



Superior

EN ESTUFAS SIEMPRE SUPERIOR

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO



SOBREMESA, GABINETE Y PISO CON HORNO

REFERENCIAS: 7053/7054/7015/7016/7003/7004/7005

GCL-MN-01 V3

PARA EL ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE SU PRODUCTO, ES MUY IMPORTANTE SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL Y LEERLO CUIDADOSAMENTE. FAVOR CONSERVARLO PARA REFERENCIA FUTURA

DISEÑO, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE GASODOMÉSTICOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

ÍNDICE

INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ROTULADO	3
ADVERTENCIAS PRELIMINARES	3
1. INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL INSTALADOR	4
1.1. Consideraciones iniciales	4
1.2. Datos técnicos de los quemadores	4
1.3. Conexiones flexibles	5
1.4. Partes y componentes	5
1.5. Ubicación del gasodoméstico	9
1.6. Fijación de estufas de piso con horno	9
2. CONEXIÓN	10
2.1. Para G.L.P. (Gas Licuado de Petróleo).	10
2.2. Para G.N. (Gas Natural).	11
2.3. Método para verificar el correcto funcionamiento de los quemadores	11
2.4. Regulación de aire	11
3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL USUARIO	12
3.1. Posición de los mandos de accionamiento (perillas)	12
3.2. Encendido de quemadores	13
3.3. Eficiencia	13
3.4. Encendido horno	13
3.5. Gratinador eléctrico (si aplica)	14
3.6. Parrilla del horno manual y auto deslizante	15
4. PRECAUCIONES	15
5. INSTALACIÓN	16
5.1. Consideraciones de aireación y ventilación	17
5.2. Conexión de suministro de gas	18
5.3. Conexión mediante manguera flexible (flexo metálica)	18
5.4. Conexión mediante tubería rígida	19
6. CONEXIÓN ELÉCTRICA	19
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	21
8. INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES	23
DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS	24
CERTIFICADO DE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO	26

INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ROTULADO

Nombre del productor: SUPERIOR INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.S.

País de Fabricación: COLOMBIA

Tipo y Clase de gasodoméstico: TIPO A - CLASE 1

Tipo de Gas para los que está reglado el Gasodoméstico: GAS NATURAL O G.L.P

Presión de Suministro: GAS NATURAL: 2000 Pa (Pascales) [20 mbar (milibares)]
GAS G.L.P: 2900 Pa (Pascales) [29 mbar (milibares)]

PLACA MODELO

ADVERTENCIAS PRELIMINARES:

ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO SU COCINA/ESTUFA TENGA EN CUENTA LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

-  **ESTE GASODOMÉSTICO DEBE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO.**
-  **LEA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS ANTES DE INSTALAR ESTE GASODOMÉSTICO.**
-  **LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE ENCENDER ESTE GASODOMÉSTICO.**
-  ESTE ARTEFACTO ESTÁ DISEÑADO PARA OPERAR DENTRO DE LOS 0 A 2800 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.
-  ESTE ARTEFACTO NO DEBE SER INSTALADO EN BAÑOS NI DORMITORIOS.
-  ESTE ARTEFACTO DEBE INSTALARSE EN AMBIENTES QUE TENGAN UNA VENTILACIÓN ADECUADA.
-  TENGA EN CUENTA QUE ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE, NO ESTÁ DISEÑADO PARA USO COMERCIAL Y/O INDUSTRIAL. UN USO INADECUADO PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES EN LAS PERSONAS, ANIMALES O DAÑOS MATERIALES.
-  CUALQUIER AJUSTE EN SU PRODUCTO DEBE SER REALIZADO POR UN INSTALADOR O UN REPRESENTANTE DEL FABRICANTE.
-  **ESTE ARTEFACTO DEBE SER OPERADO BAJO SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE.**
-  **ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA SER USADO POR NIÑOS NI PERSONAS CON PROBLEMAS FÍSICOS, SENSORIALES O MENTALES, O QUE CARECEN DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE.**

1. INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL INSTALADOR

1.1. Consideraciones iniciales:

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para este gasodoméstico se encuentran en la etiqueta (placa de datos), ubicada en el espaldar de la estufa.
- Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.
- 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 norma NTC 3631-2 (Ver numeral 5.1).
- Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento de su gasodoméstico, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC 3632.
- Cuando realice conexión de su estufa asegúrese de utilizar sellante fuerza media para asegurar la hermeticidad de la unión de la rosca.
- El recinto donde se va a instalar debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la norma NTC 3631 (Actualización vigente en la fecha de instalación).

- No ubique su cocina de gas frente a puertas o ventanas, evitando así corrientes de aire que puedan apagar la llama de los fogones.
- Instale su cocina de gas alejada de objetos combustibles o poco resistentes al calor (madera, cortinas, etc.).
- Evite instalaciones en lugares húmedos.
- No instale su cocina junto a la nevera o lavadora, ya que el exceso de calor disminuye el rendimiento de estos.
- Coloque su estufa sobre una superficie estable que le garantice seguridad y equilibrio. Nunca la use sobre plataformas con ruedas, ya que pueden ser inestables y generar riesgo de accidentes.
- No instale su cocina en baños, cuartos de duchas, sótanos, dormitorios o lugares que permitan la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire o niveles altos de productos de la combustión.
- Asegúrese que la cocina este bien ventilada. Mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.

