

Haceb

Chocolate
CORONA

MANUAL DE USUARIO CHOCOTERA

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

- Instrucciones de operación
- Garantía del producto



REFERENCIAS

CHOCOTERA CORONA INOX
F280R (Q)



Certificado N° SA 137-1

Contenido

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	1
GRACIAS POR PREFERIRNOS	3
DESCRIPCIÓN GENERAL.....	3
USO POR PRIMERA VEZ.....	4
PREPARACIÓN DE CHOCOLATE CORONA ®.....	5
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	6
RECOMENDACIONES.....	7
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8
GARANTÍA.....	8
SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA	10

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Su seguridad y la de terceros es muy importante.



Este manual y su producto tiene muchos mensajes importantes de seguridad. Siempre lea y siga los mensajes de seguridad, los cuales se encontrarán después del símbolo de alerta de seguridad y la palabra "ADVERTENCIA". Esta palabra significa:



ADVERTENCIA

Existe riesgo de perder la vida o de ocurrir daños graves si no se siguen las instrucciones. Todos los mensajes de seguridad nos indica como reducir la oportunidad de herirse y lo que puede ocurrir si no se siguen las intrucciones.

Antes de utilizar este producto lea y entienda los siguientes consejos de seguridad:

- 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.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños, superficies o líquidos calientes pueden generar serios daños.
- Al utilizar el producto no toque el elemento calefactor, la jarra solamente debe manipularse desde la manija.
- La jarra del producto solo debe utilizarse en su respectiva base, su utilización en estufas eléctricas o a gas pueden dañarla, en hornos microondas puede causar serios daños.
- No utilice la jarra si esta está rota o presenta la manija de sujeción suelta o debilitada.
- La jarra posee un eje metálico donde se inserta el mezclador, este puede generar lesiones a quien realiza su limpieza si no se presta la debida atención.
- Para desconectar, apague el interruptor del botón ON / OFF, luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca desconecte el producto halándolo del cable de alimentación.
- No manipule el producto si el cable presenta averías o daños en el aislamiento.
- No sumerja la base del producto y/o cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido de limpieza.
- No limpie el producto si este se encuentra aún caliente, permita que se enfríe antes de proceder con su limpieza.
- Este producto ha sido diseñado exclusivamente para hacer chocolate en barra Corona ®. Su utilización con otros elementos sólidos (Panela, Frutos secos, trozos de fruta, etc.) puede generar daños en el producto.
- Su utilización es solo con fines domésticos, cualquier otro uso se considera incorrecto y anula la garantía.
- En caso de falla o mal funcionamiento del producto, absténgase de intervenirlo y manipularlo. Para cualquier reparación, póngase en contacto con los centros de servicio autorizados por industrias Haceb.



ADVERTENCIA



Riesgo de choque eléctrico

- No sumerja la base del producto en agua o cualquier otro líquido de limpieza.
- Nunca desconecte el producto halándolo del cable de alimentación.
- No manipule el producto si el cable de alimentación presenta averías o daños en el aislamiento.

GRACIAS POR PREFERIRNOS

Felicitaciones, usted acaba de adquirir un producto que le brindará una mejor calidad de vida.

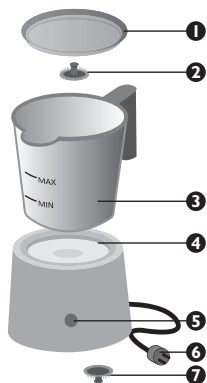
La Chocotera, está diseñada para que pueda disfrutar de un rico chocolate Corona® con la calidad y el sabor que solo le brinda la compañía "Nacional de chocolates", su fácil preparación le permitirá disfrutar de esos pequeños momentos solo o en compañía de aquellas personas con las cuales usted puede deleitarse con un gran sabor.

DESCRIPCIÓN GENERAL

COMPONENTES DEL PRODUCTO

Este producto está diseñado para preparar un chocolate en barra Corona® con leche, agua o su mezcla de manera fácil y rápida, sin necesidad de batir con molinillo, la utilización de productos sólidos (panela, frutos secos, trozos de fruta, etc) diferentes al chocolate en barra afectan seriamente el funcionamiento de la chocotera.

Modelo	F280R(Q)
Voltaje y frecuencia	120 V AC - 60 Hz
Potencia	600 W
Elemento calefactor	Resistencia eléctrica
Longitud cable alimentación	75 cm
Medidas producto: Ancho x Alto x Profundo (cm)	15,5 x 21,5 x 15,5



Componentes	
Ítem	Nombre
1	Tapa
2	Mezclador
3	Jarra
4	Base
5	Botón de encendido
6	Cable de alimentación
7	Mezclador de repuesto

! IMPORTANTE

! PRECAUCIÓN ¡ Tenga en cuenta que la base al igual que la jarra de la Chocotera son elementos que están expuestos al calor.



La intensidad sonora del producto en funcionamiento puede ser poco perceptible al oído.

