



# MANUAL DE INSTRUCCIONES HORNOS

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



Certificado N° SC 062-1



## CONTENIDO

<u>GARANTÍA</u>	4
<u>SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA</u>	5
<u>GLOSARIO</u>	5
<u>PLACA DE ESPECIFICACIONES</u>	6
<u>ADVERTENCIAS PRELIMINARES</u>	7
<u>INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTES Y MANTENIMIENTO</u>	8
Producto y sus partes	8
Instrucciones generales	9
Ventilación	9
Instalación	10
Instalación del producto para suministro de gas por red GN y GLP	12
Muebles para la instalación del horno	13
Instalación en mueble de piso	13
Instrucciones generales de instalación	14
Instalación en torre	15
Instalación eléctrica	16
<u>INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO AL USUARIO</u>	17
Correcto funcionamiento del difusor (Modelo gas)	17
Correcto funcionamiento del difusor (Modelo eléctrico)	17
Cómo operar el horno	18
Modelo de gas	18
Cocción envolvente (Según referencia)	18
Modelo Eléctrico	21
Cómo cambiar la lámpara	22
Información importante al utilizar el quemador de gas	23
Recomendaciones sobre el manejo de las válvulas	23
Consejos en caso de fuga de gas	24
<u>PRECAUCIONES Y CUIDADO DE SUS PRODUCTOS</u>	24
Sugerencias para utilizar su horno	24
Cuidados del porcelanizado	25
Cuidados del acero inoxidable	25
<u>LIMPIEZA</u>	25
Limpieza del acero inoxidable	25
Limpieza del porcelanizado	26
Sugerencias para utilizar el horno a gas	26
Aspectos ambientales	26
<u>INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES</u>	26
Instrucciones para convertir su producto de un gas a otro ( solo GLP Y GN)	26
Pasos para cambio de inyector del horno	27
<u>SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO</u>	28

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

## **GARANTÍA**

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

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

Vigencia de la garantía: un (1) año a partir de la fecha de compra en el establecimiento comercial

### **Inclusiones y excepciones**

Industrias Haceb ofrece una garantía de un (1) año sobre todas las partes y componentes en las estufas, cubiertas y hornos excepto aquellas partes o componentes que por estar sometidas a un constante uso o desgaste natural no serán cubiertas por la garantía como: parrillas, vidrios, bombillos, tapa de la fuente de calor y bujías. La garantía se hará efectiva siempre y cuando el usuario haya hecho uso del producto según las condiciones establecidas en el manual de instrucciones.

### **La garantía excluye reclamaciones asociadas a:**

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

### **Condiciones de reparación:**

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

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

### **Declaración del tiempo de suministro de repuestos:**

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

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

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

## SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA

1. El período de garantía de fábrica ha expirado. -2. El producto presenta el número de serie alterado o removido. -3. El producto presenta modificaciones no autorizadas en las especificaciones. -4. Problemas causados en la instalación y/o reparación efectuada por personal no autorizado por INDUSTRIAS HACEB S.A. - 5. Artículo desconectado a la fuente de voltaje. -6. Ausencia de gas o voltaje (aplica para calentadores, cubiertas, estufas y hornos). -7. Baterías deficientes. (aplica para calentadores). -8. Bombillo quemado o flojo posterior a su instalación. -9. Cierre magnético con ajuste excesivo (adherencia), para esto se debe esperar como mínimo 20 segundos entre apertura de puertas. -10. Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso. -11. Presenta fuga de agua por falta de mantenimiento en el sifón. -12. Presenta fuga de agua por condensación en el tubo intercambiador ubicado en la parte trasera de la nevera, (esto es normal). -13. Calentamiento del compresor, condensador, separador metálico y laterales, (esto es normal). -14. Escapes de agua por deficiente conexión en la manguera de suministro y desagüe (aplica para lavadoras). -15. Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama (aplica para estufas y cubiertas). -16. Inyectores obstruidos por derrame de alimentos. -17. Manguera de desagüe obstruida por objetos extraños. -18. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. -19. Presiones de agua y/o gas por fuera de especificaciones según placa o manual de usuario. -20. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. -21. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -22. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -23. Problemas causados por condiciones de la naturaleza tales como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, entre otros. -24. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -25. Problemas asociados con nivelación del producto, éste debe ser realizado por el usuario, el manual lo especifica. -26. Problemas con instrucciones de funcionamiento tales como: a). Poco frío en conservador que este asociado a manejo de perilla, condensadores poco ventilados, obstrucción de las salidas y retornos de aire, puertas mal ajustadas. b). Ausencia total de frío por manejo de perilla o falta de voltaje. -27. Ruidos normales en: Ventilador, termostato, inyección refrigerante, temporizador, compresor y descongelación del evaporador por resistencia eléctrica. -28. Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames y productos refrigerados descubiertos. -29. Por condensación interna que estén asociados a tiempos excesivos de apertura de puertas, alimentos no envueltos, descubiertos o calientes. -30. Por amarillamiento del acero inoxidable en las zonas cercanas a las fuentes de calor.

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.

**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 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.

**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.

**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 termino 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.

## 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 de uso antes de instalar este gasodoméstico
- **Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.**
- 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.
- Este gasodoméstico garantiza un nivel de emisiones de monóxidos inferiores a los límites normativos, siempre y cuando se garanticen las condiciones de ventilación descritas en este manual.
- Para hacer más fácil el trámite de su garantía le recomendamos conservar el empaque, el manual y los accesorios originales del producto. Si el servicio técnico Haceb o sus centros de servicios autorizados certifica que efectivamente el producto tiene problemas o defectos de fábrica, la garantía del nuevo producto inicia a partir del momento en que lo reciba y hasta el tiempo establecido.
- Nos permitimos llamar su atención sobre la necesidad que la instalación de su producto se haga con cuidado, ya que casi la totalidad de problemas de funcionamiento son causados por instalaciones deficientes y no por defectos de fabricación de nuestro producto, que es de calidad insuperable y en la que usted puede confiar.
- Evite realizar llamadas innecesarias solicitando 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.
- Si no logra encender el quemador, cierre la llave para evitar acumulación de gas, ventile el ambiente y repita la operación.
- Se recomienda cerrar las llaves de paso de gas al ausentarse de su domicilio o antes de acostarse.
- No intente localizar pérdidas de gas mediante el uso de llamas de ningún tipo. Hágalo solamente con una solución de agua jabonosa; si hubiera un escape de gas las burbujas le indicarán el lugar.
- Antes de encender cualquier quemador o producto es conveniente comprobar por la posición de las llaves o por el olfato si se ha producido alguna pérdida de gas. Si ello ha ocurrido, cierre la llave respectiva, suprima toda llama, no encienda ni apague productos eléctricos y ventile el ambiente.
- Su horno debe ser instalado en un local amplio, libre de corrientes de aire que apaguen las llamas.