1.2. Datos técnicos de los quemadores:

TIPO DE PRODUCTO	MARCACIÓN VÁLVULA		QUEMADOR	GAS	MARCACIÓN INYECTOR	DIÁMETRO INYECTOR (mm)	POTENCIA QUEMADOR Q _n (kW/h)	POTENCIA QUEMADOR Q _{min} (kW/h)	PRESIÓN MÍNIMA (mbar)	PRESIÓN NOMINAL (mbar)	PRESIÓN MÁXIMA (mbar)
Sobremesas y Gabinete	VÁLVULAS CON INYECTOR	N/A	SEMIRÁPIDO	GN	93	0,93	1,60	0,95	17	20	25
			RÁPIDO		10	1,00	1,90	1,00	17	20	25
	VÁLVULAS CON INYECTOR	N/A	SEMIRÁPIDO	GLP	06	0,60	1,38	0,95	25	29	35
			RÁPIDO		07	0,70	1,91	1,08	25	29	35
Piso con Horno	VÁLVULAS CON INYECTOR	NEGRO	SEMIRÁPIDO	GN	93	0,93	1,60	0,95	17	20	25
			RÁPIDO		10	1,00	1,90	0,95	17	20	25
	VÁLVULAS CON ROSCA	ROJO	SEMIRÁPIDO	GN	10	1,00	1,60	0,95	17	20	25
			RÁPIDO		11	1,10	1,90	0,95	17	20	25
	VÁLVULAS CON ROSCA	AMARILLO	SEMIRÁPIDO	GN	14	1,40	3,20	1,35	17	20	25
			RÁPIDO		10	1,00	1,90	0,95	17	20	25
	VÁLVULAS CON INYECTOR	NEGRO	SEMIRÁPIDO	GLP	65	0,65	1,54	1,25	25	29	35
			RÁPIDO		07	0,70	1,77	1,25	25	29	35
	VÁLVULAS CON ROSCA	ROJO	SEMIRÁPIDO	GLP	65	0,65	1,54	1,25	25	29	35
			RÁPIDO		75	0,75	1,84	1,25	25	29	35
	VÁLVULAS CON ROSCA	AMARILLO	HORNO	GLP	10	1,00	3,51	2,50	25	29	35

1.3. Conexiones flexibles:

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por un instalador, la compañía de gas o por personal autorizado de nuestro Servicio Técnico.

Antes de hacer alguna obra civil o de carpintería en el recinto donde se encuentren instalados los artefactos que funcionen con gas, se debe notificar a la empresa que le suministra el servicio de gas.

Entre la estufa y la pared posterior debe existir una **distancia mínima de 13 cm**, para evitar que el tubo o la manguera de suministro de gas sufra deformaciones.

Las conexiones flexibles a base de elastómeros (mangueras) en su posición de uso, no deben quedar en contacto con las partes calientes de la estufa o que pasen por la salida de gases del horno, por lo tanto, NO se debe cruzar la manguera por detrás del artefacto. La longitud de la conexión flexible debe ser la mínima posible y en ningún caso debe ser mayor a 1,5 metros.

El producto debe ubicarse cerca del tomacorriente con el fin de no utilizar extensiones adicionales.

1.4. Partes y componentes:

INSTALACIÓN DE TORRE

Torre tipo "alto curvo"

1. Quitar todo el embalaje antes de instalar la torre.
2. Retire el plástico protector y luego retire los tornillos que se encuentran en el borde inferior de la torre (Figura 1).

Finalmente, con los tornillos que se retiraron (Figura 2), ajuste la torre al borde posterior de la cubierta.

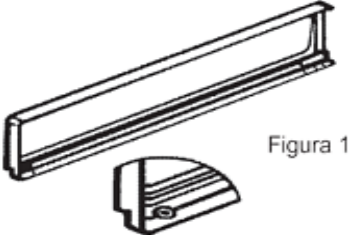


Figura 1

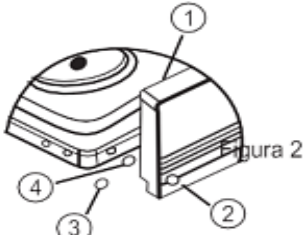


Figura 2

PRECAUCIÓN: En caso de rotura de la superficie del artefacto:

- Cerrar inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento eléctrico de calentamiento y aislar el artefacto de la alimentación de energía eléctrica.
- No tocar la superficie del artefacto.
- No utilizar el artefacto.

TAPA DE VIDRIO

Si su estufa está provista de tapa de vidrio, recuerde que aunque es resistente a los impactos y la temperatura, se debe tener ciertos cuidados de manejo:



1. Al abrirla o cerrarla hagalo con lentitud, nunca la deje caer violentamente.
2. Cuando esté cerrada no la utilice como apoyo de objetos pesados.
3. Cerciórese de que todos los quemadores estén apagados y con sus perillas en posición cerrada cuando cierre la tapa vidrio.

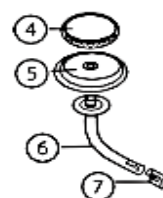
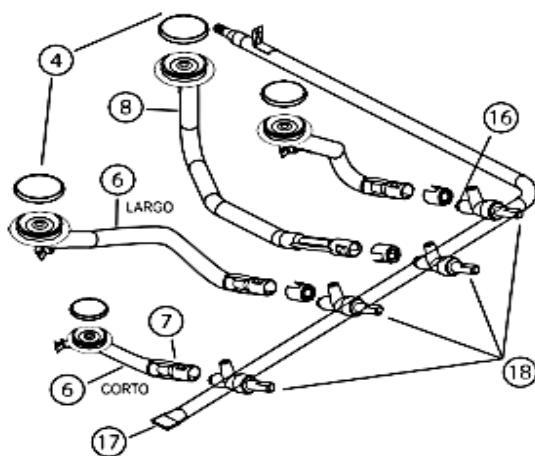
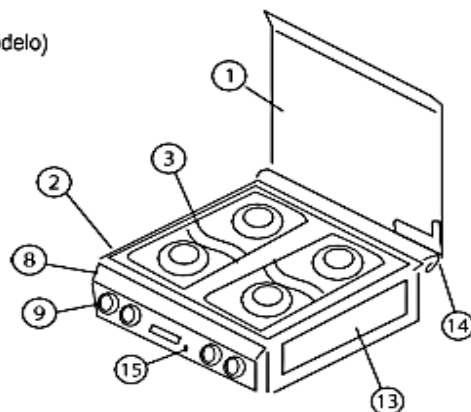
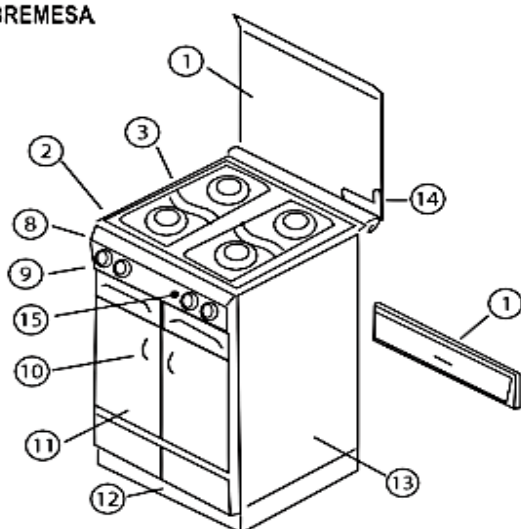
PRECAUCIÓN: La tapa de vidrio puede romperse al calentarse.

Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

EVITE GOLPES en los bordes de la tapa de vidrio para evitar accidentes por fragmentación

LISTA DE PARTES ESTUFA GABINETE Y SOBREMESA

1. TAPA VIDRIO / TORRE
2. CUBIERTA SUPERIOR
3. PARRILLA
4. TAPA QUEMADOR
5. BASE QUEMADOR
6. VENTURY (LARGO/CORTO)
7. REGULADOR DE AIRE VENTURY
8. BOTONERA
9. PERILLA
10. MANIJA PUERTA
11. PUERTAS GABINETE
12. ZOCCALO
13. LATERAL GABINETE
14. BISAGRA TAPA VIDRIO
15. BOTÓN ENCENDIDO ELECTRÓNICO (según modelo)
16. INYECTORES
17. TUBO MULTIPLE GAS - TUBO ALUMINIO GAS
18. VÁLVULAS



ATENCIÓN

Los accesorios pueden variar de acuerdo al modelo

Para la instalación y adecuada operación de este producto, deben cumplirse las siguientes normas y reglamentos técnicos:

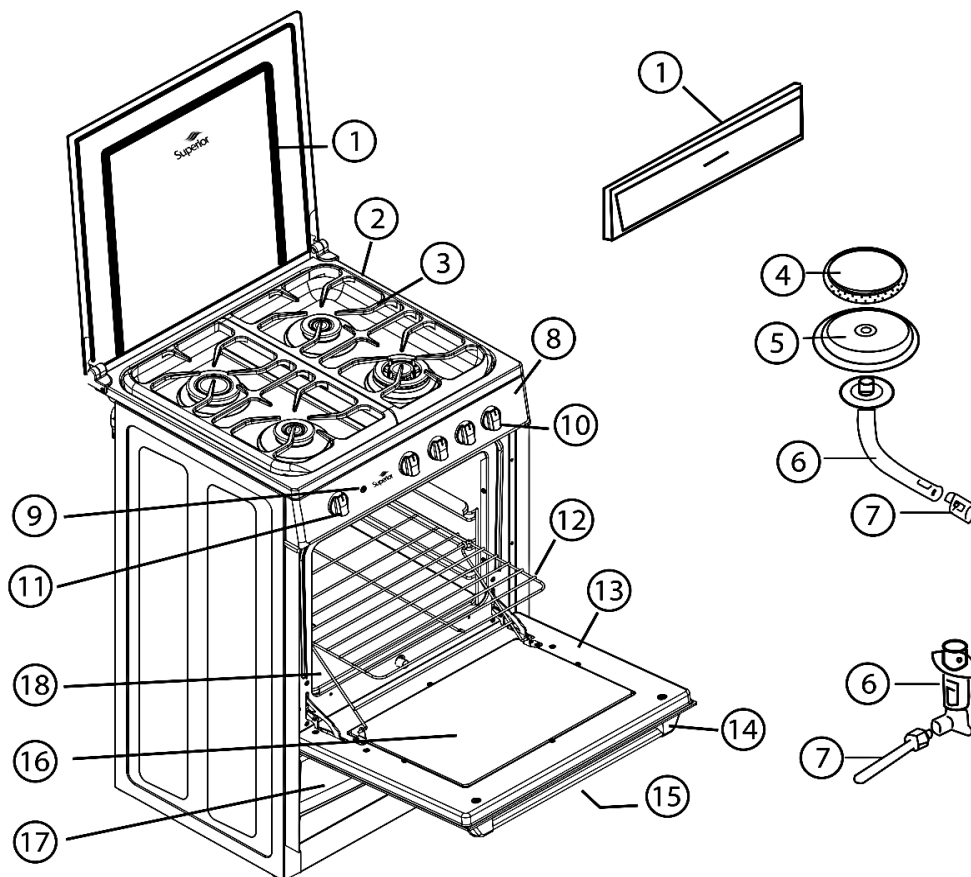
Norma NTC 3631: "Ventilación de recintos donde se instalen artefactos a gas".

Norma NTC 3632: "Instalación de gasodomésticos para la cocción de alimentos".

Resolución 0899 de 31 de agosto de 2021 del MCIT: "Reglamento técnico gasodomésticos".

Resolución 90902 del 24 de octubre de 2013 del Ministerio de Minas y Energía: "Reglamento técnico instalaciones internas de gas combustible".

