Manual
de usuario
estufa de empotrar

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

REFERENCIA

CUB INDUCCION 30 220V

www.haceb.com

Haceb

Manual de usuario
estufa de empotrar

CONTENIDO

INDICACIONES GENERALES 2
GARANTÍA 3
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 5
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 7
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO 8
INSTRUCCIONES DE USO 11
MANTENIMIENTO Y CUIDADO 22
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 23
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 23

TIPS DE BUEN USO

- Lea con atención las recomendaciones de uso y mantenimiento del manual.
- Use las recomendaciones del manual para el uso adecuado de los recipientes.
- No compartir el toma corriente con otros equipos eléctricos.
- No permita que el cable de alimentación de la cubierta entre en contacto con partes calientes de otros electrodomésticos.
- Verifique que las condiciones eléctricas de su domicilio cumplen con las recomendaciones del manual.

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Los siguientes símbolos son utilizados en este manual:

	Advertencias, información importante o consejos útiles acerca del uso.
	Advertencia de descarga eléctrica.
	Advertencia de Riesgo de Fuego
	Advertencia de superficies calientes
	Advertencia de Campo magnético

GARANTÍA

1. Fabricante, descripción, vendedor, teléfono y fecha de compra: determinados en la factura de venta.
2. Identificación del producto garantizado: En la placa de especificaciones que posee el producto.
3. **Garantía del producto:** El producto cuenta con un **(1)** año de garantía legal en todos sus componentes a partir de la fecha de entrega por parte del establecimiento comercial. La garantía cubre cualquier falla que se presente en la cubierta, causada por defectos de fabricación o daños en los materiales utilizados, de acuerdo con las indicaciones del manual. La garantía no tiene costo alguno y es aplicable siempre y cuando el producto se destine para uso doméstico. Las solicitudes de garantía deben realizarse directamente al servicio directo de fabrica – Servicio Haceb – en los canales indicados en este Manual. Estos canales son válidos para Colombia, en otros países, por favor consulte a su distribuidor, o almacén vendedor.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

- Intervención técnica por personal diferente al Servicio Directo de Fábrica o sus Centros de Servicio autorizados; que generen daño en el producto.
- Por la eliminación o modificación de la placa de especificaciones.
- El período de garantía de fábrica ha expirado.
- El producto presenta el número de serie alterado o removido.
- El producto presenta modificaciones no autorizadas en las especificaciones.
- Problemas causados en la instalación y/o reparación efectuada por personal no autorizado por el fabricante o el comercializador.
- Artículo desconectado a la fuente de voltaje.
- Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso.
- Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%.
- Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario.
- Problemas causados por transporte inapropiado del equipo.
- Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto.
- Problemas causados por condiciones de la naturaleza como: Terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, etc.
- Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares.
- Daños ocasionados por derrames de alimentos, líquidos u otros en el producto.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

Cuando el comprador o usuario considere que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por este certificado, deberá ponerse en contacto *gratis desde tu celular al #466 (* Aplica para los operadores Claro, Movistar, Virgin, Móvil Éxito y Tigo. Aplica sólo para Colombia).

DECLARACIÓN DEL TIEMPO DE SUMINISTRO DE REPUESTOS

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

SEÑOR USUARIO: Para la prestación del servicio en garantía se verificará el serial que está dispuesto en la placa de especificaciones del producto.

ADVERTENCIA: Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, dan lugar al pago por parte del usuario del valor correspondiente al transporte y tiempo del técnico. Rogamos por lo tanto, antes de solicitar nuestro servicio, comprobar todos los puntos descritos en el Manual de Usuario o instrucciones.

NOTA IMPORTANTE: Para más información y activación de su garantía comuníquese con las líneas de atención que se detallan al final de este manual.

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.

INDICACIONES GENERALES

Este Manual está creado con orientaciones simples y prácticas, en el que usted conocerá las funciones de la cubierta y aprenderá a operarla de modo adecuado y seguro, usted encontrará información para su seguridad, uso y mantenimiento de la cubierta de inducción, consérvelo para futuras consultas.

Lea las instrucciones sobre instalación y operación antes de utilizarla

¡Felicitaciones!

Deseamos felicitarle y agradecerle por haber escogido uno de nuestros productos, los mismos que son producidos bajo estrictas normas de seguridad, calidad y con avanzada tecnología. Nuestros productos poseen características especiales desarrolladas para ofrecer aún más comodidad al usuario, y así disfrutar todos sus beneficios.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Esta sección contiene instrucciones de seguridad que le ayudarán a evitar heridas personales o daño a la propiedad. No acatar estas instrucciones lo pueden afectar seriamente. Antes de utilizar este producto lea y entienda los siguientes consejos de seguridad.

IMPORTANTE

- Después de quitar el embalaje, verifique que el producto esté intacto, en caso de dudas, no lo utilice y póngase en contacto con el punto de venta.
- Las partes del embalaje, bolsas de plástico, etc. no deben dejarse al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro.
- El producto no está diseñado para ser operado por niños, personas con capacidades sensoriales o mentales reducidas.
- El producto no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador o sistema de control externo.

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Después de apagar la cubierta, espere como mínimo 2 minutos antes de desconectarla de la red eléctrica.
- Nunca lave el electrodoméstico esparciendo o vertiendo agua sobre el mismo, detergentes líquidos o limpiadores de vapor, estos pueden generar cortos eléctricos al interior de la cubierta.
- Si el electrodoméstico tiene una falla o presenta fisuras en la superficie de vidrio, desconecte inmediatamente la cubierta a través del dispositivo de protección (breaker) y contacte a servicio técnico Haceb, no hacerlo puede resultar en riesgo de choque eléctrico o incluso la muerte.
- Asegúrese de que el punto de conexión eléctrica no esté en contacto con líquidos o humedad.
- Este dispositivo debe ser conectado al cableado eléctrico a través un circuito de protección (interruptor termo magnético/Breaker) que provea desconexión total de la fuente de alimentación en caso de un fallo eléctrico, el valor nominal del interruptor debe ser compatible con el electrodoméstico.
- Es indispensable una conexión a tierra adecuada para el correcto funcionamiento de la cubierta.
- El electrodoméstico debe ser desconectado durante los procedimientos de instalación y reparación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un técnico calificado.
- El cable de alimentación eléctrica no debe tocar partes calientes.



