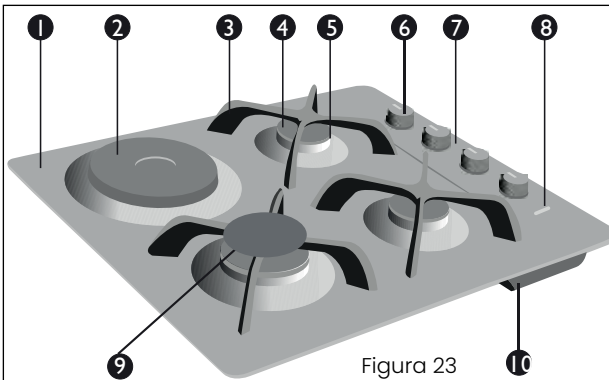


Figura 23

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. Base.

Manual de usuario estufa de empotrar

Accesorios de la Estufa de empotrar

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

Dimensiones de la Estufa de empotrar

LÍNEA DEL PRODUCTO	DIMENSIONES Estufa de empotrar (en centímetros)	DIMENSIONES Del trazo a cortar para empotrar (en centímetros)
L-50	Ancho: 52 Alto: 11,5 Profundo: 51	Ancho: 48,6 Profundo: 47,2
L-60	Ancho: 60 Alto: 11,5 Profundo: 51	Ancho: 57 Profundo: 47,2
L-60 X 43	Ancho: 60 Alto: 11,5 Profundo: 43	Ancho: 57 Profundo: 39,4
L-66	Ancho: 66 Alto: 11,5 Profundo: 54	Ancho: 62,8 Profundo: 50,4
L-76	Ancho: 76 Alto: 10,5 Profundo: 54	Ancho: 72,8 Profundo: 50,4

Tabla 6

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



IMPORTANTE

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

Número máximo de recipientes según Estufa de empotrar a utilizar

LÍNEA DEL PRODUCTO	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
66	3 y 4	3 y 4	3
76	4 y 5	3 y 4	3

Tabla 7



IMPORTANTE

- (*) Bajo ninguna circunstancia deben utilizarse recipientes con diámetros menores a 10 cm.
- Usar recipientes diferentes a los diámetros establecidos en la Tabla 7 puede ocasionar fragmentación del vidrio, el cual no está cubierto por la garantía.



ADVERTENCIA

- El fabricante no se hace responsable por incidentes ocasionados por el no cumplimiento de la información suministrada en la tabla 7.
- Sólo bajo su responsabilidad, usted puede realizar algunas combinaciones diferentes en los diámetros de los recipientes especificados en la tabla 7.
- El no uso de los recipientes recomendados puede ocasionar:
 - Volcamiento de los recipientes.
 - Derretimiento de las perillas.
 - Decoloración de las zonas aledañas (paredes, mesones, entre otros).
 - Retardos en tiempos de cocción.
 - Altas concentraciones de monóxido (gas muy tóxico).
 - Incineración de módulos de madera adyacentes.

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

- Evite que los recipientes, planchas asadoras y otros elementos utilizados para realizar la cocción de los alimentos entren en contacto con las perillas durante el tiempo de cocción.
- No utilice recipientes con un diámetro menor al especificado, ya que puede provocar volcamiento y generar derrames de líquidos calientes.
- Para las fuentes de calor tres fuegos (según referencia), no utilice recipientes pequeños, con el fin de garantizar la estabilidad y tener una eficacia de calentamiento adecuada. Cuando el recipiente es de un diámetro menor se genera inestabilidad y pérdidas de calor alrededor del mismo.
- Evite usar recipientes con base cóncava, convexa o con bordes salientes, ya que al desplazarse se pueden desestabilizar fácilmente.
- Evite usar recipientes mayores a 20 cm cerca de las perillas del producto para evitar el derretimiento. En caso de utilizar un recipiente de mayor diámetro, se recomienda usar los puestos donde se localice la fuente de calor rápida.
- Si se utilizan varios puestos de manera simultánea revise que el diámetro del recipiente no exceda lo establecido en la tabla 7, página 18.
- En caso de utilizar dos puestos para cocción, procure colocar los recipientes en disposición diagonal, con el fin de disminuir el riesgo de contacto del recipiente frontal o lateral con las perillas.
- Si utiliza recipientes con mango o asa garantice que estos tengan su respectiva tapa. Esto ayudará a la estabilidad del recipiente y evitará volcamientos.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DESTINADAS AL USUARIO

- Verifique que el producto esté instalado de acuerdo a las instrucciones generales contenidas en este manual.
- Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abierto los espacios naturales para la ventilación.