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTES Y MANTENIMIENTO

**Nota:** 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.

### Producto y sus partes

#### Modelo Eléctrico

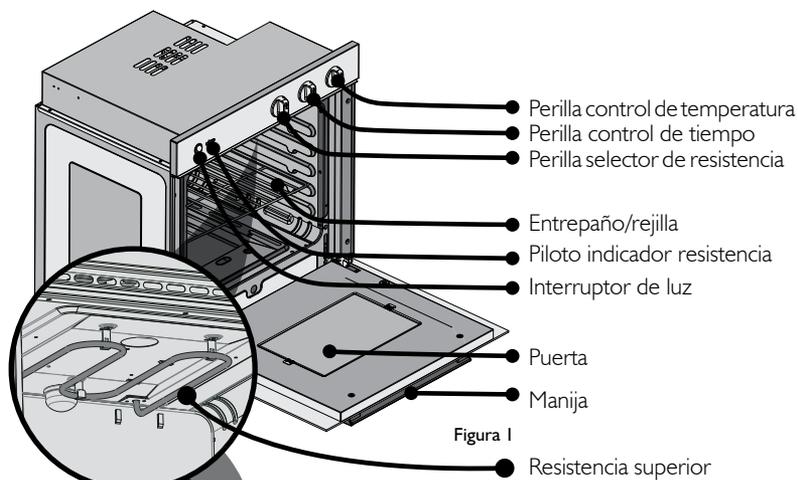


Figura I

#### Modelo Gas

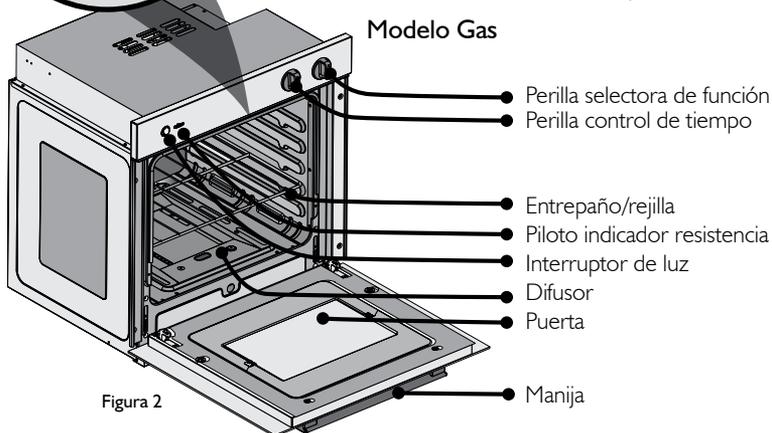


Figura 2

## 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 gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación 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 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.
- Este producto garantiza el funcionamiento bajo los requisitos expuestos en el Reglamento Técnico para gasodomésticos vigente expedido por Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Para garantizar la seguridad y un adecuado funcionamiento, este producto requiere ser ajustado por personal técnico calificado y certificado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente; la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 , NTC 3632 y NTC 2183 últimas actualizaciones. Adicionalmente, el recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la NTC 3631 , última actualización.
- 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 norma NTC 3631 últimas actualizaciones. Tenga en cuenta que 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, 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.
- En el caso de los hornos, estos disponen de conductos para la evacuación 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**

---

Al sentir olor a gas dentro de su casa, haga lo siguiente:

- Cierre la llave de paso de gas.
- Cierre el registro de gas de su casa.
- Abra todas las ventanas y puertas para circular el aire en el ambiente.
- No encienda ningún tipo de llama o chispa.
- No encienda las luces ni otro aparato eléctrico (ejemplo: ventilador, campana).
- En caso que usted no logre identificar el problema, contacte al Servicio Técnico Haceb o si el gas es proveído por la red pública, llame a la compañía de gas de su área.

### **Instalación**

Para obtener un mejor funcionamiento de su producto es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones al momento de realizar la instalación.



## **IMPORTANTE**

---

- Efectuar la instalación por un instalador matriculado y de acuerdo con lo establecido en las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Para garantizar seguridad y un adecuado funcionamiento de su producto, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas o con los requisitos vigentes para cada localidad.
- Este producto debe ser instalado de acuerdo con las medidas informadas por el fabricante en la página 14 (Instrucciones de instalación).
- Su horno debe ser instalado de forma que no pueda entrar en contacto con ninguna parte móvil del mueble de embutido (por ejemplo un cajón).

### **Productos de gas**

- Para la ventilación de recintos interiores donde se instalan productos de cocción, el instalador se debe regir por la norma vigente del país.

### **Antes de la instalación**

- Los revestimientos de las paredes de los muebles o aparatos adyacentes al horno deben ser resistentes al calor, soportando una temperatura mínima de 95 °C.
- El producto sale de fábrica ajustado para la utilización con el gas de suministro local. Averigüe si el tipo y presión de gas disponibles en su domicilio están en conformidad al especificado en la etiqueta de identificación del producto.
- Instale los puntos de gas y enchufes con el ánimo de facilitar las conexiones y las inspecciones del local. No se puede doblar la manguera (en los países que permiten su uso) y el enchufe debe estar en un local de fácil acceso.

## Conexión de gas



### ADVERTENCIA

---

#### Riesgo de incendio

- Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
- Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.
- Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
- Instale el horno de acuerdo a las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.
- Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.