LISTA DE PARTES ESTUFA PISO



- | | |
|--|---|
| 1. TAPA VIDRIO O TORRE SEGÚN MODELO | 11. PERILLAS DE CONTROL PARA TEMPERATURA DE HORNO |
| 2. CUBIERTA SUPERIOR | 12. PARRILLA HORNO |
| 3. PARRILLA SUPERIOR | 13. PUERTA HORNO |
| 4. TAPA QUEMADOR | 14. MANIJA PUERTA HORNO |
| 5. BASE QUEMADOR | 15. VIDRIO PANORÁMICO |
| 6. VENTURY | 16. VIDRIO INTERNO |
| 7. REGULADOR DE AIRE | 17. COMPLEMENTO COCINA / ESTUFA |
| 8. TABLERO DE CONTROL (BOTONERA) | 18. CUBIERTA QUEMADOR HORNO |
| 9. INTERRUPTORES DE LUZ Y ENCENDIDO ELECTRÓNICO SEGÚN MODELO | |
| 10. PERILLAS PARA ENCENDIDO DE QUEMADORES | |

RETIRE LOS MATERIALES DE EMPAQUE INCLUYENDO LAS PELÍCULAS PLÁSTICAS QUE CUBREN EL ACERO INOXIDABLE

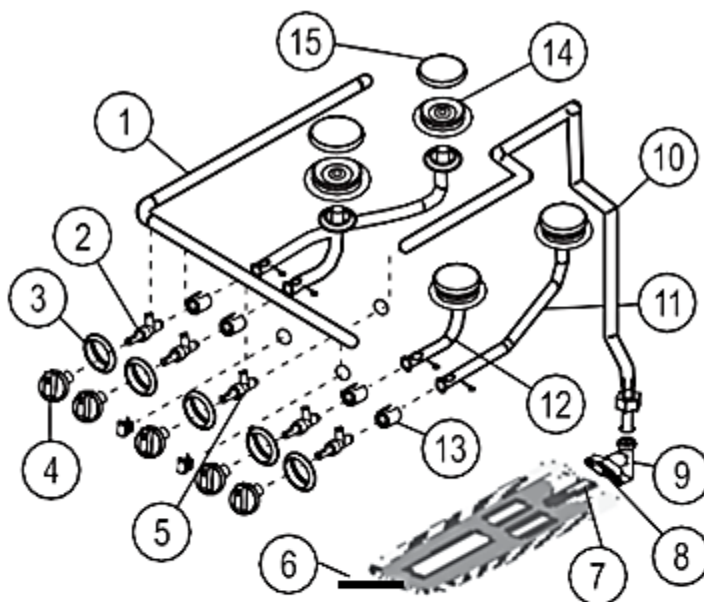


¡IMPORTANTE!

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

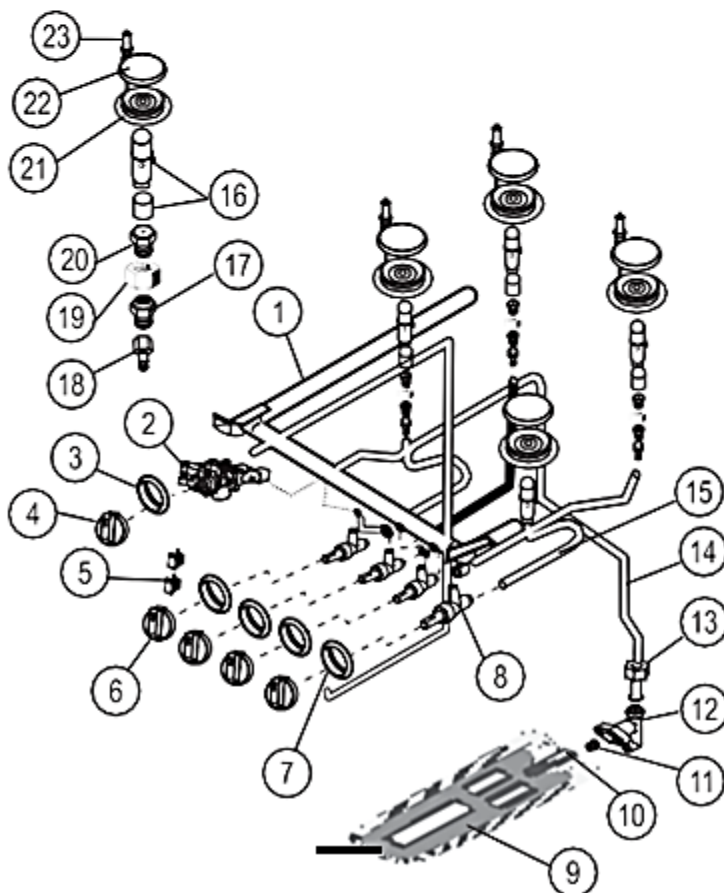
PARTES SISTEMA COMBUSTIÓN TIPO VENTURY

1. TUBO COLECTOR
2. VÁLVULA QUEMADORES
3. BOCEL PERILLA QUEMADOR
4. PERILLA QUEMADOR
5. VÁLVULA HORNO
6. QUEMADOR HORNO
7. REGULADOR AIRE QUEMADOR HORNO
8. INYECTOR GAS QUEMADOR HORNO
9. CODO HORNO
10. TUBO ALIMENTADOR GAS
QUEMADOR HORNO
11. TUBO VENTURY LARGO
12. TUBO VENTURY CORTO
13. REGULADOR AIRE VENTURY
14. BASE QUEMADOR
15. TAPA QUEMADOR