Cómo encender las fuentes de calor de mesa

- Las perillas se deben encontrar siempre en posición de APAGADO (figura 24).
- Gire la válvula de paso hasta la posición ABIERTO (figura 25).
- Verifique antes de encender la fuente de calor que la tapa esté correctamente ubicada y ajustada a ésta, como se muestra en la figura 26.
- 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 la perilla en la posición deseada para el proceso de cocción. (Figura 27).
- 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 28 y 29).

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

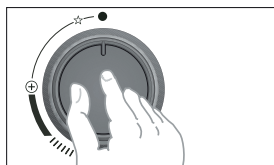


Figura 24

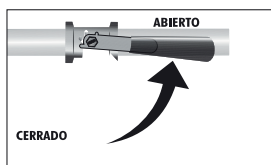


Figura 25

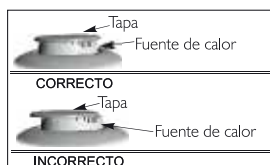


Figura 26

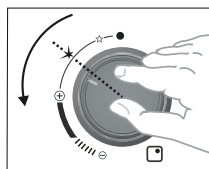


Figura 27

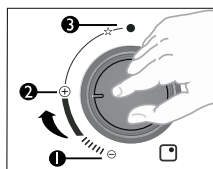


Figura 28

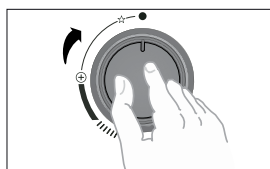


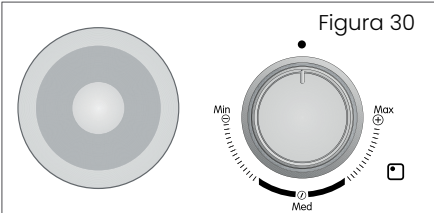
Figura 29



ADVERTENCIA

- La limpieza 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 EMPAQUES PLÁSTICOS UBICADOS EN LAS PERFORACIONES, ellos evitan el ingreso de líquido.
1. En caso de ser necesario, retire las perillas con cuidado y límpielas con un paño no abrasivo levemente humedecido con un limpiador comercial de cocina, asegurándose 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. Instale nuevamente las perillas.

Cómo operar las resistencias eléctricas blindadas (Según referencia)

- Los platos blindados no se calientan por partes como los platos tubulares, en éstos el calor se distribuye uniformemente sobre la superficie metálica y la temperatura alcanzada por éste dependerá de la posición de las perillas.
- 
- Figura 30
- En la posición ALTO o Max, el plato opera a su máxima potencia nominal y la descarga de calor es mayor.
 - En la posición MEDIO o Med, el plato opera totalmente, pero a una temperatura un poco menor, suficiente para continuar la cocción de los alimentos después de haber alcanzado la temperatura de ebullición en la posición alto.
 - En la posición BAJO o Min, el plato opera a una potencia y temperatura mínima.
 - Para apagar totalmente el plato blindado, la perilla debe quedar en la posición de APAGADO (Ver figura 30).

Recomendaciones sobre el manejo de las resistencias

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



ADVERTENCIA

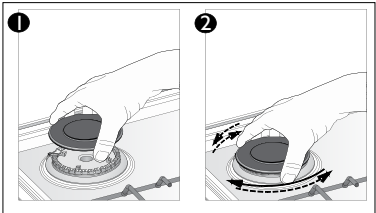
- Una mala ubicación de la tapa en la fuente de calor puede generar daños irreversibles como deterioro o derretimiento, los cuales no estarán cubiertos por la garantía. (Ver figura 31)
- 
- Las partes externas de su producto pueden alcanzar altas temperaturas durante su funcionamiento, por lo que debe mantener a los niños alejados y evitar el contacto directo con las partes, se recomienda utilizar guantes o elementos de protección.

