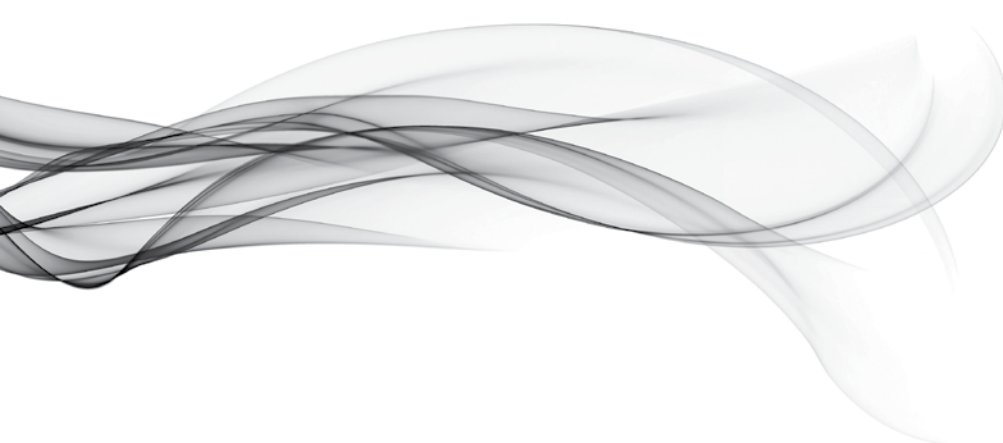


MANUAL DE USUARIO ESTUFA SP

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



Un hogar, mil historias felices

CONTENIDO

<u>GARANTÍA COLOMBIA</u>	<u>4</u>
Inclusiones y excepciones	4
La garantía excluye reclamaciones asociadas a:	4
Condiciones de reparación:	4
Declaración del tiempo de suministro de repuestos:	5
<u>SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA</u>	<u>5</u>
<u>GLOSARIO</u>	<u>6</u>
<u>PLACA DE ESPECIFICACIONES</u>	<u>7</u>
<u>ADVERTENCIAS PRELIMINARES</u>	<u>7</u>
<u>INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO</u>	<u>8</u>
Descripción del producto y sus partes	8
Dimensiones de la estufa (Según referencia)	9
Accesorios de las estufas:	9
Instrucciones generales	9
Ventilación	9
Instalación del producto	10
Instalación del producto para suministro de gas por red GN y GLP	11
Conexión a la red GN y GLP	11
Instalación eléctrica	12
Conectores para estufas (Según referencia)	12
Para estufas con espaldar	13
Instrucciones de anclaje para estufas	13
Método para verificar el correcto funcionamiento de las fuentes de calor	13
Procedimiento para ubicar las fuentes de calor según modelo o referencia	14
Ajuste del dispositivo regulador de aire primario en las fuentes de calor según modelo o referencia	14
Puntas amarillas	14
Para Fuente de Calor de mesa	15
Para la Fuente de Calor del horno (según modelo o referencia)	15
Desprendimiento de llama	15
<u>INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO</u>	<u>16</u>
Cómo encender las fuentes de calor de la mesa.	17
Cómo operar las resistencias eléctricas en los productos mixtos o eléctricos	18
Resistencias eléctricas tubulares (Según referencia)	18
Recomendaciones sobre el manejo de las resistencias eléctricas	18
Recomendaciones para la cocción de alimentos	21
Sugerencias para utilizar el horno de gas o eléctrico (Según modelo o referencia)	21
Recomendaciones sobre el manejo de las válvulas	21
Consejos en caso de fuga de gas	21
<u>INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES</u>	<u>22</u>
Sistemas con fuente de calor convencional.	22
<u>conversión de gas</u>	<u>22</u>
Sistema con fuente de calor serie A	23
Regulaciones de aire	23
Conversión para el horno	24
Datos técnicos	24



PREVENCIÓN Y CUIDADOS	24
Indicaciones de limpieza y manipulación de la parrilla	25
Indicaciones para limpiar la mesa inoxidable con plato tubular (según modelo o referencia).	25
Para resistencias eléctricas tubulares	26
Cuidados del porcelanizado	26
Cuidados del acero inoxidable	26
LIMPIEZA	26
Limpieza de las fuentes de calor	26
Limpieza del acero inoxidable	27
Cuidados para la limpieza de acero inoxidable (brillante)	27
Como limpiar grasa o carbonatos (manchas blancas)	27
Limpieza resistencias eléctricas tubulares (Según referencia)	28
Las resistencias eléctricas tubulares	28
Limpieza del porcelanizado	28
Limpieza del interior del horno con superficie de limpieza continua (Superficie catalítica). Según producto y referencia.	28
Limpieza del interior del horno con superficie lisa. (Según producto y referencia)	28
Aspectos ambientales	29
SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO	29
Las fuentes de calor no encienden	29
Se ven puntas amarillas en la llama y tizne en las ollas	29
Las llamas se desprenden de la fuente de calor	30
El encendedor electrónico no genera la chispa	30
El encendedor electrónico está directo	30
Las resistencias eléctricas o el encendido electrónico no funcionan	30

GARANTÍA COLOMBIA

Fabricante, descripción, vendedor, teléfono y fecha de compra: determinados en la factura de venta.

Identificación del producto garantizado: En la placa de especificaciones de este manual.

Vigencia de la garantía: un (1) año en estufas L60 y tres (3) años en estufas SP L50 a partir de la fecha de entrega por parte del establecimiento comercial.

Inclusiones y excepciones

INDUSTRIAS HACEB ofrece una garantía de un (1) año en estufas L60 y tres (3) años en estufas SP L50 sobre todas las partes y componentes en las estufas excepto aquellas partes o componentes que por estar sometidas a un constante uso o desgaste natural no serán cubiertas por la garantía como: vidrios, bombillos, 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 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:

Cinco años, contados a partir de la fabricación del último lote.

PARA VALIDAR OPERATIVAMENTE LA GARANTÍA Y ACCEDER A NUESTROS SERVICIOS,
CONSERVE LA FACTURA DE COMPRA.

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, cubiertas, 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 cubiertas). **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



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

Amarillamiento: Proceso de cambio de color que sufren todos los aceros inoxidable por el calentamiento de su superficie, este fenómeno es perfectamente normal y se conoce como oxidación por altas temperaturas.

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

Conexiones flexibles a base de elastómeros: Manguera elástica con la función específica de transportar el gas desde la red o cilindro de suministro hasta el producto.

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

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

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

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

NTC: Siglas utilizadas para abreviar el termino 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.

NTE: Siglas utilizadas para abreviar el termino Norma Técnica Ecuatoriana.

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 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.

Timer: Traducido al español significa temporizador. Éste es un dispositivo mediante el cual se puede programar un tiempo determinado de cocción al término del cual se genera un sonido que informa que el tiempo programado ha terminado.

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.

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

Perforación de Ignición: Orificio ubicado en la parte delantera del horno en la cual se debe colocar la fuente de ignición (cerillo o encendedor) para realizar el encendido del horno.