USO POR PRIMERA VEZ

- Retire la bolsa plástica de la tapa.
- Retire el protector cartón de la base.
- Lave con agua limpia y jabón, la jarra y la tapa de la Chocotera antes de usarla.

PREPARACIÓN DE CHOCOLATE CORONA®

- Retire la tapa del producto, (Ver Figura 1).
- Inserte el mezclador en el eje interno de la jarra (Ver Figura 2).
- Vierta el chocolate corona®, leche, agua o mezcla de ambas en la jarra a un nivel máximo de 600 ml (Nivel marcado en la parte interna de la jarra "Max") (Ver Figura 3).

Se recomienda usar una barra de chocolate Corona® por porción, así:

Chocolate Corona®	Volumen a usar
Una (1) Barra	200 ml nivel mínimo de la jarra
Dos (2) Barras	400 ml nivel medio de la jarra
Tres (3) Barras	600 ml nivel máximo de la jarra



Figura 1



Figura 2

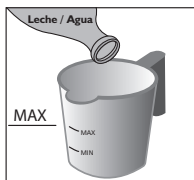


Figura 3

Tabla de preparación

- No vierta más de tres barras de chocolate corona® en la jarra (Ver Figura 4).
- Coloque la tapa en la jarra como lo indica la imagen (Ver Figura 5).
- Ponga la jarra sobre la base, asegúrese que este bien colocada sobre el disco calefactor. Compruebe que el enchufe eléctrico este insertado en la toma de corriente (Ver Figura 6).



Figura 4



Figura 5

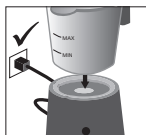



Figura 6



Figura 7

- Encienda el producto desde el "Botón de encendido" cerciőrese de que el ícono "  " se ilumine de color rojo. En pocos segundos el producto iniciará la marcha (Ver Figura 7).

Este producto está diseñado para detenerse automáticamente una vez el chocolate esté listo para servirse, momento en el cual la luz se apagará. Cuando necesite detener el ciclo de calentamiento puede presionar el "Botón de encendido" y éste se detendrá inmediatamente.



ADVERTENCIA

Si vierte más líquido de la cantidad sugerida, corre el riesgo de desbordamiento, esto puede afectar el funcionamiento de la Chocotera y riesgos de quemaduras.

! IMPORTANTE ¡ Las cantidades descritas en la tabla de preparación corresponden a un óptimo nivel de textura y sabor del chocolate, la adición de una mayor cantidad de chocolate de los volúmenes sugeridos afecta el funcionamiento del producto.

Verifique que la jarra se ajusta a la base de la chocotera y que esta se encuentra nivelada y en una superficie estable.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Para alargar la vida útil de su producto límpielo periódicamente, de esta forma también garantiza la calidad de su chocolate corona®.
- Espere hasta que el producto se enfríe completamente antes de limpiar la base.
- Desconecte la base de la energía eléctrica, límpiela con un paño húmedo. Preste atención de no mojar ninguna parte eléctrica. No lave la base en el lavavajillas o sumergiéndola en agua.
- Cuando limpie el interior de la jarra, use una esponja o un cepillo suave junto con un jabón de cocina normal. No utilice solventes ni detergentes abrasivos.
- Los instrumentos afilados o duros, esponjas de acero no deben ser utilizados para la limpieza de este producto.
- **¡CUIDADO!** La jarra posee un eje metálico, donde se inserta el mezclador, este puede generar lesiones a quien realiza la limpieza si no se presta la debida atención.
- **¡CUIDADO!** La superficie de calentamiento no debe rayarse.

RECOMENDACIONES

- Usted puede retirar el "Mezclador" y lavarlo con agua del grifo (Ver Figura 8).
- Usted puede lavar la jarra directamente con agua del grifo (Ver Figura 9).

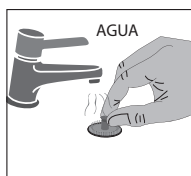


Figura 8

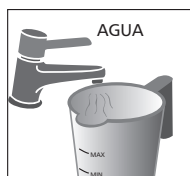


Figura 9

- Nunca sumerja en agua o lave directamente la base del producto (Ver Figuras 10 y 11).
- Usted puede usar el "Mezclador de repuesto" ubicado debajo de la base si lo necesita (Ver Figura 12).