Figura 31

Manual de usuario estufa de empotrar

- Si al momento de cocinar siente síntomas tales como mareos, dolor de cabeza, somnolencia, fatiga, entre otros; suspenda el proceso de cocción y haga revisar la instalación de su producto por personal calificado.
- Para realizar una correcta instalación de la parrilla en el producto, haga coincidir las guías del quemador o tapa quemador con los orificios de la parrilla como lo indican las flechas en la figura 32.
- Evite derrame de líquidos y poner recipientes mojados sobre las resistencia eléctrica blindada 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.

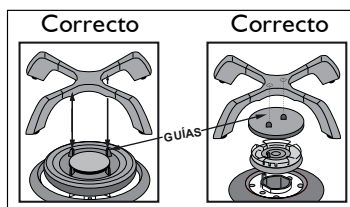


Figura 32

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 33).
- Que el maneral de la válvula de paso esté en la posición de CERRADO (Ver figura 34).

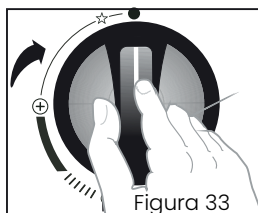


Figura 33

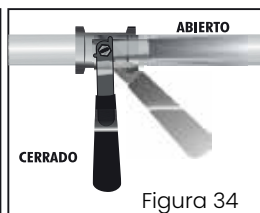


Figura 34

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 35).
- Procure no halar las parrillas porque el cono interno podría desacomodarse y originar fugas de gas y en caso de que se requiera retirar la perilla hágalo con cuidado. (Ver figura 36)



Figura 35

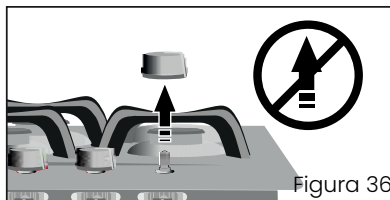


Figura 36

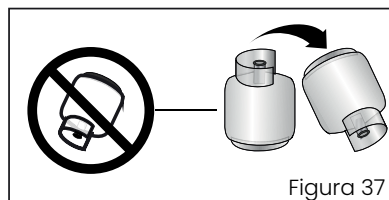
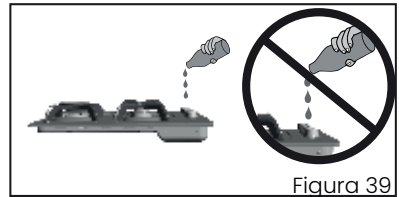


Figura 37

- 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 37).
- 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 38).
- Durante las labores de limpieza, debe evitarse la caída de agua y jabón dentro de la válvula (Ver figura 39).

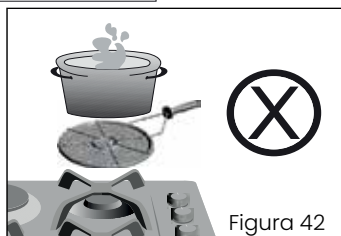
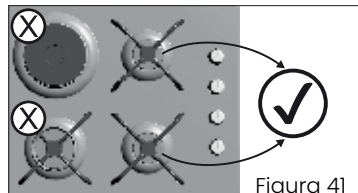
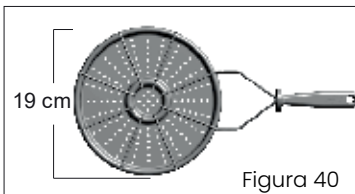


Consejos en caso de fuga de gas

- 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.
- Si hay fuego, éste debe apagarse inmediatamente o llamar a los bomberos

Recomendaciones sobre el manejo de las parrillas asadoras

- Para asar arepas, le recomendamos el uso de la parrilla asadora, ya que su diámetro (19 cm) y su acabado, es el óptimo para esta labor. (Ver figura 40).
- Para asar utilice siempre los quemadores semirápidos (quemadores pequeños). No utilice el quemador rápido (quemador grande), ni el palto eléctrico. (Ver figura 41).
- Evite derramar líquidos cerca de las zona del quemador, esto provocaría un enfriamiento repentino que puede fracturar el vidrio de la Estufa de empotrar.
- No utilice la parrilla asadora entre el recipiente y el quemador para disminuir la intensidad del calor. (Ver figura 42).