RIESGO DE FUEGO

- Nunca deje la cubierta desatendida cuando está en uso. Los derrames de grasas, aceites y licores usados en la cocción de algunos platos, pueden generar humo y al ser fácilmente inflamables, al sobrecalentarse pueden causar un incendio.
- Nunca extinguir el fuego con agua, desconecte el aparato de la caja de breakers y cubra las llamas con una tapa o paño húmedo lo suficientemente grande para que abarque toda la llama.
- No coloque ningún material inflamable cerca del electrodoméstico ya que sus lados pueden calentarse durante el uso.



RIEGOS DE CAMPO MAGNÉTICO

Cuando la cubierta está funcionado, mantenga objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o casetes lejos de la cubierta, la información allí contenida puede perderse o alterarse.

Riesgo para la salud

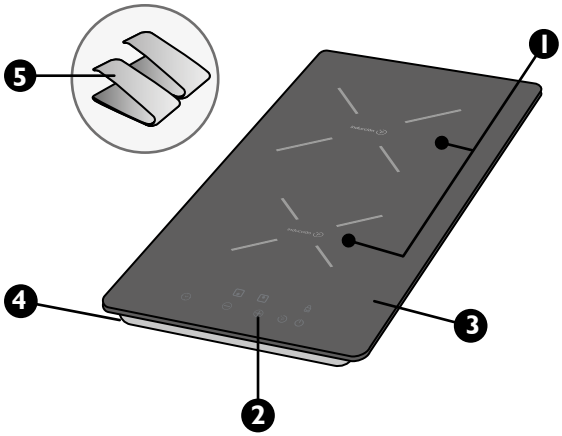
Personas con implantes de dispositivos médicos como marcapasos, bombas de insulina o similares, deben consultar a su médico antes de usar este dispositivo para asegurarse que su implante no se verá afectado por el campo magnético generado.



RIESGOS DE QUEMADURAS

- Nunca deje objetos de metal como utensilios de cocina o recipientes vacíos sobre la superficie de cocción mientras está encendida ya que estos se podrían calentar muy rápidamente y podrían causar una quemadura.
- El electrodoméstico y algunas de sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calientes, evite que los niños jueguen y / o estén en contacto con la cubierta. Esté alerta incluso después de haber apagado el electrodoméstico ya que algunas partes accesibles pueden permanecer calientes por un tiempo.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Zonas de cocción
2. Panel de control
3. Superficie vitrocerámica
4. Base
5. Soporte de montaje (x4)

Figura 1.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Voltaje	220 V~ - 240 V~
Potencia total de energía	3,2 kW
Frecuencia	60 Hz
Interruptor (Breaker)	20 A x 2
Calibre de la red de alimentación	AWG 10 ó AWG 12
Dimensiones Altura / Ancho / Profundidad	60 mm / 290 mm / 520 mm
ZONA DE COCCIÓN	
Posterior	Zona de Cocción por Inducción
Diámetro	180 mm
Potencia	2000/2300 W
Frontal	Zona de Cocción por Inducción
Diámetro	160 mm
Potencia	1200/1500 W

IMPORTANTE

- Las especificaciones técnicas pueden ser cambiadas sin previa notificación para optimizar la calidad del producto.
- Los valores manifestados en los rótulos y/o en el manual del producto son obtenidos en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas vigentes, estos valores pueden cambiar dependiendo de las condiciones operativas y funcionales del producto.

INSTALACIÓN

IMPORTANTE

La adecuación del sitio y la instalación eléctrica para el producto es responsabilidad del usuario.

El electrodoméstico debe ser instalado por personal calificado de acuerdo con las regulaciones eléctricas y especificaciones técnicas del producto.

Industrias Haceb no es responsable por daños que surjan de procedimientos llevados a cabo por personas no autorizadas o condiciones no aptas para el funcionamiento de la cubierta, esto puede anular la garantía.

La cubierta no se debe instalar directamente sobre lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.

Condiciones de Instalación

Antes de instalar la cubierta verifique que ésta se encuentra en perfecto estado, si observa fracturas o grietas en la cubierta vitrocerámica, absténganse de instalarla o usarla.

- Esta cubierta está diseñada para ser empotrada. Se debe contar con una abertura rectangular en la superficie de trabajo, y dejar una distancia de seguridad entre el electrodoméstico y las paredes de la cocina y el mueble, según las dimensiones especificadas en la Figura 2.
- Asegúrese de que la superficie donde se va a empotrar la cubierta esté nivelada y pueda soportar el peso del artefacto y de los utensilios de cocina en pleno uso, ésta debe ser alineada y fijada horizontalmente.

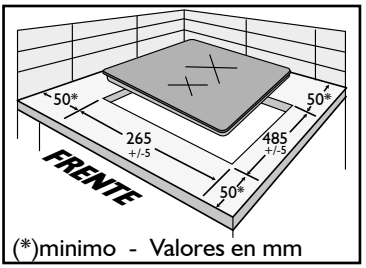


Figura 2.

- Garantice una distancia libre mínima de 650 mm encima de la superficie de la cubierta. Si la cubierta va a ser instada bajo una campana extractora o recirculadora, garantice la distancia mínima especificada por el fabricante de la campana.
- La instalación debe asegurar una ventilación adecuada al interior del mueble, la cubierta de inducción cuenta con un sistema de seguridad que inhabilita su funcionamiento en caso de un sobrecalentamiento. Asegúrese de que la instalación cumple las dimensiones mínimas que se muestran en la Figura 3.
- Asegúrese de que ningún elemento estructural del mueble interfiera con las entradas o salidas de aire de la cubierta de inducción (Ver Figura 4).

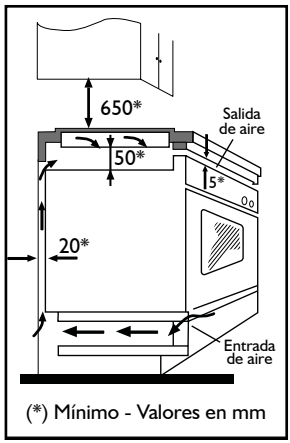


Figura 3.

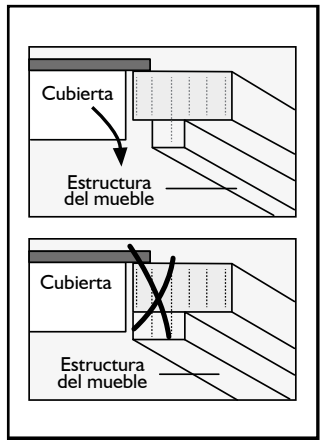


Figura 4.