PARTES SISTEMA COMBUSTIÓN TIPO MEZCLADOR ALUMINIO

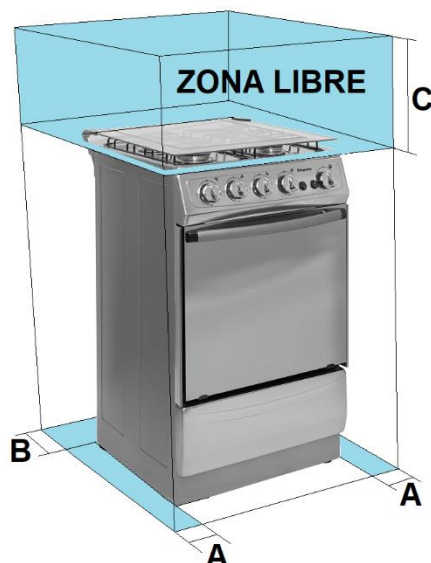
1. TUBO COLECTOR
2. VÁLVULA HORNO
3. BOCEL PERILLA TERMOSTATO
4. PERILLA TERMOSTATO
5. INTERRUPTOR
LUZ HORNO-ENCENDIDO ELECTRÓNICO
6. PERILLA VÁLVULA QUEMADORES
7. BOCEL PERILLA QUEMADORES
8. VÁLVULA QUEMADORES
9. QUEMADOR HORNO
10. REGULADOR QUEMADOR HORNO
11. INYECTOR QUEMADOR HORNO
12. CODO HORNO
13. TUERCA HEXAGONAL
14. TUBO ALIMENTACIÓN
GAS QUEMADOR HORNO
15. TUBO ALIMENTACIÓN
GAS QUEMADORES
16. CONJUNTO MEZCLADOR AIRE
17. BASE SOPORTE INYECTOR
GAS QUEMADORES
18. GLÁNDULA
19. TUERCA HEXAGONAL
20. INYECTOR GAS QUEMADORES
21. BASE QUEMADOR (RÁPIDO/SEMIRÁPIDO)
22. TAPA QUEMADOR (RÁPIDO/SEMIRÁPIDO)
23. BUJÍA ENCENDIDO ELECTRÓNICO
(SEGÚN MODELO)



1.5. Ubicación del gasodoméstico:

Asegúrese de que el producto se mantenga en una zona libre de cualquier material combustible, como madera, papel o plástico (**según norma técnica NTC 3632**) y tenga en cuenta las distancias mínimas de las paredes adyacentes como se indica en el siguiente esquema (aplica a todas las referencias):

Distancias Mínimas Recomendadas	
A	20 mm
B	130 mm
C	650 mm

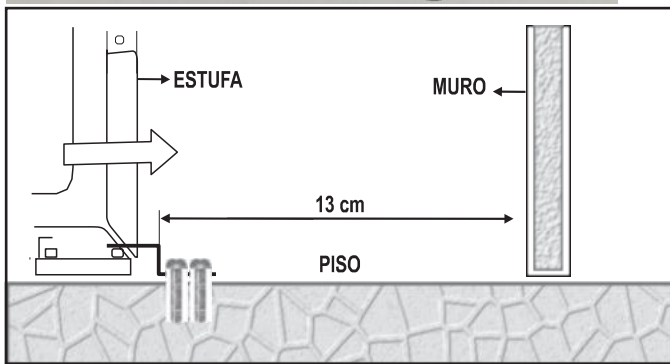
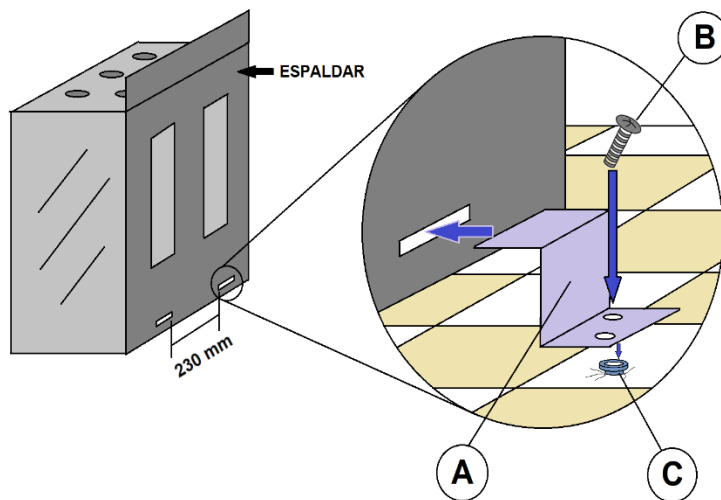
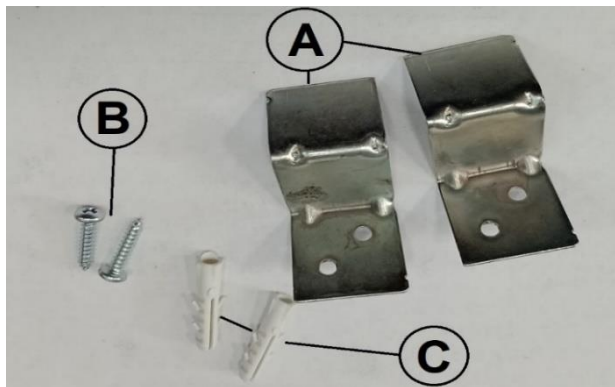


LA DISTANCIA B SE RECOMIENDA PARA LOGRAR UN ADECUADO POSICIONAMIENTO DE LA INSTALACIÓN DE LA MANGUERA DE SUMINISTRO DE GAS Y ASÍ EVITAR ACCIDENTES POR DEFORMACIÓN Y/O ESTRANGULAMIENTO DE LA MISMA.

1.6. Fijación de producto (Aplica para estufas de piso con horno):

El anclaje es un sistema destinado a evitar riesgos de volcamiento de la estufa, cuando es sometida a condiciones anormales de uso, como por ejemplo cargarse o pararse sobre la puerta del horno cuando está abierta. Las instrucciones aquí indicadas para la instalación del anclaje están orientadas al instalador. Su producto trae como accesorios:

- A. Chapetas metálicas x 2 unds
- B. Tornillos No. 8 x $\frac{3}{4}$ x 4 unds
- C. Chazos plásticos $\frac{3}{4}$ x 4 unds



Marque la posición exacta de los cuatro orificios donde se ubicarán los elementos de anclaje, a una distancia de 130 mm desde el muro y 230 mm entre bridas.

Haga las perforaciones en el piso con una broca de $\frac{1}{4}$ " de diámetro y posicione los chazos plásticos. Luego, fije las bridas de anclaje atornillándolos de manera estable al piso. Acerque la estufa a la posición de ubicación e introduzca las ranuras en las bridas de anclaje que están atornilladas al piso y deslícela hacia el muro hasta el tope de las bridas

como se muestra en la figura.