PLACA DE ESPECIFICACIONES



ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- Este producto es un bien de consumo duradero para uso doméstico, fabricado mediante un proceso de transformación industrial.
- **Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.**
- **Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.**
- **Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.**
- **Se requiere de personal ÚNICAMENTE calificado para instalar y ajustar la cocina y/u horno**
- **Si su producto es categoría II2H3B/P, 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. Se debe 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 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 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.
- Evite realizar llamadas innecesarias solicitando Servicio Técnico Haceb. Tenga presente que si el producto está bueno, 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

Descripción del producto y sus partes

Partes de la estufa

1. Cubierta de vidrio (según referencia)
2. Parrilla plato tubular
3. Fuente de calor de gas de mesa
4. Bujía del encendedor electrónico
5. Parrilla de mesa
6. Interruptor del encendido electrónico y luz del horno (ubicación según referencia)
7. Perillas encendido fuente de calor de gas de mesa
8. Empaque de caucho siliconado
9. Difusor (según referencia)
10. Vidrio templado
11. Puerta del horno
12. Manija

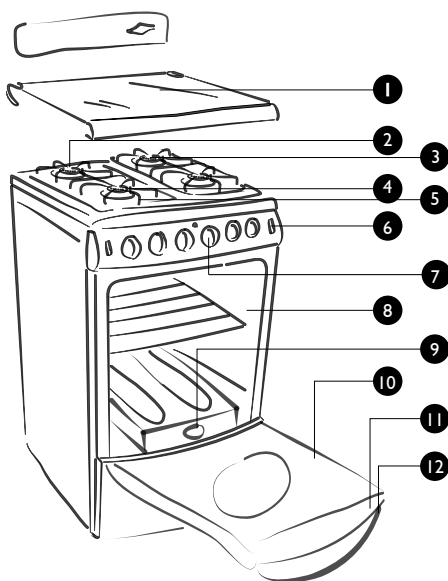


Figura 1

Parte posterior

13. Espaldar (según referencia)
14. Cadena de anclaje
15. Tapa trasera superior

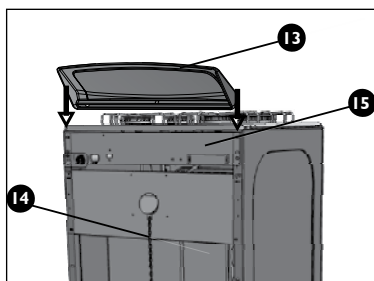


Figura 2

Dimensiones de la estufa (Según referencia)

Referencias	Dimensiones en milímetros		
	Alto A	Ancho B	Profundo C
SP Espaldar	917	521	555
SP Ultra	920	520	530
SP Vidrio superior	931	530	530
SP Vidrio superior Mixta	931	530	545

Tabla 1

Accesorios de las estufas (según modelo y referencia)

1. Entrepaños (1 unidad).
2. Parrillas Estufas L 60: (2 unidades).
3. Estufas SP L 50: (1 unidad) para parrilla en alambón
2 unidades para parrillas en hierro fundido.
4. Estufas SP L 50 Mixta: (2 unidades)
5. Manual (1 unidad).
6. Conjunto entre-paño retráctil (1 unidad según modelo o referencia).

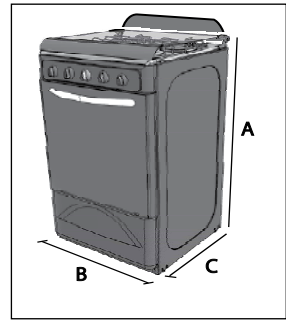


Figura 3

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.
- Para un correcto funcionamiento, este producto requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiental.
- En la placa de especificaciones (página 7) 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 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 y Reglamento Técnico para gasodomésticos vigente expedido por Ministerio de Comercio, Industria y Turismo o con los requisitos vigentes para cada localidad.
- Para la ventilación de recintos interiores donde se instalan productos de cocción, el instalador se debe regir por la norma (NFPA 54). Adicionalmente, el recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la NTC 3631, última actualización (Para Colombia) y/o NTE 2260, última actualización (Para Ecuador).
- Las tuberías metálicas de acero inoxidable corrugado deben cumplir con lo establecido en la NTC 4579.
- Este producto no debe instalarse ni en baños ni en dormitorios.
- Este producto está ajustado para ser instalado de 0 a 2.800 metros sobre el nivel del mar.

Ventilación

- Para un correcto funcionamiento de su producto tenga especial cuidado con las recomendaciones de ventilación, según NTC 3631 última actualización. Condiciones inapropiadas de ventilación pueden ser perjudiciales para la salud.

- 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.
- Tanto el horno de la estufa como el horno de empotrar disponen de conductos para el desfogue de los vapores procedentes de su interior, éstos deben dejarse libres y por lo tanto el mueble como la instalación deben diseñarse de tal forma que este conducto no quede obstruido.



IMPORTANTE

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 (Ver figura 4). Esta imagen aplica para cualquier producto de Haceb con conexión a gas excepto calentadores).

1. Ubicación de la red de gas.
2. Tubería flexible de acero corrugado.
3. Artefacto para cocción.

- Las tuberías 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.
- La presión de suministro para los productos debe estar de acuerdo al país de origen (Ver tabla 2, página 14).
- Si su artefacto está ubicado debajo de gabinetes con o sin campana extractora se deben respetar como mínimo las distancias (Ver figura 6).

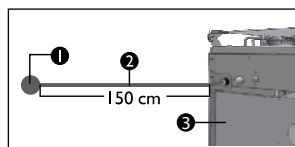


Figura 4

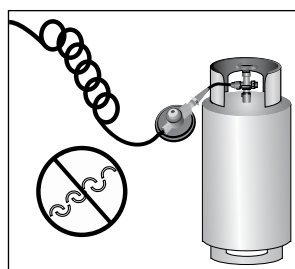


Figura 5

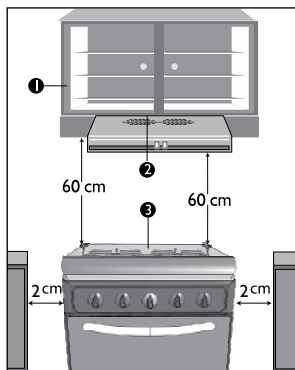


Figura 6

- 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).
- La tubería para la instalación de los productos puede ser de los siguientes materiales:
 - Tubería flexible de cobre A o B.
 - Tubería flexible de acero inoxidable.
- La ubicación del producto dentro de un espacio deberá ser de forma que la distancia mínima con respecto a cualquier material o elemento combustible sea de 2 cm a su alrededor (Ver figura 7).
- Garantice una distancia mínima de 10 cm entre la parte posterior de la estufa y la pared (Ver figura 7).
- La distancia mínima entre el tomacorriente y la entrada de gas del producto debe ser de 50 cm. (Ver Figura 8)
- Se debe evitar acoplar accesorios de materiales diferentes para evitar corrosión galvánica.
- No permita que la manguera de suministro de gas tenga contacto con la parte posterior del producto debido a las altas temperaturas que ésta posee (Ver figura 9).

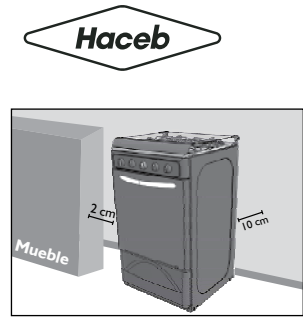


Figura 7

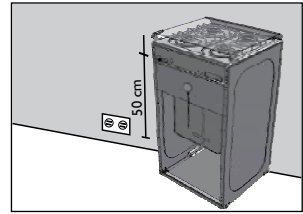


Figura 8

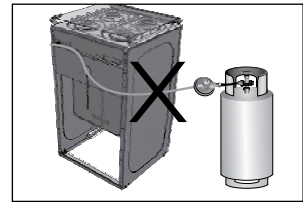


Figura 9

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 debe poseer los siguientes elementos:
 1. Red de distribución
 2. Regulador de Presión
 3. Línea de servicio (tubería)
 4. Válvula de paso
 5. Tubería para conexión
 6. Producto

Conexión a la red GN y GLP

- Verifique que la válvula de suministro esté cerrada.
- Retire el tapón de 1/2 pulgada que se encuentra en la red de gas.
- Retire y limpie las partículas del sellante FUERZA MEDIA que se encuentren en los hilos de la rosca del tapón, de modo que al momento de instalar el gasodoméstico éstas no obstruyan el tubo entrada de gas.
- Revise que las roscas de los conectores de la manguera se encuentren en buen estado.
- Aplique a los conectores, sellante de fuerza media para uso en gasodomésticos.