- Si la cubierta no va a ser instalada sobre un horno, se debe evitar el acceso accidental con el fondo de esta, para esto, instale una placa protectora de madera la cual debe mantener una distancia mínima de 50 mm y garantizar una apropiada ventilación (Ver Figura 5).

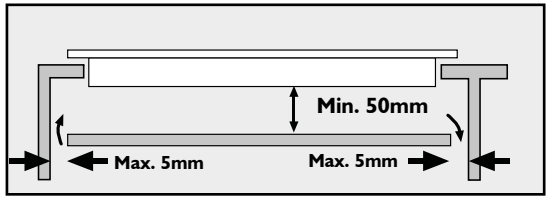


Figura 5.

- Superficies, laminados sintéticos y adhesivos deben ser resistentes al calor (mínimo 150°C).
- Si utiliza un horno de empotrar por debajo de la cubierta éste no debe irradiar calor a la parte inferior de ésta.

IMPORTANTE

No instale la cubierta sobre lugares que tengan bordes o esquinas cortantes, existe el riesgo de que la superficie vitrocerámica se reviente.

Conexión eléctrica

- Conecte el electrodoméstico a un toma / línea conectado a tierra protegido por un interruptor termo magnético de capacidad adecuada de acuerdo con la tabla de "Especificaciones Técnicas". La instalación a tierra debe ser hecha por un electricista calificado.
- El electrodoméstico debe ser conectado a los cables de suministro eléctrico sólo por personas autorizadas y calificadas.

- El cable eléctrico no debe ser grapado, doblado, enredado y/o estar en contacto con superficies calientes.
- Asegúrese de que no se pueda acceder al cable de alimentación a través de las puertas o cajones del mueble.
- Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el electrodoméstico y desactive los breakers.

Conexión del cable eléctrico

Para la conexión del cable de suministro, conecte los cables según se identifican a continuación:

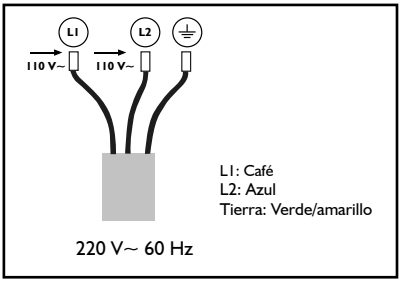


Figura 6.

ADVERTENCIA

- La función del cable de conexión a tierra es evacuar las pequeñas fugas de corriente presentes en los productos eléctricos y suministrar protección al usuario contra sobre corrientes por cortocircuito, para las cubiertas es muy importante su previa conexión, la cual debe hacerse al circuito conexión a tierra en la instalación eléctrica. Este producto posee la conexión a tierra incorpora en el cable de entrada de corriente.
- Nunca conecte el cable de puesta a tierra al neutro de la instalación; éstas podrían energizar las partes metálicas del producto.

Fijación de la cubierta de inducción

Durante la instalación de su cubierta de cocción siga los siguientes pasos:

1. Asegúrese de que el mesón esté limpio y seco al momento de la instalación.
2. Invierta la cubierta y retire uno de los tornillos ubicado en los laterales de la base de la cubierta. (Ver Figura 7).
3. Tome uno de los soportes de montaje y pase el tornillo a través de éste y vuelva a fijarlo en la posición original del tornillo como se muestra en la Figura 8.

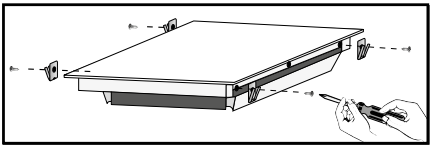


Figura 7.

4. Repita los pasos 3 y 4 para instalar los 3 soportes de montaje restantes.

5. Coloque la cubierta en el mesón y alinéela en la abertura. Ejerza una leve presión para que ésta ingrese y quede totalmente fija a la superficie de trabajo. (Ver Figura 9).

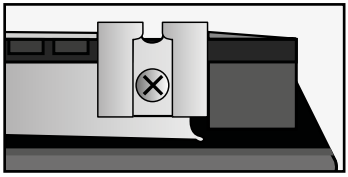


Figura 8.

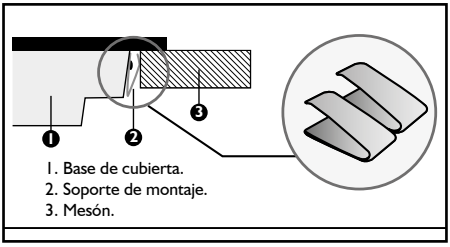


Figura 9.

IMPORTANTE

Utilice sólo los tornillos y soportes de montaje provistos con el producto, fíjelos únicamente en los orificios indicados, de lo contrario puede causar daños al sistema eléctrico y poner en riesgo su seguridad.

Verificación final

1. Conecte el cable de la cubierta y active los breakers.
2. Retire cualquier película protectora que pueda estar adherida a la cubierta de inducción.
3. Verifique que la cubierta funcione según las especificaciones de este manual.

INSTRUCCIONES DE USO

Cocinar con inducción

La tecnología de la inducción le permitirá cocinar de manera segura y eficiente. Esta tecnología funciona por medio de un campo electromagnético el cual actúa sobre el recipiente de cocción generando el calor sobre éste de manera directa.

Esta tecnología tiene grandes ventajas sobre las cubiertas convencionales:

- Tiempo de calentamiento mucho más rápido.
- Como el recipiente se calienta de manera directa no existe pérdida de calor.

IMPORTANTE

No use la superficie vitrocerámica como un sitio para almacenar o como una tabla para cortar.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su cubierta de inducción en una forma más eficiente.

- Descongele los alimentos antes de cocinarlos.
- Para cocinar, utilice recipientes / sartenes con tapa.

- Seleccione la zona de cocción más apta para el fondo del recipiente que va a utilizar. Utilice un recipiente acorde a la cantidad de alimentos a preparar. Recipientes más grandes requieren más energía.
- Utilice recipientes de fondo plano al cocinar con cubiertas de inducción. Los recipientes que tienen fondo plano proveerán una mejor conducción del calor.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y el fondo de los recipientes. La suciedad reduce la conducción de calor entre la zona de calefacción y el fondo del recipiente.
- Utilice solamente recipientes con una base adecuada para cocción por inducción, busque el símbolo en la etiqueta o el fondo de la olla o sartén. (Ver Figura 10).