IMPORTANTE

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

PREVENCIÓN Y CUIDADOS

- Evite colocar sobre los elementos calefactores objetos que puedan interesar a los niños, podrían accidentarse tratando de alcanzarlos.
- Coloque las asas de los utensilios de cocina de modo que queden por fuera del alcance de éstos.
- No permita que los niños manipulen las perillas del producto y jueguen con ellas.
- Evite almacenar cerca del producto detergentes y sustancias inflamables de ningún tipo (tiner, gasolina o blanqueadores, entre otros).
- Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes al cocinar.
- No permita que los niños manipulen recipientes con líquidos calientes dispuestos sobre la Estufa de empotrar. Existe riesgo de accidentes por volcamiento del recipiente.
- Si percibe olor a gas en el ambiente cierre la válvula de paso, ventile el lugar, no accione interruptores eléctricos, no encienda otro tipo de electrodomésticos y proceda a ubicar la fuga. Para eso utilice agua jabonosa en las uniones y donde observe burbujas proceda a hacer nuevamente la unión; vuelva a verificar que no haya quedado fuga con la prueba de agua jabonosa. JAMÁS UTILICE LLAMA PARA TAL FIN.
- Si el suministro de gas es con cilindro (Gas Licuado de Petróleo GLP) y el contenido se está acabando, pueden aparecer puntas amarillas en la llama de la fuente de calor; si esto sucede cambie inmediatamente el cilindro por uno lleno ya que estas puntas pueden generar deposición de hollín o tizne y producir monóxido de carbono, gas muy tóxico.
- Evite el contacto con las resistencias eléctricas y áreas adyacentes, cuando éstas se encuentren encendidas; podrían producir quemaduras aunque su apariencia no sea enrojecida.
- Durante y después del uso, no permita que paños de cocina permanezcan cerca de las resistencias eléctricas o fuentes de calor de gas.
- Este producto no se debe usar como sistema de calefacción en el ambiente.
- No utilice elementos metálicos para remover sobrantes.
- No utilice abrasivos, detergentes en polvo o limpiadores genéricos.
- Limpie la superficie con una tela de algodón humedecida. No limpiar cuando la superficie esté caliente.
- No golpee el contorno, ni la superficie de la mesa de vidrio, ni la utilice como tabla de corte.
- No sobrecargue la Estufa de empotrar. No utilice recipientes cuyo peso supere los 17 kg.
- No deje los quemadores prendidos sin carga (vacío). Así ahorra energía y evita accidentes.
- Tenga especial cuidado con el derrame de líquidos fríos sobre la superficie caliente del vidrio, este podría ocasionar accidentes.

- En caso de que el vidrio se reviente, por ningún motivo intente manipularlo. Cierre el manual de la válvula de paso y comuníquese inmediatamente con Servicio Técnico Haceb.

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.

Cuidados de las resistencias eléctricas

Para resistencias eléctricas blindadas (Según referencia)

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

Cuidados del porcelanizado

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

- Evite toda clase de golpes en las superficies porcelanizadas, especialmente en bordes y esquinas.
- Evite que sobre el porcelanizado caliente se derramen líquidos hirviendo (aceites, salsas, almibares 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.
- Evite picar o cortar alimentos con utensilios filosos sobre la superficie esmaltada.

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.
- Las parrillas de hierro fundido (según referencia) tienen soportes en silicona, por ningún motivo apoye la parrilla en la mesa de cristal sin los mismos, esto puede ocasionar una fragmentación del vidrio, lo cual no está cubierto por la garantía.
- Cuando se esté en ambientes salinos (lugares como en la costa), la limpieza de la superficie debe ser con mayor frecuencia para evitar incrustaciones de cloruro de sodio (sal marina) presente en el ambiente.

Manual de usuario

estufa de empotrar

Limpieza del porcelanizado

- Evite que los líquidos o restos de comida que se rieguen se sequen en la superficie. Si esto ocurriera se deben retirar inmediatamente con una esponja de nylon o un paño húmedo.
- Los restos de comida pegada se pueden remover utilizando una espátula o raspador de madera, plástico, nylon o silicona para evitar que la mesa de su Estufa de empotrar se raye.
- Las manchas mas difíciles se pueden retirar utilizando vinagre. Diluya vinagre en agua y póngalo al fuego hasta que hierba (ebulla). luego proceda con la limpieza como lo hace habitualmente.
- Después de cada limpieza evite dejar la superficie húmeda (seque la superficie esmaltada después de cada limpieza).
- El material pocelanizado no se debe limpiar hasta que no este completamente frío.
- Puede utilizar jabones o detergentes, paños suaves y esponjas plásticas para realizar la limpieza de su Estufa de empotrar, no utilizar productos abrasivos.