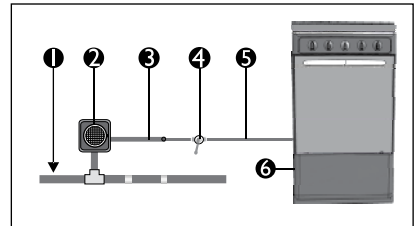


Figura 10

- 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 para la instalación tubería flexible corrugada de acero inoxidable que cumpla los requisitos especificados en la NTC 4579.

Instalación eléctrica

Si el producto posee elementos eléctricos, se deben seguir las siguientes instrucciones para la instalación:

- Para las estufas, tome el cable verde que sale de la parte posterior del producto y conéctelo al toma a tierra de la instalación (Ver figura 11).
- Asegúrese que el voltaje del tomacorriente de la conexión de la instalación eléctrica esté acorde con el voltaje nominal del producto (Ver figura 12).
- En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los breakers que controlarán el producto, márkelos con el nombre y finalmente conecte éste al tomacorriente (Ver figura 13).

Conectores para estufas (Según referencia)



Figura 11

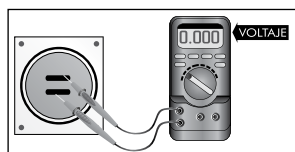


Figura 12



Figura 13

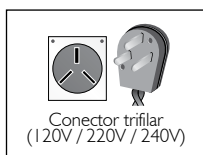


Figura 14

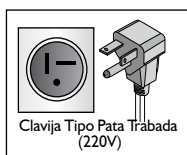


Figura 15

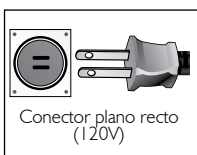


Figura 16

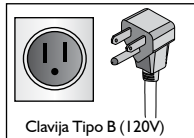


Figura 17

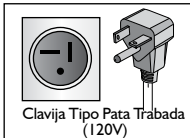


Figura 18



ADVERTENCIAS

- 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 sobre corrientes por cortocircuito, para las estufas es muy importante su previa conexión, la cual debe hacerse al circuito conexión a tierra en la instalación eléctrica de la edificación.
- Nunca conecte el cable de puesta a tierra al neutro de la instalación; éstas podrían energizar las partes metálicas del producto.
- 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.
- Evite que el cable de suministro de su producto entre en contacto con superficies calientes para evitar derretimiento de este.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

Para estufas con espaldar

- Con la ayuda de un destornillador fije el espaldar con los tornillos por la parte posterior de la estufa. Coincidiendo las perforaciones del espaldar con los orificios de esta (Ver figura 19).

1. Espaldar
2. Orificios para fijar el espaldar

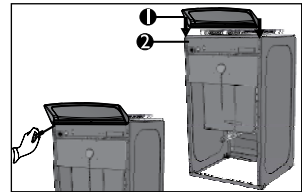


Figura 19

Instrucciones de anclaje para estufas

- El anclaje es un medio para evitar volcamiento de la estufa cuando es sometida a condiciones anormales de uso, como por ejemplo el caso de un niño que decida pararse sobre la puerta del horno cuando está abierta.
- La estufa dispone de un sistema de anclaje al muro posterior por medio de una cadena; esta viene fijada en la parte posterior de la estufa, el fabricante no se hace responsable por la incorrecta fijación del artefacto. (Ver figura 20).

1. Cadena de anclaje

- Determine el lugar donde ha de ser fijado el producto, sitúe el medio de fijación (clavo en "L", cáncamo, o tornillo, entre otros), y ubíquelo de manera perpendicular a la pared.
- Acerque la estufa a la posición de ubicación, deslícela hasta el muro posterior e introduzca un eslabón de la cadena en el medio de fijación de tal forma que ésta quede tensada.

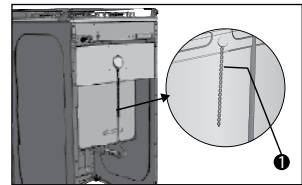


Figura 20

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 (Ver tabla 2 página 14).

País (Unidad de medida)	Tipo de gas	Presión nominal	Tolerancia inferior	Tolerancia superior
Brasil (kPa)	GLP	2,75	1,96	3,43
	GN	1,96	1,47	2,45
Colombia (Mbar)	GLP	29	25	35
	GN	20	17	25
Ecuador (kPa)	GLP	2,9	2,5	3,5
	GN	-	-	-
México (KPa)	GPL	2,75	1,99	2,99
	GN	1,76	1,26	2,16

Tabla 2

- 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 (Ver figura 21).
- Encender cada una de las fuentes de calor con la perilla ubicada en la posición de flujo MÍNIMO y llevarlo a la posición MÁXIMO.
- Verificar que la llama de cada una de las fuentes de calor sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, retroceso de la llama o desprendimiento de la misma. Si se observa uno de estos fenómenos, deben seguir las instrucciones de puntas amarillas en la página 14 o en desprendimiento de la llama página 15, según sea el caso.
- Colocar las perillas en posición de flujo MÍNIMO y verificar el procedimiento anterior.

Procedimiento para ubicar las fuentes de calor según modelo o referencia

1. Ubique el difusor centrándolo con el soporte del mismo, teniendo en cuenta que se ajuste correctamente.
2. Verifique que el difusor quede ajustado y ubicado correctamente.
3. Ubique la tapa de la fuente de calor centrándola con respecto al difusor.
4. Verifique que la tapa de la fuente de calor quede ajustada y ubicada correctamente.

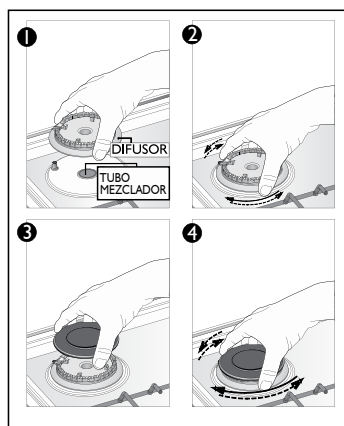


Figura 21



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.

Ajuste del dispositivo regulador de aire primario en las fuentes de calor según modelo o referencia

- 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:

Para Fuente de Calor de mesa

- Cuando la fuente de calor esté fría, retírela de la mesa.
- Con un destornillador afloje el tornillo del regulador de aire primario (Ver figura 22).
- Desplace dicho regulador un poco hacia lado de la fuente de calor y apriete nuevamente el tornillo en esta posición (Ver figura 23).



Figura 22

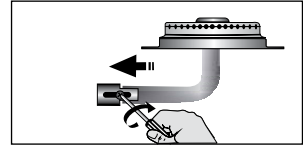


Figura 23

Para la Fuente de Calor del horno (según modelo o referencia)

- Retire el difusor de calor cuando éste se encuentre frío (Ver figura 24).
- Con un destornillador afloje el tornillo del regulador de aire primario, desplace el regulador hacia adelante y apriete el tornillo nuevamente en esta posición. (Ver figura 25).
- Para referencias sin regulador de aire como el que se muestra en la figura 26, no se requiere ajustar la entrada de aire primario, ya que su diseño tiene definida la cantidad de aire suficiente para realizar una adecuada combustión tanto a Gas natural como a gas propano.