#### Cuidados con las conexiones



### IMPORTANTE

---

- En todos los casos, el empalme del producto a la línea de suministro debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmontaje del mismo. (Unión universal no incluido en el producto).
- La longitud de la conexión flexible (en los países que permiten su uso) debe ser la mínima posible de acuerdo con el grado de desplazamiento necesario del producto. En ningún caso será mayor que 150 cm.
- Finalizada la instalación, no intente localizar pérdidas de gas mediante el uso de llamas de ningún tipo. Hágalo solamente con una solución de agua jabonosa; si hubiera un escape de gas las burbujas le indicarán el lugar.

**ATENCIÓN: Nunca busque fugas de gas con llama.**

#### Materiales de la tubería de instalación

- Tubería flexible de cobre A o B.
- Tubería flexible de acero inoxidable.
- Se debe tener precaución de no acoplar accesorios de materiales diferentes para evitar corrosión galvánica, además de comprobar que la boquilla del aparato de la instalación y el tubo de conexión tengan el mismo diámetro nominal.



## ADVERTENCIA

En el momento de instalar su producto evite que la manguera de suministro de gas entre en contacto con las fuentes de calor, ya que estas alcanzan altas temperaturas que pueden dañar las mangueras y ocasionar fugas de gas.

- Las conexiones integrales 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 su uso.

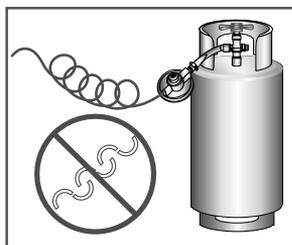


Figura 3



## IMPORTANTE

- Los cilindros de gas GLP deben instalarse en lugares con buena ventilación y no deben estar expuestos a fuentes de calor, chispas eléctricas, movimientos bruscos, ni espacios donde transiten personas.

### 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

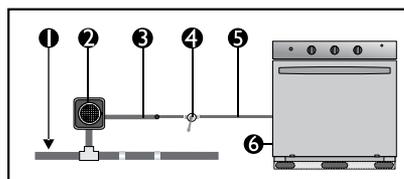


Figura 4

### Conexión a la red GN y GLP

- Verifique que la válvula de suministro de gas esté cerrada.
- Retire el tapón de 1/2 pulgada que se encuentra en la red de gas.
- Retire y limpie las partículas del sellante FUERZA MEDIA que se encuentren en los hilos de la rosca del tapón, de modo que al momento de instalar el gasodoméstico éstas no obstruyan el tubo entrada de gas

- Revise que las roscas de los conectores de la manguera se encuentren en buen estado.
- Aplique a los conectores, sellante de fuerza media para uso en gasodomésticos.
- Realizar el acople entre las roscas de suministro de gas y la manguera de conexión.
- 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.

## Muebles para la instalación del horno



### ADVERTENCIA

Riesgos de lesiones personales por exceso de peso. Use dos o más personas para mover e instalar sus productos. No seguir esta instrucción puede traer daños a su columna o heridas.



### IMPORTANTE

La instalación donde se va a empotrar el horno debe tener las siguientes características:

1. Tomacorriente para suministro eléctrico
2. Toma o suministro de gas (Aplica para modelos a gas)
3. Espacio en los muebles para circulación de aire y humos.

## Instalación en mueble de piso

1. Verifique las medidas de su horno. Ver Tabla 1 y figura 5.

### Dimensiones de la zona empotrable (cm)

REFERENCIA	ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
Horno a gas y eléctrico Referencia L50	43,2	59,2	50,2
Horno a gas y eléctrico Referencia L60	53,5	60	46

Tabla 1. Dimensiones del horno

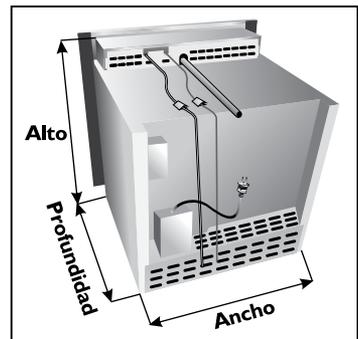


Figura 5. Dimensiones del horno

## Instrucciones generales de instalación (Horno L50-L60).

Antes de empotrar el horno debes garantizar el espacio disponible donde vas a ubicar el horno:

### Construcción del mueble:

1. Tenga en cuenta las medidas de la figura 6 para la construcción de la cavidad del horno.

**Nota:** Instala 2 tacos de madera de 4,5 x 4,5 cm y 45 cm de largo en la base de la cavidad, los tacos se deben de instalar con una separación entre ellos de 40 cm y centrados (Ver letra D), guardando una distancia mínima de 3 cm con respecto al frente. (Ver figura 9).

2. Construya la tapa frontal con las dimensiones de la figura 7, la cual contiene las medidas de ruteo para el empotre del horno. Ver detalle de corte de figura 10.

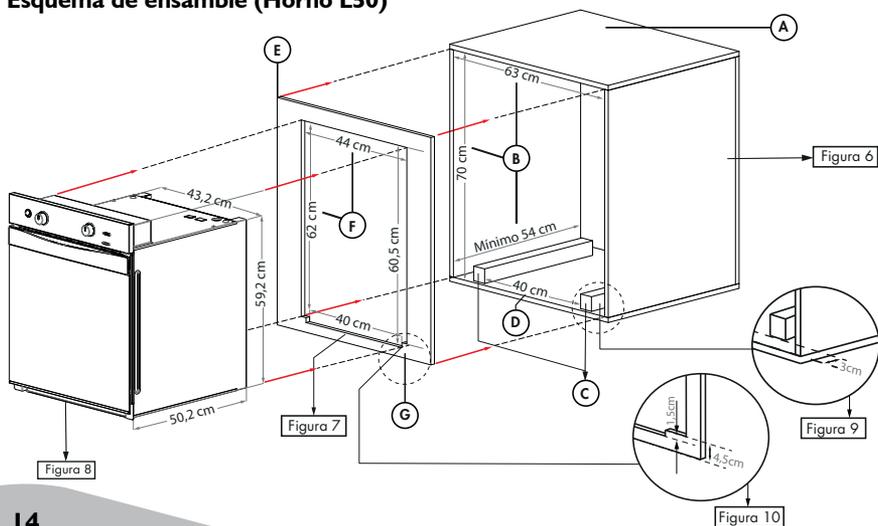
**Nota:** Para las medidas Internas, no se considera el espesor de la madera.