Cuidados del acero inoxidable (según referencia)

Nota: Antes de usar el producto, retire el protector plástico que recubre la mesa de acero inoxidable y limpie cualquier residuo de este, si no se retira en su totalidad, al encender los quemadores se producirán daños que no están cubiertos en la garantía.

Es posible 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 o no se siguen las recomendaciones de uso del producto; a continuación le damos algunas recomendaciones para limpiar su producto si se presenta este fenómeno:

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 en el sentido de las líneas de cepillado del acero y seque con un paño seco.

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. Aplique un desengrasante no abrasivo o vinagre con sal sobre la zona que presenta amarillamiento, frote con un paño húmedo
3. o esponja sintética, siga las recomendaciones de uso que especifica el desengrasante.
4. Limpie la superficie con un paño levemente humedecido con agua y seque con un paño.

Nota: Tenga en cuenta que por ser un fenómeno asociado al uso, ésta situación no está cubierta por la garantía.

Limpieza del vidrio

Durante el proceso de limpieza evite golpear el vidrio, especialmente sus bordes, para evitar que se quiebre. No emplee detergentes y líquidos inflamables, esponjillas metálicas, cuchillos u objetos corto punzantes.

1. Verifique que el vidrio del producto no este caliente antes de realizar la limpieza
2. Retire las parrillas y quemadores evitando golpearlos o rayar la superficie.
3. Sumergir un paño sintético no abrasivo en una mezcla de agua tibia y jabón y frote la superficie del vidrio, el agua tibia ayudara a remover suciedades de la superficie. Para evitar manchas en la Estufa de empotrar, no utilice limpiadores o des-manchadores para limpiar su Estufa de empotrar.
4. Limpiar con un paño suave y seco o con papel de cocina absorbente.

Limpieza de los quemadores

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

- Limpie las tapas, difusores y base con un paño húmedo, para remover los residuos que están pegados, utilice agua y jabón, las puede estregar o frotar con un paño sintético. asegúrese al limpiar la base, que al inyector no le ingrese agua y que este, no quede obstruido por partículas de alimento.

Aspectos ambientales

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



SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO

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

Las fuentes de calor no encienden

■ No llega gas a la fuente de calor

- Si la instalación posee una válvula de paso, verifique que esté completamente abierta.
- Si el suministro es con GLP (Gas propano) verifique el contenido del cilindro.
- Verifique la tubería flexible de acero inoxidable no esté aprisionada por algún mueble u objeto.
- Verifique que el orificio de los inyectores no esté obstruido por grasas y derrames de alimentos; si lo están, límpielos y desobstrúyalos utilizando un alfiler.
- Verifique que la placa de especificaciones del producto que el tipo de gas señalado sea el mismo de la instalación.
- Verifique que la fuente de calor esté bien instalada.

■ Bujía del encendedor electrónico mal ubicada

- Verifique que la bujía esté posicionada adecuadamente para que la chispa generada se dirija a la fuente de calor.

■ No llega suficiente gas a la fuente de calor

- Verifique en la placa de especificaciones del producto que el tipo de gas señalado sea el mismo de la instalación.

Manual de usuario estufa de empotrar

- Si la instalación es con tubería flexible (manguera flexible de acero inoxidable), verifique que ésta no esté aprisionada por algún mueble u objeto.
- Verifique que la fuente de calor esté bien instalada.
- Verifique que el orificio de los inyectores no esté obstruido por grasas y derrames de alimentos; si lo están límpielos y desobstrúyalos utilizando un alfiler.

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

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

- Si la fuente de calor presenta una llama más grande de lo normal, la presión de suministro puede estar muy alta, llame a un técnico calificado y certificado para que verifique el regulador.
- Falta aire primario. (Según producto y referencia).
- Verifique que los orificios (puertos) de la fuente de calor estén limpios y desobstruidos.
- Verifique la posición del regulador de aire primario; si aún puede abrirse más, hágalo. (Según referencia).

■ Ubicación del difusor y la tapa de la fuente de calor

- Verifique la correcta ubicación del difusor y la tapa de la fuente de calor. (Ver advertencia, sobre la ubicación correcta de la etapa sobre la fuente de calor, figura 35, página 22).

■ Poco contenido del cilindro de GLP

- Si su instalación es con GLP (Gas propano) cámbielo por uno nuevo.