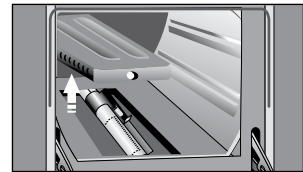


Figura 24

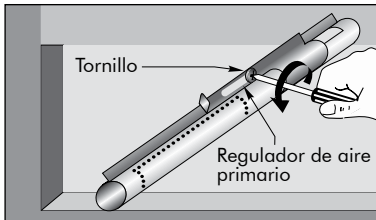


Figura 25

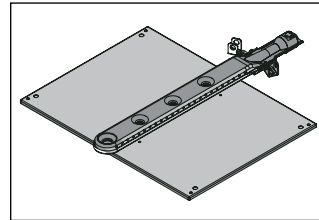


Figura 26

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 deben seguir las operaciones realizadas del fenómeno de puntas amarillas pero desplazando el regulador hacia atrás (según modelo o referencia).

- Verifique nuevamente encendiendo el quemador si las puntas amarillas han desaparecido.
- Si el fenómeno aun se presenta repita la operación anterior y verifique nuevamente hasta que las puntas amarillas hayan desaparecido.

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.
- Si su producto es una estufa, apague todas las fuentes de calor y espere un tiempo mínimo de 10 min antes de bajar el vidrio superior (según referencia), ya que este puede romperse al entrar en contacto con superficies calientes.

Para asegurar la eficiencia máxima del quemador o fuente de calor, utilice recipientes con fondo plano y de los tamaños indicados en la tabla 3.

Quemador	Mínimo Diámetro de recipiente (cm)	Máximo Diámetro de recipiente (cm)
Rápido Semirápido 144mm*	10	26
Semirápido Semirápido 68mm*	10	24
*Denominación para Ecuador		

Tabla 3. Diámetro de recipientes



IMPORTANTE

- No utilice recipientes con un diámetro menor al especificado, ya que puede provocar volcamiento y generar derrames de líquidos calientes.
- **No use recipientes con base cóncava, convexa o con bordes salientes, estos aceleran el fenómeno de amarillamiento de lámina y al desplazarse se pueden desestabilizar fácilmente.**

Sólo bajo su responsabilidad, usted puede realizar algunas combinaciones diferentes con los diámetros de los recipientes, (Ver tabla 4).

Número de recipientes a utilizar según el diámetro				
Diámetro de recipiente (cm)	10	22	24	26
Numero de recipientes	4	4	2*	2*

Tabla 4.

* Procure colocar los recipientes en disposición diagonal, con el fin de garantizar que estos queden centrados con respecto al quemador y se disminuya el riesgo de contacto del recipiente con las perillas o espaldar según sea el caso.



ADVERTENCIA

- 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.
- La tapa abatible de vidrio puede estallar cuando se calienta. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.
- El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios

de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

- Este artefacto está destinado únicamente a la cocción. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo la calefacción de un local.
- Verifique que el producto esté instalado de acuerdo a las instrucciones generales contenidas en este manual.
- Para su correcto funcionamiento este producto requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y temperatura ambiental.
- 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 la mesa.

- Las perillas se deben encontrar siempre en posición de APAGADO (Ver figura 27).
- Gire la válvula de paso hasta la posición ABIERTO, (Ver figura 28).
- Verifique antes de encender la fuente de calor que la tapa este correctamente ubicada y ajustada a ésta (Ver figura 29).
- Si el producto posee interruptor de encendido eléctrico, presione la perilla y gírela en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo mínimo y posteriormente accione el botón de encendido (Ver figura 30).

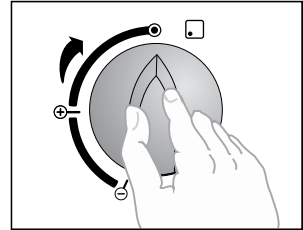


Figura 27

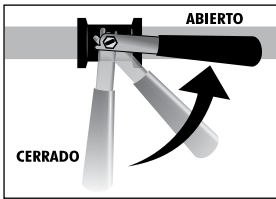


Figura 28

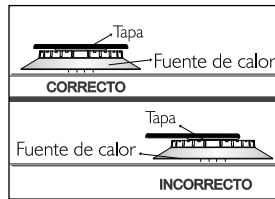


Figura 29

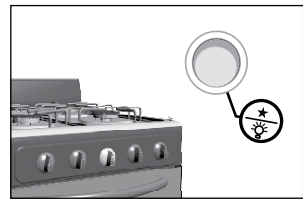


Figura 30

- Si el producto no posee encendido automático tenga lista la fuente de ignición (cerilla o encendedor) y acérquela a la fuente de calor. Presione la perilla y gírela en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo mínimo (ver figura 31).
- Cuando termine, gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de APAGADO (Ver figuras 32 y 33).

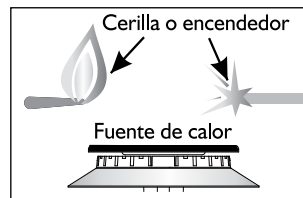


Figura 31

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

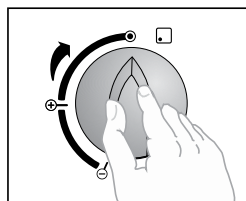


Figura 32

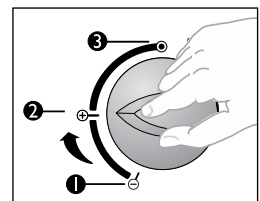


Figura 33

- Cuando en el proceso de la combustión de la fuente de calor se presenten puntas amarillas o desprendimiento de llama, siga las instrucciones descritas en las instrucciones de puntas amarillas página 14 y en desprendimiento de la llama página 15, según sea el caso.

Cómo operar las resistencias eléctricas en los productos mixtos o eléctricos

Resistencias eléctricas (Según referencia)

- En la posición ALTO o Máx, el plato opera a su máxima potencia nominal, encendiéndose totalmente.
- En la posición MEDIO o Med, la resistencia disminuye levemente su poder calorífico, haciendo el cambio de temperatura.
- En la posición BAJO o Min, la resistencia disminuye su potencia a mínimo en relación con la posición nominal.
- Para apagar totalmente la resistencia tubular, la perilla debe quedar en la posición de APAGADO (●). (Ver figura 34).

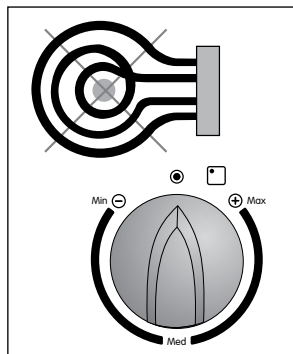


Figura 34

Recomendaciones sobre el manejo de las resistencias eléctricas

- 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 las resistencias eléctricas antes de retirar los recipientes, para evitar el desperdicio de energía. En los platos tubulares un minuto antes; en los platos blindados aproximadamente cuatro minutos antes.

Selector de temperatura (Función hornear)

1. Con la puerta abierta, gire la perilla del selector de temperatura en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de máxima temperatura según referencia (ver Figura 35).
2. Sin dejar de presionar la perilla, accione el interruptor del encendido electrónico ☆ figura 36. De lo contrario utilice un encendedor manual (Ver Figura 37).