Figura 10.

IMPORTANTE

No utilice detergentes abrasivos, ácidos o alcalinos, esponjas duras o cualquier objeto metálico que raye la superficie vitro cerámica, esto puede generar fracturas en la superficie.

Información general sobre las zonas de cocción

RIESGO DE FUEGO

- Nunca llene el recipiente con más de 1/3 de aceite, no deje la cubierta desatendida cuando está en uso.
- Después de cocinar no coloque recipientes plásticos u otros elementos que puedan ser afectados por el calor residual en la superficie de la cubierta.

Selección de recipientes adecuados

Utilice sólo recipientes aptos para cocción por inducción, otros materiales no se deben utilizar, esto puede afectar o dañar el sistema electrónico de la cubierta, si este es el caso en el display aparecerá el símbolo ⊔.

Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada para cocinar con inducción, realizando una de las siguientes pruebas:

1. Acerque un imán hacia la base del utensilio, si éste se adhiere, el artículo es apto para inducción.
2. Ponga un poco de agua en el artículo a evaluar, encienda la zona de cocción. Si el display no parpadea y el agua si calienta, el artículo es apto.

Forma, tamaño y posición de recipientes

Antes de iniciar la cocción sobre su cubierta, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones acerca de los recipientes a utilizar:

1. La base del recipiente debe ser plana y asentarse completamente sobre la superficie de vidrio (Ver Figura 11). Asegúrese de que el tamaño del recipiente sea acorde a la zona de cocción elegida. La placa de inducción podría no detectar ollas de menos de 140 mm.

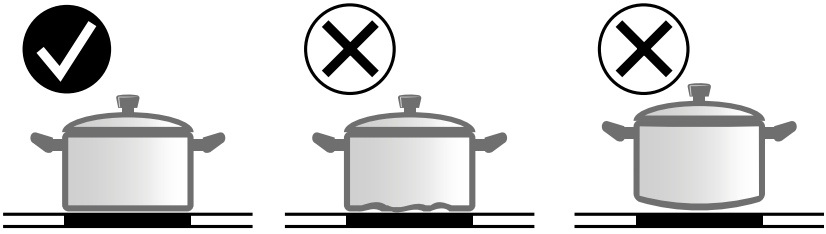


Figura 11.

2. Siempre ubicar la olla en el centro de la zona de cocción antes de iniciar la cocción. (Ver Figura 12).

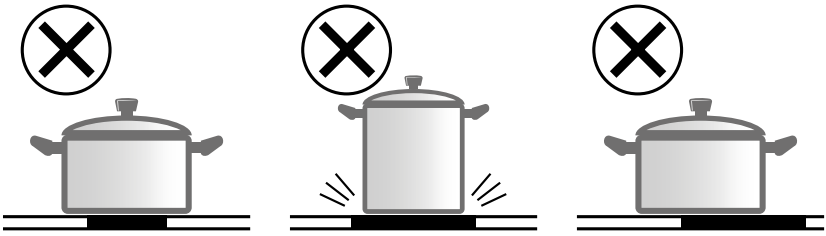


Figura 12.

3. Coloque la tapa de los recipientes de tal manera que estos siempre estén cerrados para evitar derrames de los alimentos en la cubierta. (Ver Figura 13).

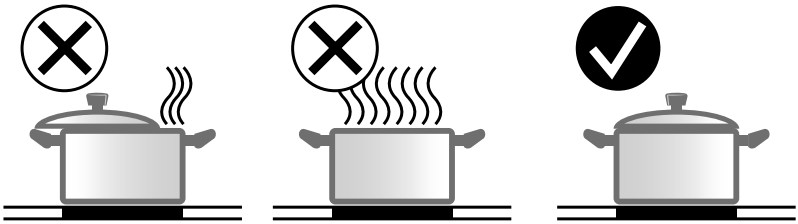


Figura 13.

4. Siempre levante los recipientes hacia arriba de la superficie vitrocerámica, nunca los deslice lateralmente ya que pueden rallarla. (Ver Figura 14).

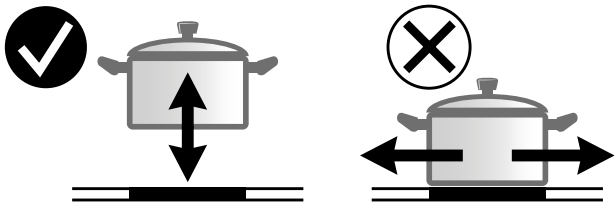


Figura 14.

NOTA: Tenga cuidado de no tapar el panel de control al ubicar los recipientes en las zonas de cocción frontales, pues se podrían activar o bloquear funciones en forma involuntaria.

Sistema de reconocimiento de recipientes

La cubierta de inducción sólo energiza la zona de cocción donde se encuentra el recipiente y ésta se detiene cuando el recipiente retirado, apareciendo el símbolo ⊔ de manera intermitente.

Uso seguro

- No seleccione altos niveles de calefacción cuando use una sartén anti-adherente (teflón) sin o con muy poco aceite.
- Asegure que la superficie de la cubierta esté libre de líquidos, residuos o derrames antes de ubicar un recipiente de cocción.
- No coloque objetos metálicos tales como tenedores, o tapas de sartenes sobre la cubierta ya que pueden calentarse.
- Nunca use papel aluminio para cocinar y/o coloque alimentos envueltos con papel aluminio sobre la zona de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- Apague siempre la(s) zona(s) de cocción después del uso como se describe en el manual, no confíe en retirar el utensilio para que se active la función de detección de la cubierta de inducción y esta se inactive.
- Tenga especial cuidado al freír ya que la grasa se calentará rápidamente, principalmente si tiene activa la función Máxima Potencia Booster. A temperaturas extremadamente altas la grasa se quema espontáneamente, lo que representa un grave riesgo de incendio.