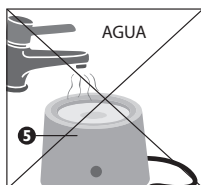


Figura 10

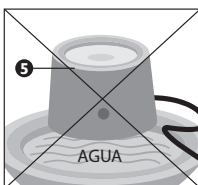


Figura 11

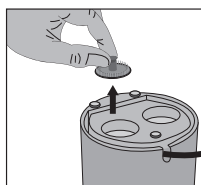


Figura 12

ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cuando pulsa el "Botón de encendido" LED no enciende y no funciona la base.	Verifique que el cable de energía esté conectado, que haya suministro de energía, si el cable esta dañado debe solicitar servicio de mantenimiento.
El botón de encendido se apaga a los pocos segundos de iniciado el proceso.	Verifique que la jarra esté bien colocada en la base.
La Chocotera se apaga sin terminar la preparación.	El producto cuenta con una protección térmica, verifique que el vaso tenga liquido o que esté bien ubicado en la placa calefactora.
La Chocotera no genera espuma.	Compruebe que el mezclador esté correctamente montado en el eje de la jarra.
El mezclador se atasca y el funcionamiento se suspende o se bloquea.	Encienda la Chocotera nuevamente desde el botón de encendido (Figura 7).
Emite sonidos distintos o por fuera de lo que considera normal en su funcionamiento.	Presione el botón de encendido para suspender la operación, espere 5 segundos y reinicie la marcha.

GARANTÍA

Este producto ha sido revisado y comprobado su buen funcionamiento en la fábrica, bajo condiciones normales de uso. Además cumple con todas las normas de seguridad vigentes en el país.

Se garantiza el producto por el término de un (1) año en la base y demás componentes a partir de la fecha de compra, por cualquier desperfecto de fabricación o de material, siempre y cuando se destine para uso doméstico.

En caso de requerir algún servicio durante el periodo de garantía de su producto, comuníquese desde Medellín al 255 2100 y el resto del país al 01 8000 511 000. en estas líneas se le darán indicaciones del procedimiento a seguir y los sitios de reparación o talleres autorizados para la recepción del producto.

Para la prestación del servicio en garantía es importante disponer de la factura de compra para la verificación de la fecha de adquisición, en caso de no contar con ella se verificará el serial que está dispuesto en la placa, esta deberá ser legible para poder validar la fecha de compra.

La empresa no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad, que pudieran causar debido a una mala instalación, o el uso indebido del producto, incluyendo la falta de mantenimiento.

Para el trámite de la garantía le recomendamos conservar el manual, el empaque y los accesorios originales del producto.

Servicio Técnico HACEB o sus centros autorizados, antes de efectuar una reparación y/o sustitución de un producto, realizará un diagnóstico previo para determinar el estado real del artículo.

La sustitución del producto se hará efectiva en el caso que a pesar de la intervención técnica autorizada, el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación, el producto debe ser sustituido por uno nuevo, la garantía del nuevo producto iniciara a partir del momento en que se reciba este y por el tiempo establecido en esta garantía.

LA GARANTÍA NO INCLUYE

- Daños ocasionados por operación del producto a temperaturas superiores al límite máximo establecido de 70°C.
- Los daños ocasionados por transporte o siniestros.
- Las fallas o daños ocasionados por conexiones y voltajes inadecuados en la red eléctrica.
- Las fallas o daños ocasionados por mal uso, instalaciones inadecuadas o intervenciones no autorizadas; dentro de estas se incluyen los daños ocasionados en el producto o a otros por no respetar las condiciones de seguridad establecidas en el manual de usuario.
- Golpes y/o rayas en la carcasa, en las partes metálicas o en accesorios empacados con el producto, a menos que se detecten en el momento de la compra.
- Las partes y accesorios que están sometidas a un constante uso o desgaste natural, Como el mezclador, tapa de la jarra a menos que el defecto se detecte en el momento de la compra.

DECLARACIÓN DEL TIEMPO DE SUMINISTRO DE REPUESTOS

Suministro de repuestos e insumos para el adecuado funcionamiento del producto por doce (12) meses a partir de la fecha de compra. Línea nacional de servicio técnico.

CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA

- Cuando el producto o piezas, tengan alteraciones o averías, debido a la manipulación por personal ajeno a INDUSTRIAS HACEB S.A.
- Cuando la instalación del producto no cumpla con las normas mínimas de seguridad establecidas para las instalaciones eléctricas que apliquen al mismo.
- Cuando la operación y manejo del producto sea en condiciones no prescritas en el manual de instalación y manejo, o se destine para uso comercial o industrial.
- Cuando se haya vencido el término de vigencia de la garantía.

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. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. -7. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. -8. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -9. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -10. Problemas causados por condiciones de la naturaleza tales como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, entre otros. -11. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -12. Problemas asociados con la nivelación del producto, éste debe ser realizado por el usuario. -13. Ruidos normales en: Motor, termostato, resistencia eléctrica. -14. Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames o higiene. -15. Partes plásticas deterioradas por exposición a elementos calefactores o llamas.



Si tiene dudas acerca del desempeño de la chocotera comuníquese con la:

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 a través del correo electrónico: atencionpqr@haceb.com. Le recomendamos conservar la factura de compra de su producto para hacer efectiva su garantía

www.haceb.com

Aplica solo para Colombia

Productor:
INDUSTRIAS HACEB S.A.
COLOMBIA

Para: Nacional de Chocolates

Para dudas o reclamos con el desempeño del chocolate comuníquese con la

Línea gratuita y única de atención 01 8000522121

Cód: Mi -124

Revisión:02

10/08/2018

www.haceb.com