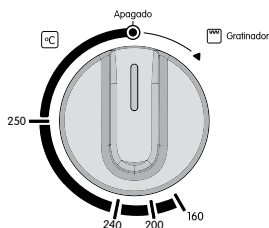


Figura 35. Selector de temperatura según referencia

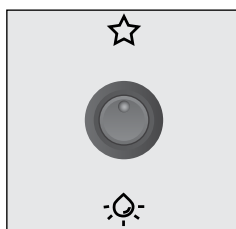


Figura 36. Interruptor encendido electrónico

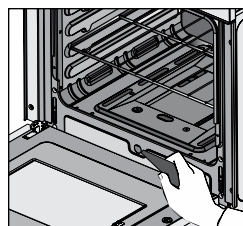


Figura 37. Encendido manual

3. Continúe presionando la perilla por 15 segundos hasta que la llama se mantenga encendida.
4. Si la llama no enciende o se apaga, gire el selector de temperatura a la posición cerrada ● y espere al menos 1 minuto para que el gas se libere. Después reinicie el procedimiento.

5. Suelte la perilla y llévela a la posición de temperatura deseada.
6. Para apagar el horno, coloque la perilla en la posición cerrada ● y asegúrese que la llama se haya apagado.

Nota: Para encendido manual tenga encuenta:

- Abra la puerta del horno. Localice la perforación para la ignición en el centro del difusor (Ver figura 38).
- Prenda un encendedor manual o cerilla y acérquelo a la perforación de ignición ubicada en la zona delantera del difusor o a la perforación ubicada en el frente del difusor según sea el modelo (Ver figura 38).

1. Dispositivo de ignición.
2. Perforación superior de ignición.
3. Perforación frontal de ignición.

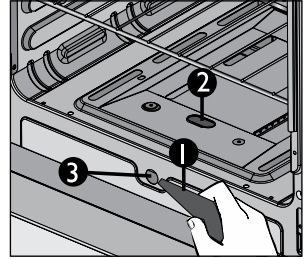


Figura 38

- Presione la perilla y gírela hasta una de las cinco posiciones de temperatura especificadas sobre la tapa de control según sus necesidades (Ver figura 39).
- Conserve la llama en perforación frontal o superior de ignición hasta que la fuente de calor esté completamente encendida y estable. Verificar a través de las dos perforaciones delanteras o en la perforación frontal según modelo o referencia (Ver figura 40).

2. Perforación superior.
3. Perforación frontal.

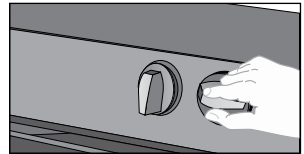



Figura 39

Nota: Realizar un precalentamiento del horno durante 15 minutos antes de ingresar el alimento a preparar.

Función Gratinado (Según modelo o referencia)

La función Gratinado debe ser utilizada para dorar o gratinar comidas, por ejemplo, lasaña, queso, etc.

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Ubique en el centro el molde o el plato con la comida sobre el entrepaño/rejilla. Para obtener mejores resultados, aconsejamos mantener una distancia de 7 cm de la resistencia del Gratinador.
3. Gire el selector de temperaturas en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición  (Ver figura 41).
4. Si el horno no enciende el gratinador desde el selector de temperaturas, presione el interruptor de encendido de la resistencia de gratinado (Ver figura 42).
5. Al encender el gratinador, un led piloto ubicado en el interruptor le indicará que la resistencia de gratinado está encendida.
6. Con la puerta del horno cerrada gratine su plato hasta el punto deseado.
7. Al final de la preparación, gire el selector de funciones a la posición de apagado.

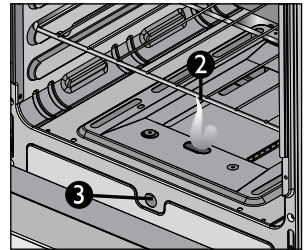


Figura 40

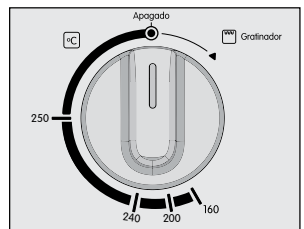


Figura 41 Selector de temperatura – con función de gratinado



Figura 42



IMPORTANTE

- El piloto siempre debe estar apagado cuando no se realice ninguna operación de cocción o gratinado.
- Ubique el alimento lo más próximo a la resistencia gratinadora.
- Una vez terminado la operación de gratinado, regrese el interruptor del gratinador a la posición de apagado.
- Solamente las referencias que están configuradas con gratinador tienen la opción de dorar.



ADVERTENCIA

- Las partes accesibles se pueden calentar al usar el gratinador. Mantenga alejados a los niños.
- En ningún caso deben utilizarse simultáneamente la fuente de calor de gas y la resistencia de gratinado (Ver figura 43).
- Las partes externas de su producto pueden alcanzar altas temperaturas durante su funcionamiento, por lo que debe mantener a los niños alejados y evitar el contacto directo con las partes, se recomienda utilizar guantes o elementos de protección.
- **Si al momento de cocinar siente síntomas tales como mareos, dolor de cabeza, somnolencia, fatiga, entre otros; suspenda el proceso de cocción y haga revisar la instalación de su producto por personal calificado.**
- Evite derrame de líquidos y poner recipientes mojados sobre las resistencias eléctricas tubulares a la hora de la cocción.
- Al operar el interruptor del encendedor electrónico de las fuentes de calor de gas, éste no debe mantenerse presionado continuamente por más de 12 segundos. La bujía que otorga la chispa a la fuente de calor de gas podría deteriorarse y reducir su vida útil.
- En el evento que se extingan accidentalmente las llamas de la fuente de calor, gire la perilla en la posición de APAGADO y no intente volver a encenderla por lo menos durante un minuto.
- 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 44).
 - Que el maneral de la válvula de paso esté en la posición de CERRADO (Ver figura 45).
- No permita que la manguera de suministro de gas tenga contacto con la parte posterior de la estufa debido a las altas temperaturas que ésta posee (Ver figura 46).

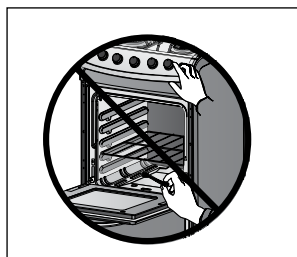


Figura 43

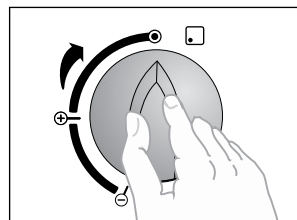


Figura 44

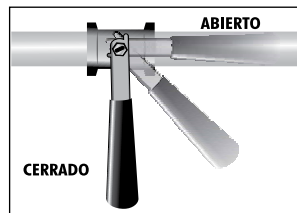


Figura 45

Recomendaciones para la cocción de alimentos

- Se puede llegar a requerir mayor tiempo de cocción en la preparación de los alimentos de acuerdo al gusto.
- Los alimentos que requieran de refrigeración (carnes, pescados y aves), para la preparación deben estar previamente descongelados y porcionados.
- Utilizar recipientes que permitan la recirculación adecuada del calor al interior del horno.

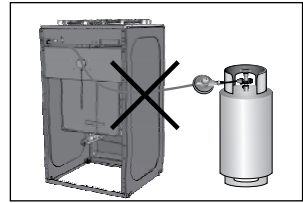


Figura 46

Sugerencias para utilizar el horno de gas o eléctrico (Según modelo o referencia)

- Nunca utilice moldes del mismo tamaño del espacio interior del horno, deje una distancia de 5 cm entre el molde y las paredes del horno para facilitar la circulación del aire caliente.
- Si va a preparar alimentos pequeños como por ejemplo: galletas. Utilice moldes pequeños, espaciados 1 o 2 cm entre sí, para facilitar la circulación del aire caliente.
- Ubique los entrepaños en las guías del centro del horno, procure no hacerlo en la guía inferior ya que los alimentos estarán a temperaturas muy altas.
- Procure que el molde no esté pintado de negro.