PANEL DE CONTROL

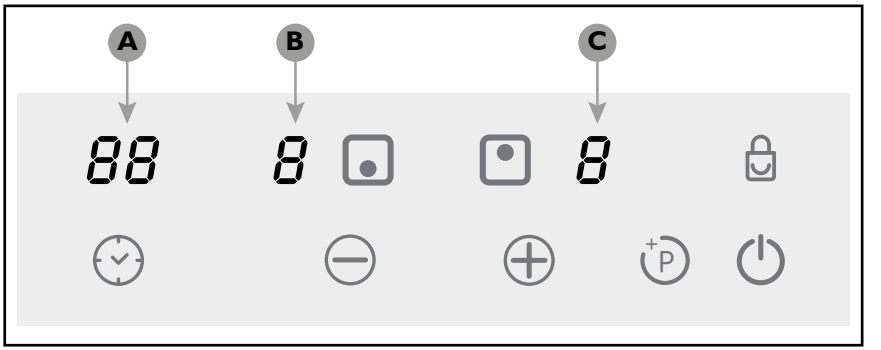


Figura 15.

⏻ Selector ENCENDER/APAGAR

⊡ Selector zona de cocción frontal

⊡ Selector zona de cocción posterior

⊖ Disminuir tiempo/temperatura

⊕ Aumentar tiempo/temperatura

Bloqueo de panel

Función Máxima Potencia Booster

Función temporizador

A Display del temporizador

B y C Display de nivel de temperatura

IMPORTANTE

Cada zona de cocción detecta el recipiente colocado sobre ella. La energía se acumula sólo donde el recipiente contacta la superficie de cocción y en consecuencia se logra un consumo mínimo de energía.

Las gráficas y figuras son sólo para propósitos de información. Las visualizaciones y funciones reales pueden variar.

Este electrodoméstico es controlado con un panel de control táctil, no es necesario aplicar ninguna presión. Use la yema del dedo, no la punta (Ver Figura 16), tenga precaución de no apoyar todo el dedo para no activar accidentalmente otras funciones. Cada operación que usted realice será confirmada por una señal auditiva.

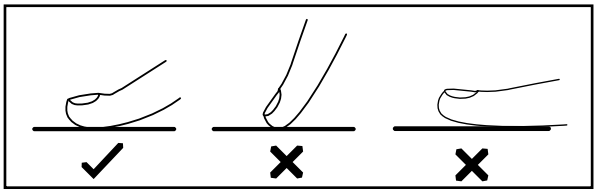


Figura 16.

Mantenga siempre limpio y seco el panel de control. Presencia de humedad y/o suciedad, pueden causar problemas en las funciones.

ENCENDIDO DE LA CUBIERTA

Pulse ⏻ en el panel de control por 3 segundos.

Después de encender se escuchará un pitido, los displays de cada zona de cocción mostrarán el símbolo "-" indicando que la cubierta de inducción ha entrado en modo de espera para ser usada.

Si ninguna operación es realizada antes de 1 minuto, la cubierta se apagará automáticamente.

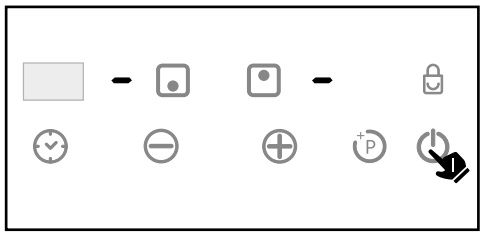


Figura 17.

Apagado de la cubierta

Pulse ⏻ en el panel de control.

La cubierta se apagará.

La letra "H" que aparece en el display de la zona de cocción indican que ésta aún sigue caliente. No toque las zonas de cocción.

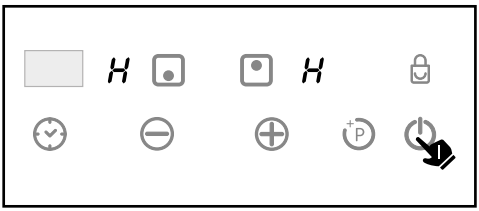


Figura 18.

Indicador de calor residual

El símbolo "H" que aparece en el display de la zona de cocción indica que la cubierta aún sigue caliente y puede ser usada para mantener caliente una pequeña cantidad de alimento.

NOTA : Si se interrumpe la energía, el indicador de calor residual no se encenderá y no advertirá al Usuario sobre zonas de cocción que están calientes.

Encendido de las zonas de cocción

1. Pulse ⏻ en el panel de control.
2. Pulse el selector de la zona de cocción que desea encender.
3. El número [ ] aparecerá en forma intermitente en el display de la zona de cocción por unos segundos.
4. Ajuste el nivel de temperatura deseada (de 1 a 9) pulsando ⊖ o ⊕ Si pulsa ⊕, el nivel de temperatura iniciará en 5. Si pulsa ⊖ iniciará en 9.

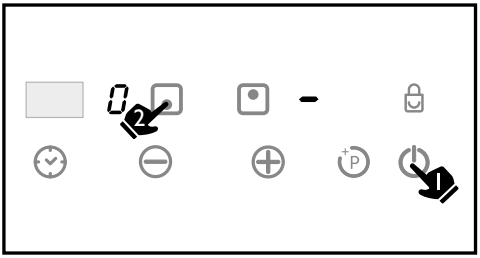


Figura 19.

- Si no se selecciona el nivel de temperatura dentro de un corto periodo de tiempo, la zona seleccionada retornará automáticamente al modo Stand by.

5. Ubique el artículo de cocción sobre la zona seleccionada, si no lo ubica dentro de un corto periodo de tiempo, el display de nivel de temperatura mostrará el símbolo ⊔ en forma intermitente, si el artículo no es ubicado sobre la zona de cocción al cabo de 1 minuto, la zona seleccionada retornará automáticamente al modo Stand by.

- Si al cabo de 1 minuto, no hay activación de la zona de cocción y ninguna otra está en funcionamiento, la cubierta se apagará automáticamente.

Apagado de las zonas de cocción:

Una zona de cocción puede ser apagada en varias formas:

- Seleccionar la zona de cocción que desea apagar y pulsar la tecla ⊖ para llevar la temperatura al nivel [ ] (Ver Figura 20).

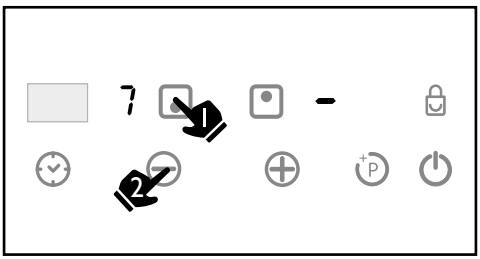


Figura 20.