3. Medidas de empotre del horno.

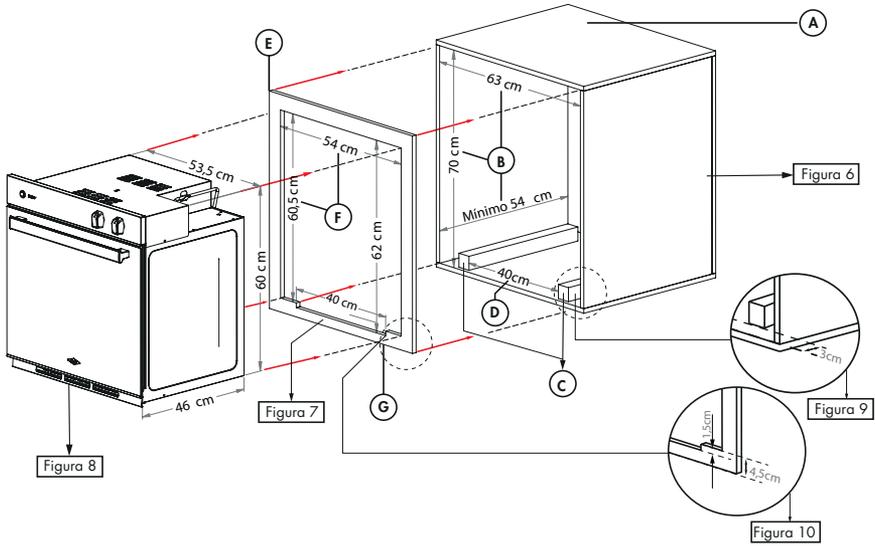
<b>A</b>	Cavidad para empotrar el horno
<b>B</b>	Medidas de cavidad del horno
<b>C</b>	Tacos inferiores de madera
<b>D</b>	Separación entre tacos
<b>E</b>	Tapa frontal con el ruteo de empotre del horno
<b>F</b>	Medidas de ruteo para horno
<b>G</b>	Ventana inferior para aireación

Tabla 2

### Esquema de ensamble (Horno L50)



## Esquema de ensamble (Horno L60)



### Instalación en torre:

Las condiciones de instalación en piso pueden ser usadas para la instalación en torre.

4. Garantice un espacio mínimo de 5,0 cm entre la tapa superior del horno y la pared superior del mueble. Igualmente se debe garantizar una distancia mínima de 6,5 cm entre el horno y la tapa posterior del mueble (ver figura 11).

5. Después de haber realizado la cavidad de empotre, apoye el horno en 2 vigas cuadradas de 3 cm (Ver figura 11). Garantizando siempre que la medida de 60,5 cm indica en la figura 7, se conserve libre.

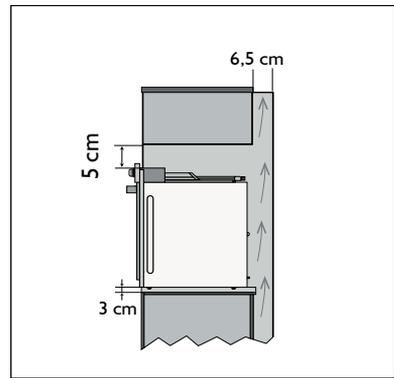


Figura 11

## Instalación eléctrica



### ADVERTENCIA

Riesgo de choque eléctrico.

- No use cable de extensión.
- No use el producto sin conexión a tierra.
- No use adaptadores o triples.
- Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.
- Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.
- No quite el terminal de conexión a tierra.
- Conecte el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.
- Si no se siguen estas instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

Si su producto posee elementos eléctricos, se deben seguir las siguientes instrucciones para la instalación de las partes eléctricas:

- Asegúrese de que el voltaje de la toma corriente de la conexión de la instalación eléctrica este acorde con el voltaje nominal del producto.
- La placa de especificaciones debe quedar accesible después de la instalación.
- En el caso de incompatibilidad de la ficha con la tomacorriente, consulte con un electricista a fin de cambiar el último por el adecuado.



### IMPORTANTE

**Para su seguridad:** su instalación debe disponer de una adecuada conexión a tierra, de no ser así, realice la adecuación con personal especializado.

- 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 cual se va a conectar el producto debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para este producto. Los interruptores/"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.
- Si el cable de alimentación está dañado o en caso de rotura, debe reemplazarse por el fabricante o por su representante calificado para evitar peligro.

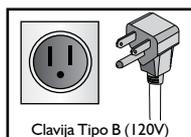


Figura 12

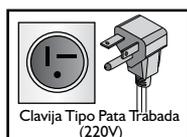


Figura 13

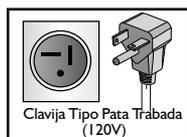


Figura 14

## INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO AL USUARIO

Nota: 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.

### Correcto funcionamiento del difusor (Modelo gas)

#### Retirando el difusor:

1. Abra la puerta del horno. El difusor está localizado en la parte inferior del producto. Figura 15, retire el tornillo de fijación.

2. En el caso que necesite removerlo para su limpieza, verifique que el mismo se encuentre frío. Remuévalo tomando esta pieza hacia arriba y hacia afuera. Figura 16.