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 47).
- No hale las perillas, porque el cono interno podría desacomodarse y originar fugas de gas (Ver figura 48).
- 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 49).
- 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 50).
- Durante las labores de limpieza, debe evitarse la caída de agua y jabón dentro de la válvula (Ver figura 51).

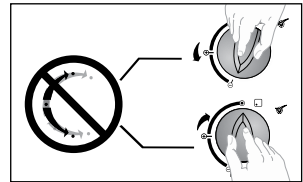


Figura 47

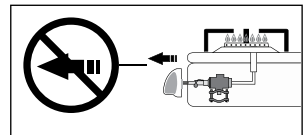


Figura 48

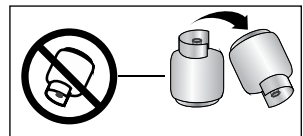


Figura 49

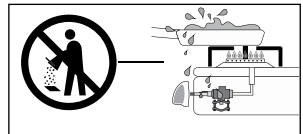


Figura 50

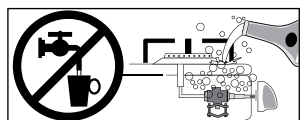


Figura 51

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 el cilindro, evite usarlo; retírelo a un lugar ventilado y trate de ponerle el regulador ya que éste le servirá como tapón.
- Si hay que llamar a los bomberos.

INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES (SEGÚN REFERENCIA)

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.**
- Antes de realizar cualquier conversión asegurese que la llave de suministro se encuentre cerrada.
- Indicar que cualquier sello de seguridad destruido o roto debe reemplazarse, previa verificación de la correcta instalación y funcionamiento de los dispositivos.
- Antes de programar una conversión del artefacto verifique la placa de especificaciones para determinar si el producto es categoría convertible.

CONVERSIÓN DE GAS

Sistemas con fuente de calor convencional.

- Retirar fuentes de calor de la mesa.
- Para estas referencias es necesario retirar los tubos quemadores de la mesa.
- Acceder al inyector del sistema.
- Con una llave de copa de 6mm retire el inyector de cada uno de los puestos de la mesa, girándolo hacia la izquierda (sentido contrario de las manecillas del reloj).
- Coloque los nuevos inyectores, teniendo en cuenta la tabla 5 según corresponda.

Nota: para realizar la conversión de la mesa tenga en cuenta que es posible encontrar dos opciones de válvula. Por lo tanto antes de retirar los inyectores tenga en cuenta, los números marcados en el inyector y guíese por el siguiente esquema.

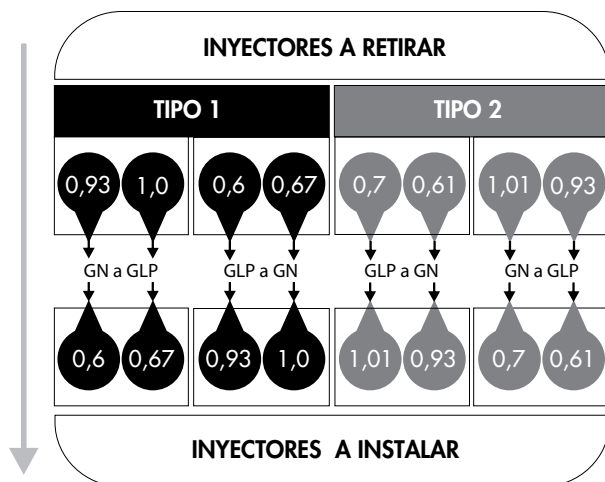


Tabla 5

En el esquema anterior aparece el inyector de 0,93 (Semi rápido) en los dos tipos de válvula, por lo tanto también debe mirar el inyector del quemador rápido. Si este es de 1,0 entonces dirigirse al tipo de válvula 1 y si este es de 1,01 dirigirse al tipo 2.

- Colocar nuevamente las fuentes de calor en la posición original.
- Verifique el funcionamiento de las fuentes de calor tanto en flujo MÁXIMO como en flujo MÍNIMO.
- Si en flujo MÍNIMO se presenta inestabilidad en la llama (Se apaga) o hay un funcionamiento semejante al de flujo MÁXIMO, revise nuevamente que los inyectores instalados están de acuerdo con la tabla 5.

Sistema con fuente de calor serie A

- Retirar tapa y difusor de mesa de trabajo (Ver figura 52).
- Acceder al inyector instalados en la copa quemador (Ver figura 53).
- Con una llave de copa de 7mm retirar el inyector de cada uno de los puestos de la mesa, girandolo hacia la izquierda (sentido contrario de las manecillas del reloj).
- Abrir el paso de gas (girar perilla) en el puesto que se está interviniendo no más de 10 segundos, para evacuar cualquier suciedad que se encuentre dentro de la tubería interna del producto.
- Instalar los nuevos inyectores, teniendo en cuenta los diámetros indicados en la tabla 6. En esta operación debe emplearse sellante de traba química fuerza media para evitar fugas.
- Colocar nuevamente difusor y tapas (tenga en cuenta procedimiento descrito en figura 21 para ubicar las fuentes de calor).
- Verifique el funcionamiento de las fuentes de calor tanto en flujo MÁXIMO como en flujo MÍNIMO.
- Si en flujo MÍNIMO se presenta inestabilidad en la llama (Se apaga) o hay un funcionamiento semejante al de flujo MÁXIMO, revise nuevamente que los inyectores instalados están de acuerdo con la tabla 7. **Los sistemas con fuentes de calor serie A no requieren regulador de aire.**

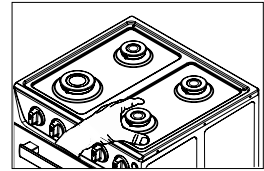


Figura 52

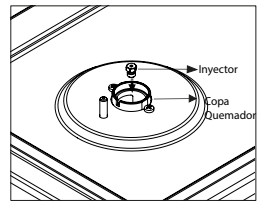


Figura 53

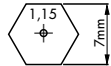
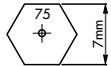
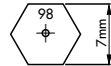
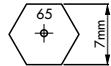
INYECTORES A RETIRAR	
 <p>1,15 7mm</p> <p>GN</p> <p>↓</p> <p>a</p> <p>↓</p> <p>GLP</p>  <p>75 7mm</p>	 <p>98 7mm</p> <p>GN</p> <p>↓</p> <p>a</p> <p>↓</p> <p>GLP</p>  <p>65 7mm</p>

Tabla 6.

Regulaciones de aire

Nota: No aplica para sistemas con fuente de calor serie A.

Una vez cambiados los inyectores ajuste la regulación de aire de acuerdo a la tabla 7 siguiendo las recomendaciones de **Ajuste del dispositivo regulador de aire primario en las fuentes de calor.**

		Modelo de Estufa (mm)									
		SP 50 Básica y Ecuador		SP 50 Mixta		Réflex		Ultra		Estufa L 60	
		GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GPL	GN
Semirápido	Rápido	17**	7	17**	10***	NA	NA	17**	4	10***	5
	Delantero *		4	10***			NA		4	5	5
	Trasero*		10***	17**			NA		10***		

Tabla 7.

*Quemadores en la parte posterior(trasero) o frontal(delantero) de la estufa.