NOTA: En caso de necesitar desplazar la estufa cerciórese de volver a colocarla en su anclaje.

2. CONEXIÓN

- Antes de efectuar la conexión de su gasodoméstico, debe comprobar que esté reglado para el tipo de gas a suministrar.
- Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra hasta que termine de conectar su gasodoméstico.
- Conecte el tubo de gas de entrada de su cocina a la línea de gas proveniente del cilindro o de la red. Se puede hacer la conexión usando tubería rígida o flexible o manguera para gas. **(Únicamente se permite el uso de manguera para gas “flexible” de acuerdo con la norma NTC 3561 (“Especificaciones para tuberías flexibles no metálicas (mangueras) y conectores usados en instalaciones de artefactos a gas que utilicen GLP (Fase vapor), aire con mezcla de gas propano o gas natural”).**
- Para la conexión se debe tener en cuenta la norma NTC 3632 “INSTALACIÓN DE GASODOMÉSTICOS PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS” donde se describen las características que deben poseer los conectores (tuberías o mangueras).
- Utilice adaptador de 3/8” rosca NPT. Se recomienda codo galvanizado a 90°.**
- Debe existir una válvula manual de corte entre la salida de gas y el gasodoméstico (Norma NTC 2505 “INSTALACIONES PARA SUMINISTRO DE GAS COMBUSTIBLE DESTINADAS A USOS RESIDENCIALES Y COMERCIALES”).**
- Los sellantes para utilizar en las conexiones deberán ser de tipo **traba química anaeróbica fuerza media.**
- La longitud de la conexión no debe ser mayor a 150 cm. Si se utiliza conexión flexible, verifique que no exista estrangulamiento que pueda causar obstrucción al paso del flujo normal de gas.**
- Su cocina debe quedar retirada **al menos 13 cm** de las paredes posteriores y **2 cm de las laterales** con el objetivo de evitar posibles deformaciones al tubo o manguera de suministro de gas y/o incidentes por contacto con superficies calientes del producto, como el espaldar del horno.
- La distancia que se debe conservar desde la parte superior de su cocina a gas, a paredes horizontales adyacentes (superiores) es mínimo de 65 cm.**
- Cualquier falla por conexión inadecuada realizada por terceros ajenos a SUPERIOR no será cubierta en garantía.



¡PRECAUCIÓN!

No levante, ni mueva la estufa desde las manijas de la puerta, ni por el borde posterior de la mesa.

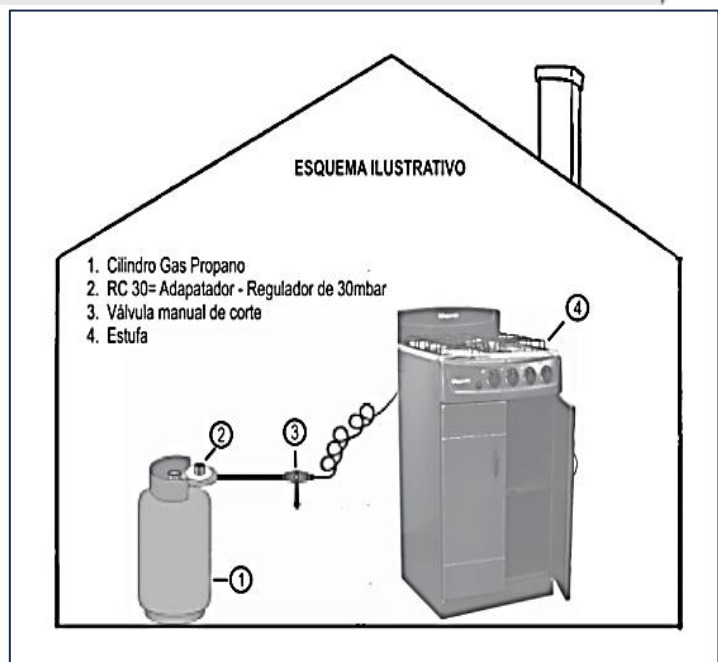
2.1. Para G.L.P. (Gas Licuado de Petróleo):

Coloque el acople de la tubería metálica o de la manguera del regulador de presión, a la cocina, aplicando un sellante de fuerza media y luego apriete en sentido de las manecillas del reloj.

Conecte el regulador de presión al cilindro de gas roscando la mariposa en sentido contrario a las manecillas del reloj, sosteniendo el regulador para evitar que al apretar se gire y la conexión quede con fuga de gas.

Verifique que su instalación haya quedado sin fugas de la siguiente manera:

- Prepare una solución de agua - jabón y agite hasta que logre una buena cantidad de espuma. Coloque la espuma en las conexiones entre la cocina y la manguera del regulador de presión y abra la llave del cilindro del gas. Si la solución jabonosa hace burbujas, ajuste la conexión ya que se está presentando fuga de gas. Repita todo el procedimiento en las demás conexiones.



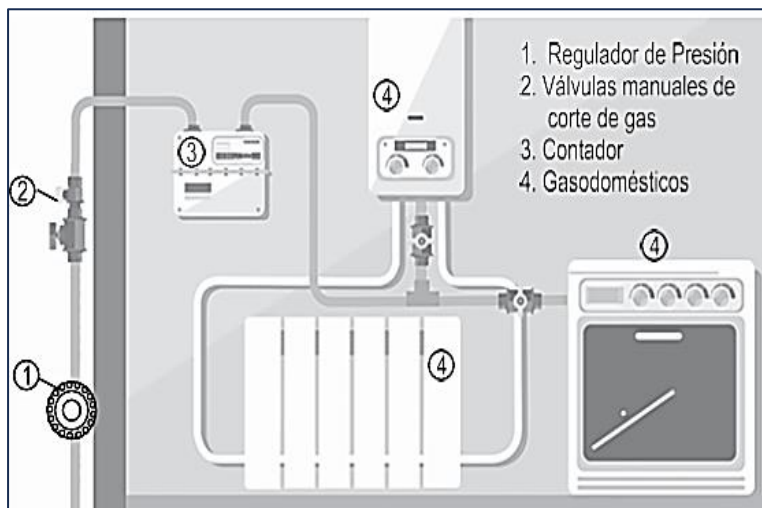
- Revisar que la conexión no entre en contacto con las partes calientes del gasodoméstico.
- Es importante que las conexiones del gasodoméstico sean de fácil acceso para facilitar su limpieza, mantenimiento y reparación.