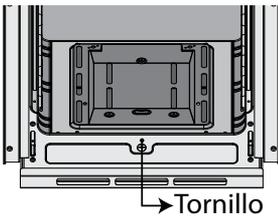


Figura 15

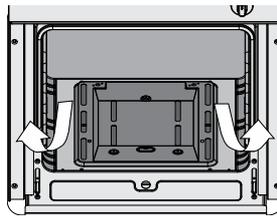


Figura 16

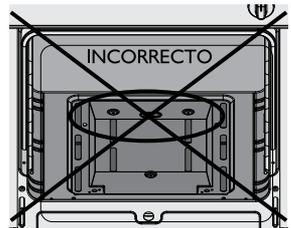


Figura 17

### Correcto funcionamiento del difusor (Modelo eléctrico)

#### Retirando el difusor:

En el caso que necesite removerlo para su limpieza, verifique que el mismo se encuentre frío. Remuévalo tomando esta pieza hacia afuera. Figura 18.

#### Reposicionando el piso móvil:

Garantice el correcto posicionamiento del protector resistencia antes de operar nuevamente el horno. Asegúrese de que la pieza se ha apoyado en la parte posterior del producto. Figura 19.

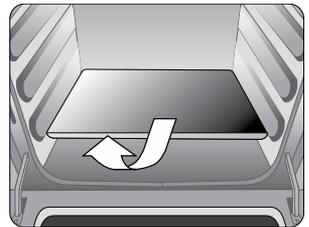


Figura 18

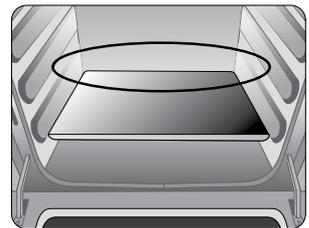


Figura 19

### ! IMPORTANTE

- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
- El producto debe estar frío para brindarle el mantenimiento.

## Cómo operar el horno



### IMPORTANTE

- Lea las instrucciones de uso antes de encender este producto.
- Antes de encender el producto ajuste la posición de la rejilla/entrepaño del horno de acuerdo con la altura del molde o de la bandeja que irá a utilizar.
- Asegúrese que la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- La utilización del Gratinador debe hacerse con la puerta del horno entreabierta gratine su plato hasta el punto deseado.
- Durante su funcionamiento el la rejilla de gratinado estará muy caliente. No lo toque para evitar quemaduras.
- Antes de encender el Gratinador, verifique si hay utensilios en el interior del horno o en el cajón calentaplatos que puedan ser dañados por el calor.
- No deje de usar guantes térmicos al manipular alimentos calientes.
- Nunca deje el Gratinador del horno en funcionamiento sin alimentos.

**ATENCIÓN:** Las partes accesibles se pueden calentar al usar el gratinador. Mantenga alejados a los niños.

## Modelo de gas

El panel de control del horno está compuesto de las siguientes funciones según la referencia.

**Nota:** Las imágenes ilustradas a continuación pueden ser diferentes al producto original y su único objetivo es ayudar a mejorar la comprensión del contenido escrito del mismo.

## Cocción envolvente (Según referencia)

Con nuestra tecnología de cocción envolvente tendrás tus alimentos con un sabor y textura siempre en su punto gracias a una distribución de temperatura más homogénea, sumado al cuidadoso diseño de retención de calor por medio del difusor y conjunto de evacuación de humos.

## Luz del horno

Presione el interruptor hacia la figura  este enciende y apaga la iluminación del horno. Figura 20.

## 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 21.

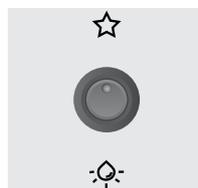


Figura 20. Interruptor encendido de luz

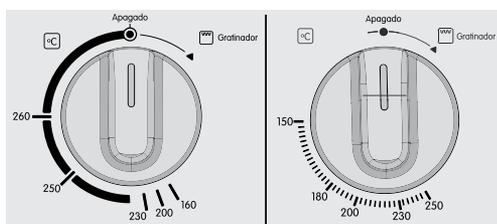


Figura 21. Selector de temperatura según referencia

2. Sin dejar de presionar la perilla, accione el interruptor del encendido electrónico ☆ figura 22 o en caso de tener encendido automático gire la perilla hasta la posición ★ figura 23. De lo contrario utilice un encendedor manual. Ver Figura 24

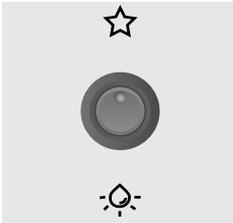


Figura 22 . Interruptor encendido electrónico

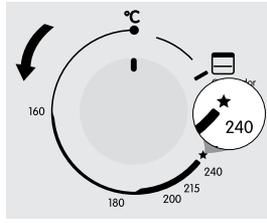


Figura 23 Selector de temperatura con encendido automático

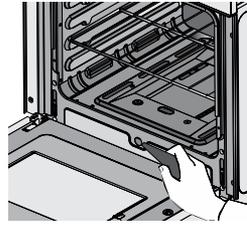


Figura 24. Encendido manual

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 cuenta:

- Abra la puerta del horno. Localice la perforación para la ignición en el centro del difusor (Ver figura 25).
- Prenda un encendedor manual o cerilla y acérquelo a la perforación de ignición ubicado en la zona delantera del difusor o a la perforación ubicada en el frente del difusor según sea el modelo (Ver figura 25).

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

- Presione la perilla y gírela hasta una de las cinco posiciones de temperatura especificadas sobre la tapa de control según sus necesidades (Ver figura 26).

- 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 (Ver figura 27).

2. Perforación superior
3. Perforación frontal

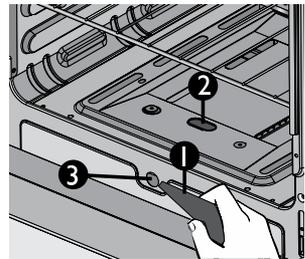


Figura 25

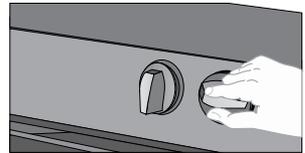


Figura 26

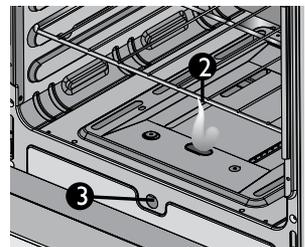


Figura 27



## ADVERTENCIA

- El horno\* está provisto de un motor de enfriamiento, este tiene como objetivo evitar que las partes externas del horno alcancen altas temperaturas.
- Unos minutos después de iniciar el proceso de cocción se escucha un leve sonido asociado al motor de enfriamiento, lo que indica que este entró en operación. Por tanto es normal que al momento de manipular la puerta del horno sienta un flujo de aire proveniente del horno.
- Aún después de apagado, el motor de enfriamiento seguirá funcionando por algunos minutos hasta que la temperatura al interior del horno descienda.