** (Sin Regulado) / *** (Abierto a tope)

Conversión para el horno

- Abra la puerta del horno y retire el difusor de calor.
- Desensamble los tornillos que fijan el quemador con un destornillador adecuado y retire el quemador halándolo hacia adelante (Ver figura 54).
- Visualice el inyector ubicado en la parte inferior del horno.
- Con ayuda de una llave boca fija o una llave de copa de 8 mm retire el inyector original e instale el inyector que compró usando un sellante de traba química fuerza media para evitar fugas. Ver diámetros de inyector en la tabla 8.
- Retire la perilla del horno y con un destornillador de 1/8 con punta plana, ajuste el tornillo bypass de acuerdo con la tabla 8.

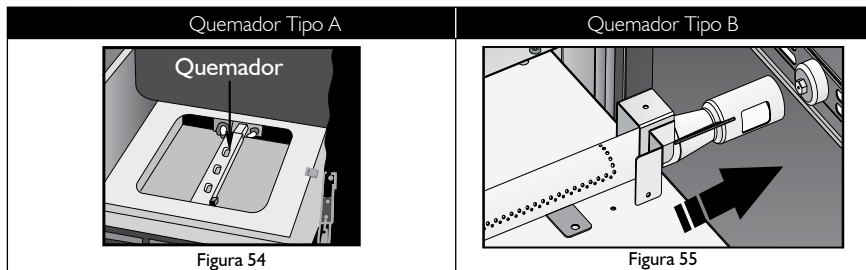


Figura 54

Figura 55

Datos técnicos

	Modelo de Estufa (mm)			
	SP 50		Estufa L60	
	GPL	GN	GLP	GN
Regulación de aire	NA	NA	5	8
Calibración de bypass	Cerrado	1/2 GIRO	Cerrado	1/2 GIRO
Diámetro de inyector	0,84	1,27	0,78	1,18

Tabla 8

- Ensamble de nuevo el quemador de tal forma quede concéntrico con el inyector y coloque los tornillos de acuerdo a la posición inicial.
- Ubique de nuevo el difusor de calor. Verifique que la instalación del producto esté en óptimas condiciones.
- Verifique el funcionamiento del horno, encendiendo la fuente de calor tanto en MÁXIMO como en MÍNIMO.

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 (tíner, gasolina o blanqueadores, entre otros).
- Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes al cocinar.
- 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 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 (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.

Mantenimiento preventivo (Frecuencia cada año).

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

Indicaciones de limpieza y manipulación de la parrilla

1. Si va a retirar la parrilla tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para evitar que se reviente el esmalte en la zona aledaña a los orificios traseros de la mesa (Ver figura 56).
 - 1.1 Tome la parrilla por el centro (Ver figura 57).
 - 1.2 Levante la parrilla de forma perpendicular para evitar realizar esfuerzos en los orificios de la mesa (Ver figura 58), forma correcta de retirar la parrilla.
 - 1.3. Por ningún motivo levante la parrilla de manera inclinada esto puede ocasionar reviente del esmalte de la mesa (Ver figura 59), forma incorrecta de retirar la parrilla.

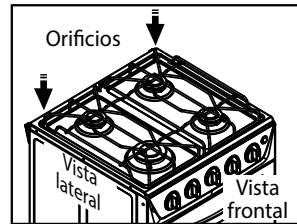


Figura 56

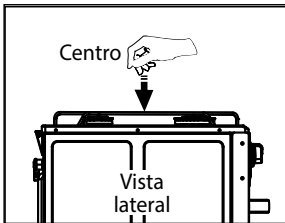


Figura 57

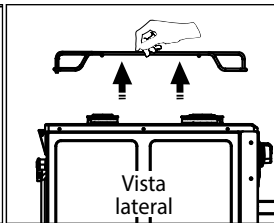


Figura 58

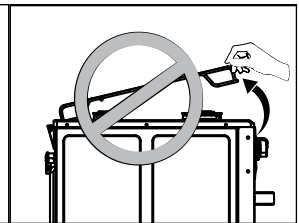


Figura 59

2. No seguir las anteriores recomendaciones puede ocasionar daños en el acabado de la mesa de trabajo, los cuales no están cubiertos por la garantía del producto.

Indicaciones para limpiar la mesa inoxidable con plato tubular (según modelo o referencia).

Si va a retirar la parrilla tubular tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Para el puesto eléctrico plato tubular, retírelo flexionando los dos soportes y halando la resistencia hacia arriba tal cual lo indica la imagen (Ver figura 60 y 61), evite tensión excesiva en el cable.

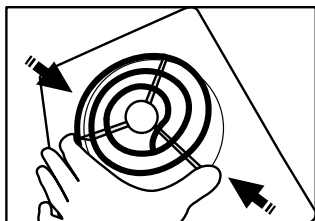


Figura 60

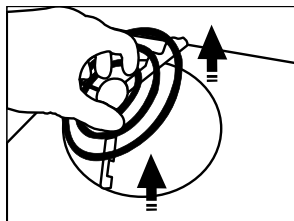


Figura 61

2. Repita los dos pasos anteriores. Inserte nuevamente la resistencia, evitando fuerza excesiva en los empaques y asegure a la mesa flexionando nuevamente los soportes.
3. **Para mantener la mesa de su estufa siempre limpia realice la operación de limpieza después de cada operación de cocción, ver limpieza del acero inoxidable (Página 27).**

Para resistencias eléctricas tubulares

- Evite derrames de líquidos y poner recipientes mojados sobre las resistencias eléctricas tubulares a la hora de la cocción.

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.

Cuidados del acero inoxidable (si este aplica en su producto adquirido).

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:

- Utilice esponjas sintéticas deslizándolas en la dirección del acabado de la lámina de la mesa para no alterar el acabado.
- Diluya sal de cocina con vinagre blanco hasta formar una solución acuosa, aplique y frote con un paño suave sobre la zona decolorada, enjuague y limpie, repita el proceso si es necesario.
- También puede utilizar desoximetálico el cual puede aplicar frotándolo con un paño húmedo y siguiendo las recomendaciones que tiene el envase del producto.

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

LIMPIEZA

- 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 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 y de tejido liviano.
- No se debe realizar la limpieza con toallas muy húmedas.

Limpeza 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.
- Para la limpieza de las fuentes de calor de aluminio utilice jabón de cocina y frote la superficie sucia con una esponjilla suave, nunca utilice esponjillas metálicas que puedan rayar las fuentes de calor. Evite derrames en la zona con acabado rugoso de las fuentes de calor, allí se dificulta en gran medida la limpieza.
- Para la limpieza de la resistencia eléctrica, utilice los mismos pasos descritos en Cuidado del acero inoxidable página 26.

Limpeza del acero inoxidable

- Cada que ocurra un derrame deberá limpiarse y no dejar acumular los derrames, ya que ante un nuevo calentamiento del artefacto, se aumentará la adhesión del derrame al metal, haciendo más difícil su limpieza.
- Las áreas más próximas a las fuentes de calor tienden a presentar un oscurecimiento cuando no se ha hecho la limpieza con frecuencia. En este caso para recuperar brillo, es necesaria una limpieza a fondo con una esponja no metálica o su equivalente.
- Mantener siempre la superficie libre de impurezas, grasas, entre otros. Lo importante es que la superficie esté siempre en contacto con el oxígeno del aire.
- Evitar el uso de limpiadores con sustancias que contengan compuestos de cloro, recordar siempre que el cloro y en general lo halógenos son los principales enemigos del acero inoxidable.
- 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.