2.2. Para G.N. (Gas Natural):

Conecte la manguera a la cocina, aplicando un sellante de fuerza media y luego apriete la unión de la cocina a la manguera en el sentido de las manecillas del reloj.

Verifique que su instalación haya quedado sin fugas de la siguiente manera:

- Prepare una solución de agua - jabón y agite hasta que logre una buena cantidad de espuma. Coloque la espuma en las conexiones entre la cocina y la manguera y abra la llave del suministro de la red de gas natural. Si la solución jabonosa hace burbujas, apriete la conexión ya que se está presentando fuga de gas. Repita todo el procedimiento en las demás conexiones.
- Revisar que la conexión no entre en contacto con las partes calientes del gasodoméstico.
- Es importante que las conexiones del gasodoméstico sean de fácil acceso para facilitar su limpieza.



2.3. Método para verificar el correcto funcionamiento de los quemadores:

- Encienda los quemadores de la cocina con la perilla ubicada en la posición de flujo máximo.
- Verifique que la llama de su quemador sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, retroceso, o desprendimiento. Si alguno de estos fenómenos se presenta por favor siga las instrucciones del numeral 2.4. de este Manual.
- Coloque las perillas en posición de flujo mínimo y verifique que la llama en cada quemador sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, retroceso o desprendimiento. Si alguno de estos fenómenos se presenta por favor siga las instrucciones del numeral 2.4. de este Manual.

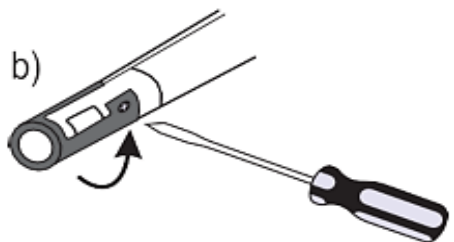
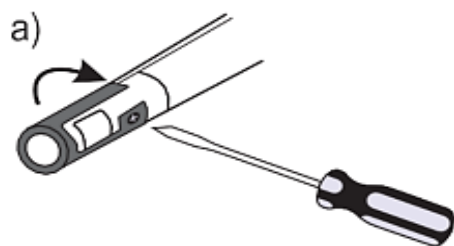
2.4. Regulación de aire:

- Puntas amarillas:** Fenómeno que se caracteriza por la aparición de una coloración amarilla en la punta de la llama (falta de aire).
- Desprendimiento de llama:** Fenómeno que se caracteriza por el movimiento parcial de la base de la llama alejándose del puerto del quemador (exceso de aire).

TUBO VENTURY (cuando aplique):

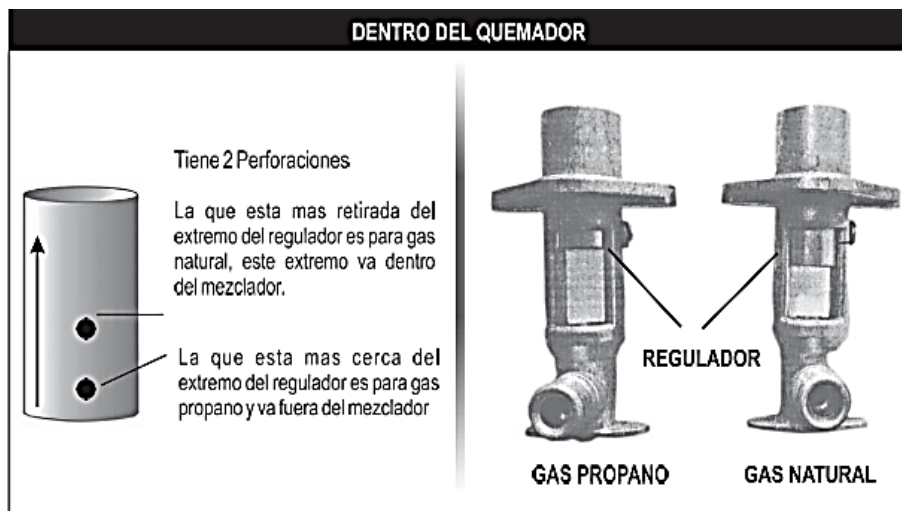
Si observa que la llama presenta puntas amarillas (ahúma), apague los fogones, verifique que los quemadores estén fríos y con un destornillador afloje el tornillo del regulador y gírelo de forma que permita mayor entrada de aire.

Si la llama tiene tendencia a separarse de la tapa quemador (desprendimiento), verifique que los quemadores estén fríos y con un destornillador afloje el tornillo del regulador y cierre el paso de aire girando el regulador.



Superior

REGULADOR DE AIRE CONJUNTO MEZCLADOR (cuando aplique):



NOTA: El tornillo deberá instalarse según el gas que corresponda conforme a la imagen de la izquierda.

En caso de presentar puntas amarillas o desprendimiento de llama, verifique lo siguiente:

- 🔥 Retire con cuidado la cubierta y verifique que la abertura del regulador de aire primario esté conforme a la imagen.
- 🔥 En caso de presentar diferencias por favor comuníquese con Servicio Técnico.