- Seleccionar la zona de cocción que desea apagar y pulsar al mismo tiempo las teclas ⊕ y ⊖, la temperatura se reducirá al nivel 0 y esta zona se inactivará. (Ver Figura 21).
- Pulsando la tecla ⏻ (Encender/ Apagar), use esto únicamente si quiere apagar todas las zonas de cocción o si sólo tiene una en funcionamiento y ha terminado de cocinar.

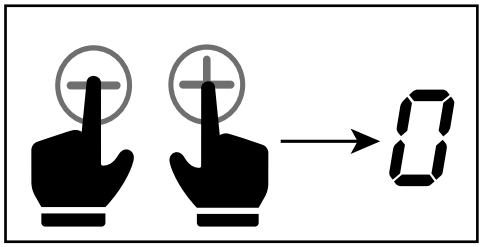


Figura 21.

- Usando la opción de apagado del temporizador para la zona de cocción deseada (Ver función temporizador).

CONFIGURAR EL NIVEL DE TEMPERATURA

Encienda la cubierta, seleccione la zona de cocción deseada y pulse ⊖ ó ⊕ para configurar el nivel de temperatura entre "1" y "9" o "9" y "1".

FUNCIÓN DE BLOQUEO DE PANEL

Usted puede activar la función de bloqueo para evitar cambiar la configuración de la cubierta por error cuando la cubierta está funcionado, o evitar que sea encendida accidentalmente.

ACTIVAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE PANEL

Pulse 🔒 en el panel de control por 3 segundos. La función de bloqueo se activará y en el display del temporizador aparecerá el indicador "Lo" durante un corto período de tiempo, posteriormente se visualizarán las condiciones de cada zona en forma normal.

Cuando la función de bloqueo esté activada ninguna operación podrá ser realizada en la cubierta, excepto la función de apagado. Si usted pulsa cualquier otra función, en el display del temporizador aparecerá el indicador "Lo" para recordar que la función se encuentra activa. (Ver Figura 22).

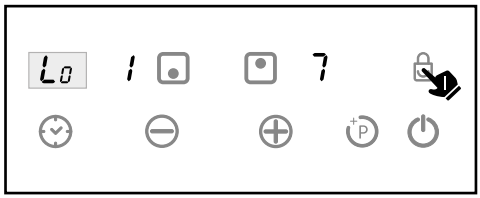


Figura 22.

! IMPORTANTE

Si la cubierta es apagada mientras se encuentra activa la función de bloqueo, el panel de control permanecerá bloqueado. Para poder encender y operar nuevamente la cubierta la función de bloqueo debe ser desactivada.

DESACTIVAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE PANEL

Cuando la función de bloqueo se encuentre activa presione por 3 segundos la tecla 🔒, ésta se desactivará y usted podrá activar las funciones que desee libremente.

Función temporizador

El temporizador puede ser utilizado de dos formas:

1. Alarma: Una vez se cumpla el tiempo establecido, se emitirá un sonido intermitente durante 30 segundos; el temporizador no apagará ninguna zona de cocción ni la cubierta.

2. Apagado programado: Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción, una vez transcurrido el tiempo establecido, la zona se apagará y se emitirá una señal auditiva intermitente durante 30 segundos.

Puede configurar el temporizador en un rango en 1 y 99 minutos.

Ajuste del tiempo:

Pulse el control ⊖ o ⊕ del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto o pulse y mantenga presionado el control ⊖ o ⊕ del temporizador para disminuir o aumentar de 10 en 10 minutos.

Activación del temporizador en modo Alarma

1. Asegúrese que la cubierta esté encendida o enciéndala pulsando ⏻ (Encender / Apagar).

2. Pulse ⏲ para activar el temporizador.

3. El temporizador comenzará a parpadear con un conteo de 10 minutos.



4. El Pulse las teclas ⊖ o ⊕ para establecer el tiempo requerido. Si no selecciona el tiempo durante los primeros 3 segundos este quedará establecido en 10 minutos por defecto. El tiempo se verá en el display del temporizador.

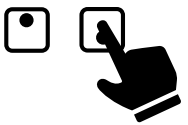
5. En cualquier momento pulse la tecla ⏲ para modificar el tiempo deseado.

6. Al finalizar el tiempo se emitirá una señal auditiva intermitente durante 30 segundos; pulse cualquier función para silenciarla.

NOTA: Si para silenciar la señal auditiva pulsa la tecla ⏲ el conteo iniciará nuevamente en 10 minutos.

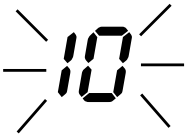
Activación del temporizador en modo Apagado programado

1. Seleccione una zona de cocción que se encuentre en funcionamiento, pulsando la zona deseada.



2. Pulse la tecla ⏲ para activar el temporizador.

3. El temporizador comenzará a parpadear con un conteo de 10 minutos



4. Pulse las teclas ⊖ y ⊕ para establecer el tiempo requerido. Si no selecciona el tiempo durante los primeros 3 segundos este quedará establecido en 10 minutos por defecto. El tiempo se verá en el display en la zona central de la cubierta.

5. Junto al nivel de temperatura de la zona de cocción seleccionada aparecerá un punto rojo.



6. Al finalizar el tiempo la zona de cocción se apagará (nivel [ ]) y se emitirá una señal auditiva intermitente durante 30 segundos; pulse cualquier función para silenciarla.

NOTA: si para silenciar pulsa la tecla ⏲ el conteo iniciará nuevamente en 10 minutos.

Para activar el temporizador de apagado en la segunda zona de cocción, repita los pasos anteriores.

Cada zona con función de Apagado programado activa, se indicará con un punto rojo junto al nivel de temperatura (Ver Figura 23) el de la otra zona se visualizará con el punto rojo fijo en el display (Ver Figura 24). El tiempo que se muestra en el display del temporizador, corresponderá al de la zona más próxima a finalizar, y el punto rojo de ésta se visualizará de manera intermitente.

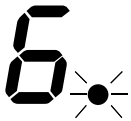


Figura 23.

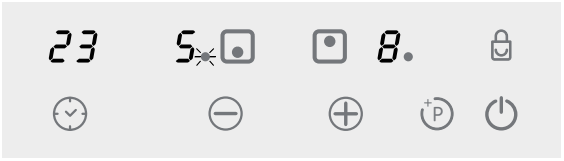


Figura 24.

Cuando la primera zona de cocción se apague, el display comenzará a mostrar el tiempo restante para la segunda zona de cocción.