Cuidados para la limpieza de acero inoxidable (brillante)

Como limpiar huellas dactilares y/o polvo.

1. Aplique limpia vidrios en la superficie que va a limpiar.
2. Utilice un paño de microfibra o algodón para realizar la limpieza.

Como limpiar grasa o carbonatos (manchas blancas)

1. Prepare una mezcla de detergente líquido y agua en proporciones iguales.
2. Prepare otra mezcla con vinagre blanco y agua en proporciones iguales.
3. Aplique la mezcla de detergente y frote con una esponja suave o un trapo de algodón.
4. Retire el exceso de espuma
5. Aplique la mezcla con vinagre y seque con un paño suave o con papel.

Si después de realizar los pasos anteriores quedan rastros de grasa añada un poco (cantidad mínima) de bicarbonato a la mezcla de detergente y repita todo el procedimiento.



Figura 62

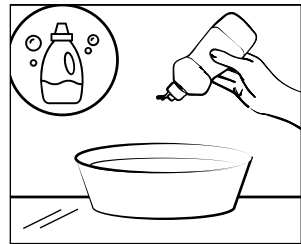


Figura 63

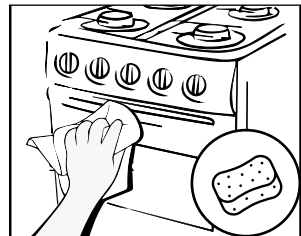


Figura 64



ADVERTENCIA

Le recomendamos limpiar periódicamente la superficie para mantener el acero en un estado óptimo.

- No use limpiadores a base de cloro o hipoclorito de sodio, este daña la superficie.
- No use esponjas, son abrasivas y rayan la superficie.
- Nunca utilice detergentes limpiadores en polvo, por su textura abrasiva dañan la superficie.
- Después de limpiar asegúrese de retirar completamente los productos que utiliza para la limpieza para evitar que se presenten manchas blancas.
- No utilice pastas pulidoras o solventes.
- No aplique barnices, plásticos, lacas ni pinturas, estas generan olores que pueden contaminar los alimentos.
- No utilice vaporizadores para retirar manchas o grasas superficiales, una vez condensado el vapor puede generar corto circuitos, descargas eléctricas y oxidación de algunos componentes.

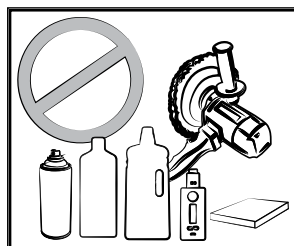


Figura 65

Limpieza resistencias eléctricas tubulares (Según referencia)

- Nunca utilice objetos punzantes tales como: cuchillos, tenedores, entre otros, para remover restos de alimentos endurecidos sobre la superficie. Retírelos con un paño o esponja no abrasiva.
- Para evitar riesgos de inducción, cuando sea necesaria la limpieza de su plato blindado, desconecte el producto de la red de suministro de energía antes de iniciar la operación de limpieza.
- Si eventualmente se derrama algún líquido sobre la resistencia, deberá secarse con un paño.

Las resistencias eléctricas tubulares

- No utilice objetos punzantes como navajas y cuchillos, para quitar restos de alimentos sobre la superficie de las resistencias eléctricas tubulares.
- Para evitar riesgos de inducción, cuando sea necesaria la limpieza de su plato tubular, desconecte el producto de la red de suministro de energía antes de iniciar la operación de limpieza.

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.

Limpieza del interior del horno con superficie de limpieza continua (Superficie catalítica). Según producto y referencia.

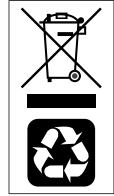
- Este tipo de superficie es de un acabado especial que permite que las salpicaduras presentadas durante el proceso de cocción sean absorbidas; por tanto no debe ser limpiada con jabones desengrasantes, polvos abrasivos u objetos punzantes, ya que se pueden causar daños permanentes en el acabado.
- Para limpiar la superficie salpicada, use un paño suave con agua y séquela sin frotar con una toalla de papel. Este procedimiento le permite remover los depósitos excesivos de grasa.
- Después de realizada la limpieza podrá quedar una mancha, lo cual es normal en este tipo de hornos y no afecta el funcionamiento del acabado catalítico.

Limpieza del interior del horno con superficie lisa. (Según producto y referencia)

- Siga las instrucciones indicadas para la limpieza del porcelanizado.

Aspectos ambientales

- Empaque: Haceb procura, en sus nuevos productos, utilizar empaques cuyas partes sean fáciles de separar. 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.
- 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.
 - 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.
 - Verifique en 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 verticalmente y 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.
 - Si la instalación es con tubería flexible (manguera), 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 de 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. (Ver puntas amarillas en página 14).
- 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 tapa sobre la fuente de calor (ver figura 53, página 23).
- 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. (Ver desprendimiento de llama, página 15).

El encendedor electrónico no genera la chispa

- Falta conectar el cable de suministro de corriente.
 - Conecte el cable, si no funciona, haga revisar el fluido eléctrico del tomacorriente por un técnico calificado y certificado. Si éste no es el problema llame a Servicio Técnico Haceb.

El encendedor electrónico está directo

- El interruptor que opera el encendedor electrónico fue sometido a grandes derrames de líquidos.
 - Con ayuda de un secador de cabello, trate de secarlo direccionando el flujo de aire caliente sobre el interruptor por unos minutos, para evaporar el agua en su interior. Si no es posible solucionar el problema, desconecte el producto y llame a Servicio Técnico Haceb.
- 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 conductor 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 o haciendo mal contacto.
 - Conecte e introduzca adecuadamente el enchufe en el tomacorriente y verifique la buena fijación. Si el tomacorriente no garantiza una buena conexión, debe cambiarse y garantizar que el cable de suministro no quede sometido a tensión.
- Breaker disparado.
 - Consulte a un técnico electricista calificado y certificado que le diagnostique si el breaker es el apropiado o hay un problema eléctrico diferente.
 - Nota: Si se percibe un leve cosquilleo al tocar una superficie del producto o vasija que esté sobre él, esto normalmente se denomina inducción.
- Evite realizar llamadas innecesarias solicitando a Servicio Técnico Haceb. Tenga presente que si el producto esta bueno, Servicio Técnico Haceb le será cobrado aunque este se encuentre aun en el periodo 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



- ASESORÍA • GARANTÍA • INSTALACIÓN
- MANTENIMIENTO PREVENTIVO
- REPARACIÓN • REPUESTOS

Servicio Haceb #466 

Llámanos gratis desde tu celular

* Aplica para los operadores Claro, Movistar y Tigo. Aplica sólo para Colombia

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

Señor usuario, tenga en cuenta que cualquier reclamación relacionada con la calidad e idoneidad del producto puede tramitarla a través de las líneas telefónicas arriba descritas o por medio del correo electrónico: atencionpqr@haceb.com

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

www.haceb.com / servicio.haceb.com

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.

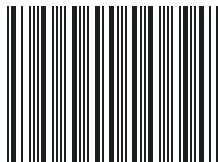
Correo electrónico: atencionpqr@haceb.com

Línea gratuita de Servicio Nacional: 01 8000 511 000

www.haceb.com / servicio.haceb.com

ECUADOR

Av. Carlos Julio Arosemena, km 2.5 C.Cial.
Alban Borja Local 55 Tel/Phone number:
593-4 2204280 Línea de servicio/Customer
service line: 1800042232 Guayaquil



1008837

Código: 1008837 MANUAL INSTRU ESTUFA SP HACEB (20)

Revisión: 00

18/11/2020



Un hogar, mil historias felices