## IMPORTANTE

Los hornos a gas\* están provistos de un sistema de seguridad que apagará el quemador del horno en caso de falta de suministro eléctrico o falla del motor de enfriamiento, evitando así que los componentes externos e internos del horno se afecten ante la presencia de altas temperaturas.

En este caso el horno sólo podrá entrar nuevamente en funcionamiento cuando el suministro de energía se restablezca o la falla del motor de enfriamiento sea reparada .

\*Según referencia y modelo

## Función Gratinado

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 . Figura 28
4. Si el horno no enciende el gratinador desde el selector de temperaturas, presione el interruptor de encendido de la resistencia de gratinado. Figura 29.
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 entreabierta gratine su plato hasta el punto deseado.
7. Al final de la preparación, gire el selector de funciones a la posición de apagado.

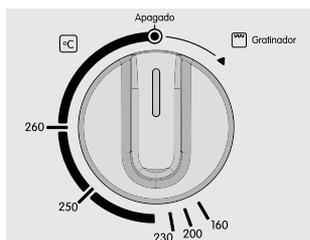


Figura 28. Selector de temperatura – con función de gratinado



Figura 29



## ADVERTENCIA

- Si la función gratinado se habilita desde el interruptor, no encienda simultáneamente la resistencia de gratinado y el quemador.
- Cuando requiera revisar el estado de los alimentos que esté preparando, hágalo preferiblemente con ayuda de la luz del horno presionando el interruptor; y si es necesario abrir la puerta del horno, gire la perilla de control hasta la posición de máxima temperatura para impedir que la temperatura descienda demasiado y suceda el apagado accidental de la fuente de calor durante el cierre de la puerta



## IMPORTANTE

- El horno (según la referencia) posee un sistema de regulación termostática que le permitirá elegir y mantener la temperatura que usted necesite.

Por tanto cuando quiera revisar los alimentos que está preparando y requiera abrir la puerta, gire la perilla a una temperatura más alta. Abra la puerta, revise los alimentos, cierre la puerta y coloque nuevamente la perilla del horno en la posición de temperatura deseada. Este procedimiento es necesario para evitar la posible extinción o el retroceso de llama de la fuente de calor, lo cual se presenta cuando se alcanza la regulación termostática y se disminuye el flujo del gas a la fuente de calor dejando una llama pequeña. En estas condiciones, la llama de la fuente de calor se vuelve muy sensible a las corrientes de aire inducidas al abrir la puerta del horno.

- Al iniciar el proceso de horneado, ubique las parrillas del horno de una forma tal que el recipiente no obstruya el desfogue de los gases de combustión ubicado en la tapa superior del horno.
- Al operar el interruptor del encendedor electrónico de las fuentes de calor de gas, éste no debe mantenerse presionado continuamente por más de 15 segundos. La bujía que otorga la chispa a la fuente de calor de gas podría deteriorarse y reducir su vida útil.

## Modelo Eléctrico

Antes de usar el producto, ajustar la posición del entrepaño/rejilla de acuerdo a la altura del molde/o un plato que se utiliza.

## Horneado

Se puede hornear de dos diferentes maneras:

- Sólo la resistencia inferior activada 
- Ambas resistencias activadas (superior e inferior) 
- La configuración de la resistencia depende del plato que desea preparar.
- Con la puerta abierta, gire el selector de resistencias en sentido horario hasta la función que desea (resistencia inferior, superior o inferior y superior). Figura 30.
- Seleccione la temperatura girando el selector de temperatura en sentido contrario a las manecillas del reloj, hasta el valor deseado. Figura 31.
- Al final de uso, gire el selector de resistencias y el selector de temperatura en sentido horario a la posición de apagado .

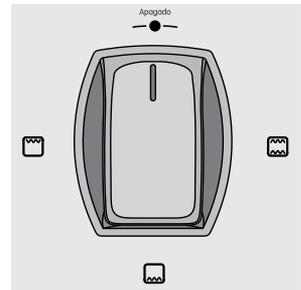


Figura 30. Selector de resistencias

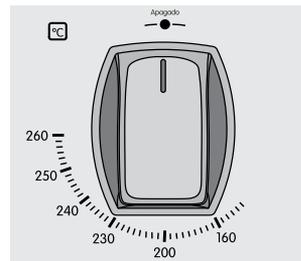


Figura 31. Selector de Temperaturas

## Equivalencias de temperatura en el horno eléctrico.

- La tabla 3 es útil para que interprete las temperaturas sugeridas en las recetas de cocina de sus alimentos.

Temperatura en °F	Temperatura en °C
158	70
212	100
266	130
320	160
374	190
428	220
482	250
536	280

Tabla 3

## Función Gratinado

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

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Centralice 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 resistencias en el sentido horario hasta la posición .
4. Con la puerta entre abierta gratine su plato hasta que se dore en su punto deseado.
5. Al final de la preparación, gire el selector de funciones a la posición de apagado .

## Función Temporizador (Según modelo y referencia)

1. La función del temporizador emite una señal sonora al final del tiempo programado.
2. El contador de tiempo mecánico (Temporizador) puede ser activado girando la perilla a la derecha hasta el tiempo deseado (entre 0 y 120 minutos).
3. Asegúrese de apagar el producto después de la preparación de los alimentos.