En cualquier momento seleccione una zona de cocción y pulse la tecla ⏲ para modificar el tiempo deseado de dicha zona.

NOTA: Cuando utilice el temporizador en modo alarma y en modo de apagado programado juntos, la pantalla mostrará por defecto el tiempo restante de modo alarma. Pulse el selector de la zona de cocción para mostrar el tiempo restante del modo de apagado programado de la zona requerida.

Desactivación del temporizador en modo Alarma

Si usted desactiva el temporizador en modo de alarma, la cubierta de cocción seguirá operando de la misma forma programada anteriormente hasta que ésta sea apagada en forma manual.

1. Pulse la tecla ⏲.
2. Cuando se visualice en el display el tiempo restante, pulse ⊖ para llevar el tiempo a 00 ó pulse simultáneamente ⊖ y ⊕, el tiempo será llevado a 00. El indicador luminoso de activación del temporizador se apagará después de haber parpadeado durante unos segundos y la función será desactivada.

Desactivación del temporizador en modo apagado programado

Si usted desactiva el temporizador en modo de apagado programado, cada zona de cocción seguirá operando de la misma forma programada anteriormente hasta que ésta sea apagada en forma manual.

1. Seleccione la zona de cocción que desea desactivar.
2. Pulse la tecla ⏲.
3. Cuando se visualice en el display el tiempo restante, pulse ⊖ para llevar el tiempo a 00 ó pulse simultáneamente ⊖ y ⊕, el tiempo será llevado a 00. El indicador luminoso de activación del temporizador se apagará después de haber parpadeado durante unos segundos y la función será desactivada.

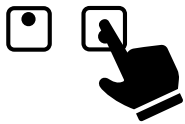
Repita esta operación en cada una de las zonas que desee desactivar.

Uso de la función Máxima Potencia Booster

La función Máxima Potencia Booster permite llevar una zona de cocción a la temperatura máxima. La función puede ser usada en ambas zonas, pero no en forma simultánea debido al requerimiento energético que esto implica.

Activar la función Máxima Potencia Booster

1. Seleccione la zona en la que desea activar la función Máxima Potencia Booster.



2. Pulse la tecla Máxima Potencia Booster (+P).
3. En la zona de cocción seleccionada aparecerá una letra P en reemplazo del nivel de temperatura. (Ver Figura 25).

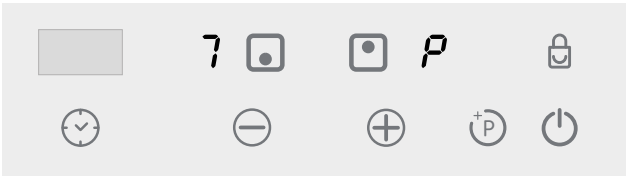


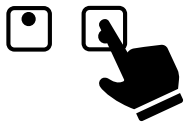
Figura 25.

La función Máxima Potencia Booster se desactiva al cabo de 5 minutos y la zona de cocción retorna al nivel de temperatura anteriormente fijado.

NOTA: Si se activa la función Máxima Potencia Booster en la segunda zona de cocción mientras está activa en la primera, la primera zona pasará automáticamente a nivel 9.

Desactivar la función Máxima Potencia Booster

1. Seleccione la zona en la que desea desactivar la función Máxima Potencia Booster.



2. Pulse la tecla ⊖, la función Máxima Potencia Booster se desactivará y la zona de cocción operará en el nivel de temperatura 9.

Para modificar la temperatura siga los pasos de configurar el nivel de temperatura.

Limitaciones del Tiempo de Operación

El control de la placa de cocción tiene un tiempo límite de operación. La zona de cocción será desactivada automáticamente después de cierto periodo de tiempo (Ver Tabla 1). Si hay un temporizador asociado con la zona de cocción, el indicador del temporizador también se apagará más tarde. El límite del tiempo de operación depende del nivel de temperatura seleccionado. La zona de cocción puede ser reiniciada por el Usuario después de que el dispositivo haya sido apagado.

Nivel de Temperatura	Límite del Tiempo de Operación - Horas
1~3	6
4~6	3
7~8	2
9	1.5

Tabla 1: Limites del tiempo de operación

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

Esta cubierta de inducción está equipada con sensores que aseguran protección contra sobrecalentamiento.

Cuando se detecte una temperatura excesiva, la cubierta de inducción dejará de funcionar automáticamente.

RUIDOS Y SONIDOS NORMALES EN EL USO

Durante el uso del producto puede generarse ruido cuando las bobinas son energizadas y durante el proceso de evaporación de líquidos en el proceso de cocción. Estos son normales y se incrementaran entre más elementos calefactores use. No hay de que alarmarse, la alta eficiencia del calentamiento por inducción genera estos ruidos tolerables.

Zumbido leve.

Ocurren cuando se cocina en los niveles más altos de potencia, estos disminuyen o desaparecen al reducir el nivel de potencia.

Silbido leve.

Ocurren cuando el recipiente está vacío, estos disminuyen o desaparecen cuando se coloca los alimentos a preparar.

Crujido.

Este tipo de ruido puede ocurrir en recipientes compuestos de capas de diferentes materiales y se deben a la vibración en las zonas de separación entre las varias capas de material. Este ruido es propio del recipiente.

Clicks intermitentes.

Ocurren debido a la conmutación de los componentes electrónicos sobre todo cuando se seleccionan los niveles de potencias más bajas.

Ruido de ventilador.

Ocurren como funcionamiento normal de la cubierta cuando se requiere enfriar a los componentes Electrónicos. El ventilador puede continuar funcionando aun después de apagar la cubierta.

! IMPORTANTE

- Si la superficie del panel de control táctil es expuesta a vapor intenso, todo el Sistema de control puede desactivarse y emitir una señal de error.
- Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Información General

La vida útil de su cubierta se extenderá y la posibilidad de problemas se reducirá si ésta se mantiene limpia y se acatan las recomendaciones descritas en este manual.

! PELIGRO

Nunca limpie la superficie de la cubierta cuando aún esta caliente, deje que se enfríe, y así evitara daños en ella y posibles quemaduras.