Las llamas se desprenden de la fuente de calor

■ Demasiado gas

- Si la fuente de calor presenta una llama más grande de lo normal y ruido (soplete), la presión de suministro puede estar muy alta, llame a un técnico calificado y certificado para que verifique el regulador.

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

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

El encendedor electrónico está directo

■ La perilla se encuentra en posición entre Máx y Apagado

- Ubique la perilla entre la posición de Máx y Mín para desactivar el encendido electrónico.

Producto electriza

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

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

Las resistencias eléctricas o el encendido electrónico no funcionan

■ El cable de suministro de potencia se encuentra desconectado, el enchufe no hace buen contacto con el toma de corriente.

- Conecte e introduzca adecuadamente el enchufe en el tomacorriente y verifique la buena fijación. Si el tomacorriente no garantiza un buen contacto se debe cambiar y garantizar que el cable de suministro no quede sometido a tensión.

■ Breaker disparado

- Consulte a un electricista calificado y certificado para que diagnostique el problema, le indique si el breaker es el adecuado.

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

Evite realizar llamadas innecesarias solicitando Servicio Técnico Haceb. Tenga presente que si el producto está bueno, La revisión de su producto le será cobrado, así se encuentre en el periodo 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



IMPORTANTE

- Tenga en cuenta que la conversión de gas sólo aplica para países donde se distribuya Gas Natural y GLP.
- La conversión de gases no aplica para **Ecuador**.

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 retire los inyectores (Utilice llave de 7mm) 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 Estufa de empotrar.
- Instale los inyectores que compró, teniendo en cuenta los diámetros indicados en la tabla 8. En esta operación debe emplearse sellante de traba química fuerza media para evitar fugas.

Diámetro de inyectores

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

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

Tabla 8

Diámetro de inyectores (mm) Somipress					
Referencia	Tipo de Gas	Quemador semi-rápido	Quemador rápido	Quemador Dual (Si aplica)	
				Interno	Externo
CUB L66	GN	0,90	1,13	No aplica	
	GLP	0,65	0,76		

Tabla 9

Calibración y ajustes del tornillo bypass

- Retire las perillas que controlan el paso halándolas con cuidado (ver figura 43).
- Con la ayuda de un destornillador perillero, de longitud mayor a 3 pulgadas y de punta plana, lleve el tornillo hasta la posición indicada en la figura 44 según sea el caso.

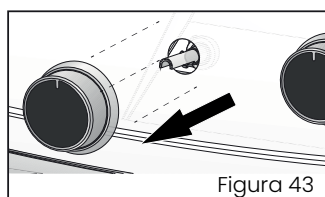


Figura 43

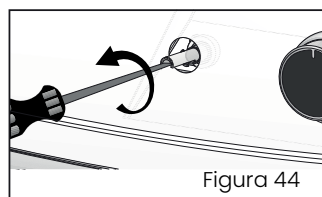


Figura 44

Desde esa posición ajuste el tornillo bypass girándolo anti-horario según figura 45.

Quemador semirápido		Quemador rápido		Quemador 3 fuegos (Según referencia)		Quemador 3 fuegos (Quemador ultrarápido)	
GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP
	Cerrado		Cerrado		Cerrado		
1/4 giro		3/8 giro		1/2 giro		3/4 giro	1/4 giro

Figura 45

- Coloque nuevamente la fuente de calor y perilla en la posición original.
- Verifique el funcionamiento de la fuente de calor tanto en flujo MÁXIMO como en flujo MÍNIMO.
- Si en flujo MÍNIMO se presenta inestabilidad en la llama (se apaga) o con un funcionamiento semejante al flujo MÁXIMO, revise nuevamente la calibración del bypass.
- Después de realizar la conversión del producto, pegar una etiqueta de precaución en un lugar visible del mismo, que indique que el producto fue convertido y el tipo de gas a utilizar.
- Guarde el inyector retirado para un posible cambio. En este caso deberá seguir de nuevo estas instrucciones y retirar la calcomanía de PRECAUCIÓN.



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**

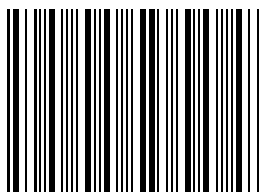
Correo electrónico: atencionpqr@haceb.com

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



1 01 0983