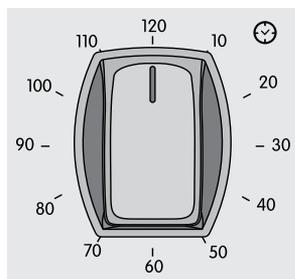


Figura. 32 Temporizador

## Cómo cambiar la lámpara

- Desconecte el horno de la red eléctrica. Asegúrese de que el horno se enfríe antes de reemplazar la lámpara.
- Quite el vidrio que cubre la lámpara en la parte posterior del horno, girando en el sentido contrario a las manecillas del reloj. Figura 33.
- Quite la lámpara de la toma. Reemplace la lámpara por una en perfecto estado. Figura 34.
- Ubique nuevamente el vidrio que cubre la lámpara girando en el sentido de las manecillas del reloj. Figura 35.
- Conecte el horno nuevamente a la red eléctrica.

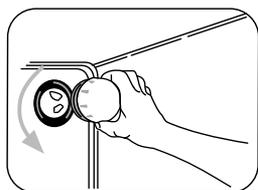


Figura 33

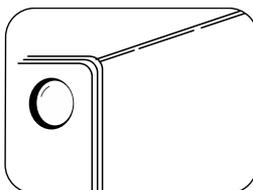


Figura 34

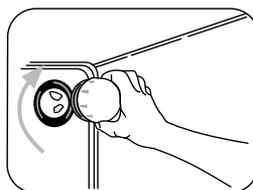


Figura 35

## Información importante al utilizar el quemador de gas



### IMPORTANTE

En el evento de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, gire la perilla en posición de Apagado y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un minuto.

Cuando haya terminado de utilizar los quemadores de gas de su artefacto, recuerde siempre:

- Que la perilla esté en la posición de apagado. Figura 36.
- Que el maneral de la válvula de paso de la tubería de gas esté en la posición cerrado. Figura 37.

Recuerde que el horno posee un sistema de termoseguridad que ante la ausencia de llama interrumpe el paso de gas.

### 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 38).
- No hale las perillas, porque el cono interno podría desacomodarse y originar fugas de gas (Ver figura 39).
- 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 40).
- 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 41).
- Deben evitarse los movimientos laterales en el vástago de la válvula; ya que ocasionaría fugas (Ver figura 42).

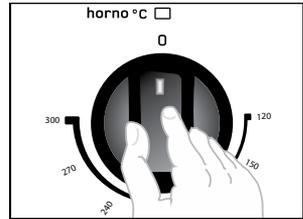


Figura 36



Figura 37

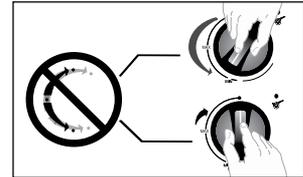


Figura 38

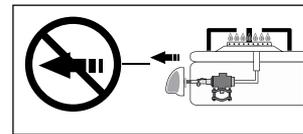


Figura 39

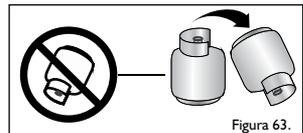


Figura 40

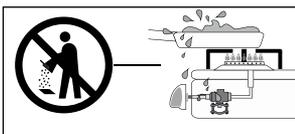


Figura 41

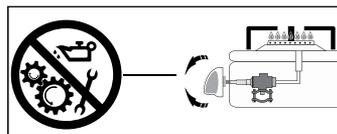


Figura 42

- Durante las labores de limpieza, debe evitarse la caída de agua y jabón dentro de la válvula (Ver figura 43).

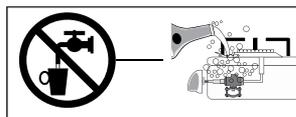


Figura 43

### 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 fuego, éste debe apagarse inmediatamente o llamar a los bomberos

## PRECAUCIONES Y CUIDADO DE SUS PRODUCTOS

### Sugerencias para utilizar su horno

- Nunca utilice moldes del mismo tamaño del recinto interior del horno, deje una distancia entre el molde y las paredes del horno de 5 cm aproximadamente para facilitar la circulación del aire caliente. Si va a preparar alimentos pequeños como galletas, etc., utilice moldes pequeños, espaciados 1 ó 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 sus alimentos estarán a temperaturas muy altas.
- 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.
- 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 ésto 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 ésto sucede cambie inmediatamente el cilindro por uno lleno ya que estas puntas pueden generar deposición de hollín o tizne y producir exceso de 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.
- La carga máxima para los entrepaños/rejillas del horno debe ser de 8 kg.

## 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

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

- Utilice esponjas sintéticas deslizándola en la dirección del acabado de la lámina de la mesa para no alterar el acabado.
- Mezcle sal de cocina con vinagre blanco hasta formar una pasta, aplique y frote con un paño suave sobre la zona decolorada, enjuague y limpie, repita el proceso si es necesario.
- También puede utilizar desoximetal en cual puede aplicar frotándolo con un paño húmedo y siguiendo las recomendaciones que tiene el envase del producto. Este producto lo puede adquirir en nuestros centros de servicio.

**Nota:** Tenga en cuenta que por ser un fenómeno normal de uso, ésta situación no ésta 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

## Limpieza 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.

### **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.

### **Sugerencias para utilizar el horno a gas**

- Nunca utilice moldes del mismo tamaño del espacio interior del horno. Deje una distancia de 5cm entre el molde y las paredes del horno para facilitar la circulación del aire caliente.
- 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.

### **Aspectos ambientales**

- **Empaque:** Haced 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.



## **INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES**

### **Instrucciones para convertir su producto de un gas a otro ( solo GLP Y GN)**

- La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por personal técnico calificado, por la compañía de gas o por un representante del fabricante, donde el costo de este servicio corre por cuenta del usuario.

- 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.

### Pasos para cambio de inyector del horno

- Cierre el paso de gas de la válvula principal. (Ver figura 44).
- 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. (Ver figura 45).
- Visualice el inyector ubicado en la parte inferior del horno. Con ayuda de una llave boca fija 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 figura 46).