- Utilice jabones neutros o especializados en la limpieza de cubiertas de inducción, nunca use material abrasivo, alcalino o ácido en la limpieza de esta.
- Limpie periódicamente la superficie de la cubierta, de esta forma evitará la acumulación de residuos en la superficie.
- Bajo ninguna circunstancia se debe usar cuchillas, esponjas de acero o herramientas similares para retirar residuos de la superficie de la cubierta.
- No use vaporizadores o limpiadores vaporizados para limpiar la cubierta, esto puede ocasionar una descarga eléctrica.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

VIDRIO

ADVERTENCIA: Durante el proceso de limpieza evite golpear el vidrio, especialmente sus cantos, para evitar su rotura. No emplee detergentes abrasivos, líquidos inflamables, esponjillas metálicas, cuchillos u objetos punzantes.

Para limpieza rutinaria:

1. Verifique que el vidrio del producto no este caliente antes de realizar la limpieza.
2. Sumergir un paño sintético no abrasivo en una mezcla de agua tibia con jabón y frote la superficie del vidrio, el agua tibia ayudará a la remoción de suciedades de la superficie. Para evitar manchas permanentes en la cubierta, elimine completamente limpiadores o desmanchadores antes de hacer uso de la cubierta.
3. Limpiar con un paño no abrasivo seco o con papel de cocina absorbente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO

La siguiente información es importante, esta le orientará en las posibles causas y sus soluciones antes de recurrir a servicio técnico.

Problema / Falla	Error Diplay	Causa	Solución
No se detecta el recipiente		■ No se ha colocado ningún utensilio o no se ha colocado en la zona de cocción adecuada.	■ Coloque algún utensilio de cocción adecuado o ubíquelo en la zona adecuada.
		■ El recipiente de cocción colocado no es apto para cocción de inducción.	■ Reemplace el utensilio por uno apto para cocción de inducción.
		■ El recipiente de cocción no está centrado adecuadamente o no tiene el tamaño adecuado para la zona de cocción.	■ Ubique el recipiente adecuadamente en la zona de cocción o reemplácelo por uno del tamaño requerido.
		■ Defecto en la unidad de la tarjeta de control.	■ Reemplace la unidad de la tarjeta de control.
		■ Defecto en la bobina.	■ Reemplace la bobina.
Uno o más botones de control están cubiertos	ER03	■ Contacto con los dedos u objetos colocados sobre estos.	■ Retire cualquier elemento ubicado sobre los botones de control.
		■ Agua u otro elemento derramado sobre el Panel de Control.	■ Limpie la zona de interfaz.

Falla entre la conexión de la tarjeta de control y la tarjeta táctil	F 1	■ Cable de conexión mal enchufado o defectuoso. ■ Defecto en la unidad de la tarjeta de control. ■ Defecto en la unidad de la tarjeta táctil.	■ Revise el estado del cable y vuelva a conectarlo entre la tarjeta de control y la tarjeta táctil. ■ Reemplace la unidad de la tarjeta de control. ■ Reemplace la unidad de la tarjeta táctil.
Falla del sensor de temperatura de la bobina (circuito abierto)	F3E	■ Defecto en el sensor la bobina.	■ Reemplace el sensor de la bobina.
Sobrecalentamiento de la superficie vitrocerámica	E 1E	■ El recipiente en uso no tiene agua o contenido. ■ Defecto en el sensor la bobina (cortocircuito). ■ Defecto en la unidad de la tarjeta de control.	■ Agregue agua o contenido al recipiente y reinicie una vez la placa se haya enfriado. ■ Reemplace el sensor de la bobina si vuelve a aparecer E1E después de que la placa de cocción se enfríe por completo. ■ Reemplace la unidad de la tarjeta de control si E1E reaparece después de cambiar el sensor de bobina.
El sensor de temperatura del IGBT es alto	E2E	■ La disipación del calor no es buena. ■ Ventilador defectuoso.	■ Comprobar la entrada de aire del ventilador. ■ Comprobar la salida de aire de la placa de cocción. ■ Reemplace el ventilador. ■ Reemplace la unidad de la placa de alimentación si E2E reaparece después de cambiar el ventilador.
Voltaje de suministro anormal (demasiado alto)	E3E	■ Voltaje de entrada >270V	■ Revise si la fuente de alimentación es normal; encienda nuevamente después de verificar la normalidad. ■ Reemplace la unidad de la placa de alimentación si E3E reaparece después de cambiar el ventilador.
Voltaje de suministro anormal (demasiado bajo)	E4E	■ Voltaje de entrada <160V	■ Revise si la fuente de alimentación es normal; encienda nuevamente después de verificar la normalidad. ■ Reemplace la unidad de la placa de alimentación si E4E reaparece después de cambiar el ventilador.

Falla del sensor de temperatura de la bobina (anormal)	E5E	■ Problemas del montaje del sensor de la bobina. ■ Sensor NTC defectuoso mecánica o eléctricamente. ■ Defecto en la unidad de la tarjeta de control.	■ Revise y ajuste el montaje del sensor de bobina. ■ Reemplace el sensor de la bobina. ■ Reemplace la unidad de la tarjeta de control si E5E reaparece después de cambiar el sensor de bobina.
La cubierta de inducción no enciende	/	■ Conexión de red incorrecta. ■ Defecto en la unidad de la tarjeta de potencia. ■ Defecto en la unidad de la tarjeta táctil. ■ Defecto en el cable de conexión entre la tarjeta de potencia y la tarjeta táctil.	■ Inspección de la conexión a la red de la placa de cocción. ■ Reemplace la unidad de la tarjeta de potencia. ■ Reemplace la unidad de la tarjeta táctil. ■ Reconecte el cable de conexión entre la tarjeta de potencia y la tarjeta táctil.

IMPORTANTE

Nunca intente reparar la cubierta usted mismo, consulte a servicio técnico Haceb.



Servicios Haceb

Tu producto en manos de expertos.

Llámanos al #466

www.haceb.com

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

Ecuador | 1 8000 42232

Comercializado por:
INDUSTRIAS HACEB S.A

Colombia

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 km. 13,
Copacabana, Antioquia.
Llámanos gratis desde tu celular al **#466**
Correo electrónico: atencionpqr@haceb.com
www.haceb.com

Ecuador

Av. de las Américas, Aeropuerto José Joaquín de Olmedo,
Centro Comercial Aeroplaza, Local No.7
Línea de servicio/Customer service line: 1800042232 Guayaquil

3021868_MANUAL CUBIERTA INDUCCION 30 REV: 05 24/11/2025

3021868

www.haceb.com

Haceb