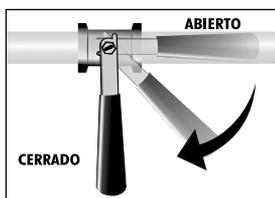


Figura 44

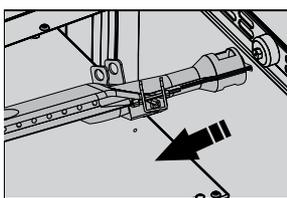


Figura 45

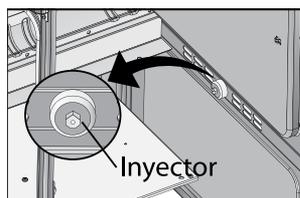


Figura 46

- Ver diámetro de inyector en tabla 4.
- Realizar la calibración de bypass y regulación de aire según tabla 4.

Quemador Tipo A					Quemador Tipo B								
Referencia	Diámetro inyectores (mm)		Calibración del bypass		Regulación de aire (mm)	Referencia	Diámetro inyectores (mm)		Calibración del bypass		Regulación de aire (mm)		
	GN	GLP	GN	GLP			GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	
L50	1,14	0,71	3/4	1/4	N.A	L50	1,14	0,71	1/2	1/4	5	8	
L60 CASIA	1,04	0,71	3/8	Cerrado									
L60 MASALA	1,14	0,76	3/8	Cerrado									

Tabla 4

- Ensamble de nuevo el quemador de tal forma que coincida concéntricamente el quemador con el porta inyector colocando los tornillos de acuerdo a la posición inicial. (Ver figura 47).
- Ubique de nuevo el difusor de calor. (Ver figura 48) 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.
- Después de realizar la conversión del producto, no olvide pegar en un lugar visible la calcomanía PRECAUCIÓN que se encuentra en el interior de la bolsa de inyector.
- Guarde el inyector retirado para un posible cambio. En este caso deberá seguir de nuevo estas instrucciones teniendo en cuenta que el ajuste del tornillo del bypass se realice de acuerdo a la tabla 4 y retirando la calcomanía "PRECAUCIÓN".

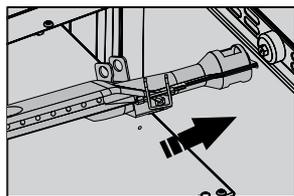


Figura 47

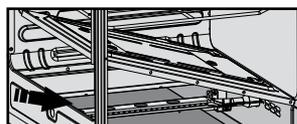


Figura 48

## SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO

Problema	Posible Causa	Solución
Quemador no enciende	Bujía no da Chispa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar que el cable eléctrico se encuentre bien conectado.</li> <li>• Verificar que la bujía no se encuentre reventada</li> </ul>
	Bujía mal ubicada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar que la bujía esté bien posicionada y que la chispa generada se dirija al quemador</li> </ul>
	Falta Suministro de Gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar el encendido de forma manual con un encendedor. Si aún no hay gas mantenga la perilla presionada en posición de flujo máximo por unos 15 segundos y vuelva a verificar el encendido.</li> <li>• Verificar que la manguera de suministro de gas no se encuentre estrangulada o quebrada, lo que impide el paso del combustible.</li> <li>• Verificar que la válvula de paso esté completamente abierta.</li> </ul>
	Motor de enfriamiento no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Póngase en contacto con servicio técnico.</li> </ul>
	Falta suministro de energía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conectar el cable, si no funciona, haga revisar el fluido eléctrico del tomacorriente por un técnico. Si este no es el problema llame a Servicio Técnico Haced.</li> <li>• Verificar que el cable de suministro de potencia se encuentra conectado y haciendo buen contacto.</li> </ul>

Problema	Posible Causa	Solución
Quemador con llama pequeña	Cilindro de gas con poco contenido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar si el cilindro está por terminarse y con muy poco contenido de gas.</li> </ul>
	Operación con gas diferente al rotulado en la placa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar en la placa de especificaciones del producto que el tipo de gas señalado sea el mismo de la instalación.</li> </ul>
	Manguera de suministro de gas estrangulada o quebrada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar que la manguera de suministro de gas no se encuentre estrangulada o quebrada, lo que impide el paso del combustible.</li> </ul>
Encendido electrónico no da chispa	Falta suministro de energía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conectar el cable, si no funciona, haga revisar el fluido eléctrico del tomacorriente por un técnico. Si este no es el problema llame a Servicio Técnico Haceb.</li> </ul>
No encienden las resistencias eléctricas	El cable de suministro de potencia se encuentra desconectado o haciendo mal contacto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conectar e introducir adecuadamente el enchufe en el tomacorriente y verifique su buena fijación. Si el tomacorriente no garantiza una buena conexión, debe cambiarse y garantizar que el cable de suministro no quede sometido a tensión.</li> </ul>
No enciende la iluminación interna del horno	El cable de suministro de potencia se encuentra desconectado o haciendo mal contacto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conectar e introducir adecuadamente el enchufe en el tomacorriente y verifique su buena fijación.</li> </ul>
	Lámpara fundida	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambiar la lámpara por una de las mismas especificaciones.</li> </ul>
Ruido excesivo	Motor de enfriamiento desajustado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar si el ruido este asociado al horno, de ser así póngase en contacto con servicio técnico.</li> </ul>
	Objetos en contacto con las aspas del motor de enfriamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar si el ruido este asociado al horno, de ser así póngase en contacto con servicio técnico.</li> </ul>

**Nota:** Si se percibe un leve cosquilleo al tocar una superficie del producto, esto normalmente se denomina inducción.

**Evite realizar llamadas innecesarias solicitando 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

**=Servicio**

## **Haceb**

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



---

**LÍNEA NACIONAL GRATUITA**  
**01 8000 511 000**

---

**LÍNEA SERVICIO MEDELLÍN**  
**255 21 00**

---

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](mailto:atencionpqr@haceb.com)

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

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

Aplica sólo para Colombia





**Productor:  
INDUSTRIAS HACEB S.A.**

COLOMBIA

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 km. 13,  
Copacabana, Antioquia, Teléfono: 400 51 00

Línea de Servicio Medellín: 255 21 00

Línea gratuita de Servicio Nacional:

01 8000 511 000

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

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

Código: 1007443 MANUAL INST HORNO HACEB (19)

Revisión: 02

19/02/20

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