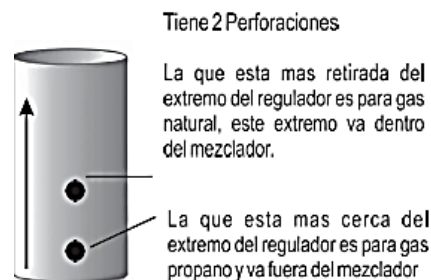
REGULACIÓN DE AIRE QUEMADOR HORNO (cuando aplique):

Para asegurar el correcto funcionamiento del quemador verifique visualmente que mantenga una llama estable, si no es así proceda (con el horno frío) como se indica a continuación:

Llama amarilla: Levante y extraiga el piso horno. Desatornille el quemador y desinstálelo. Desplace el tubo regulador hacia adentro unos pocos milímetros, vuelva a instalar. Verifique la llama. Si es correcta, reinstale el piso y termine el procedimiento. En caso contrario, repetir nuevamente desplazando unos milímetros más el tubo regulador.

Desprendimiento de llama: Realice el mismo proceso anterior, aunque en vez de desplazar el tubo regulador hacia adentro, lo deberá entonces realizar hacia afuera.

NOTA: Siempre que existan problemas de estabilidad de llama, verificar la presión del suministro.



3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL USUARIO

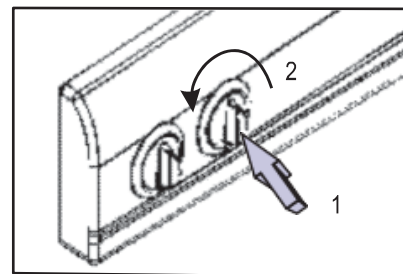
Asegúrese que el recinto donde se instala su gasodoméstico esté bien ventilado, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.

Una vez conectado el suministro de gas, ya sea al cilindro o a la red, verifique que todas las perillas estén en la posición de apagado y luego, abra el paso de gas a su gasodoméstico.

Si el modelo de su gasodoméstico lo requiere, deberá ser fijado, según lo indicado en el **numeral 1.6 de este Manual**.

3.1. Posición de los mandos de accionamiento (Perillas):

Su cocina de gas está equipada con válvulas de seguridad por enclavamiento, que evitan su apertura accidental. Si se desea encender los quemadores de la cubierta, se presionan las perillas (1) y giran en sentido anti-horario (2), llevándolas a la posición deseada.



3.2. Encendido de quemadores:

Manual: Acerque un fósforo o un chispero al quemador que desee utilizar y al mismo tiempo presione la perilla correspondiente al quemador y gírela hacia la izquierda (en sentido anti-horario). Asegúrese que la perilla que giró corresponda al quemador que desea usar. El fósforo o chispero debe estar encendido antes de girar la perilla para encender un quemador. **Nunca intente hacerlo con todos los quemadores al mismo tiempo.**

En el evento en que se extiendan accidentalmente las llamas del quemador, apáguelo y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un minuto, con el fin de evacuar de modo seguro el gas que se pueda haber acumulado.

Electrónico (cuando aplique): Accione el pulsador marcado y mientras lo tiene presionado gire la perilla del quemador en sentido anti-horario a la posición máxima. Luego de que el quemador encienda, libere el pulsador y gire la perilla a la posición deseada de altura de llama. Al operar el pulsador de encendido, no lo presione durante más de 12 segundos como máximo.

3.3. Eficiencia:

Para un mejor aprovechamiento del calor generado por la llama, utilice recipientes de base amplia. Se recomienda emplear seguir las medidas indicadas en la siguiente tabla:



Tipo de Quemador	Diámetro del recipiente	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
Semi Rápido	100	220
Rápido	100	240

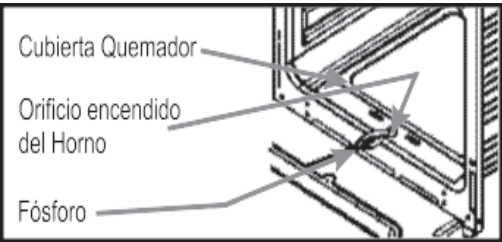


¡PRECAUCIÓN!

ASEGÚRESE DE POSICIONAR ADECUADAMENTE LAS TAPAS DE SUS QUEMADORES, YA QUE SI QUEDAN LEVANTADAS PUEDE GENERARSE DEFORMACIÓN, LA CUAL NO SE ENCUENTRA CUBIERTA POR LA GARANTÍA.

3.4. Encendido Horno (cuando aplique):

1. Prenda un encendedor manual o fósforo, asegurándose que la posición de la perilla indique la posición de cerrado.
2. Abra totalmente la puerta del horno, coloque el fósforo o encendedor manual sobre el agujero central situado en la parte frontal del piso horno. Simultáneamente presione y gire la perilla en sentido anti-horario hacia la posición máxima para dar paso al gas. El quemador debe encender inmediatamente, si ello no sucede, devuelva el botón a la posición inicial y repita el procedimiento.



- Una vez que el quemador esté encendido, cierre la puerta del horno, coloque la perilla en la temperatura deseada de acuerdo con la temperatura de cocción o de horneado que vaya a efectuar. Cuando termine de hornear retorne la perilla a la posición de cerrado.



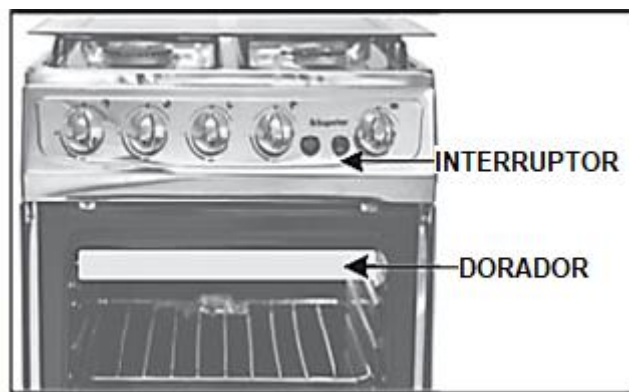
¡RECUERDE!

El óptimo funcionamiento del horno depende de seguir las instrucciones de cada receta y su buena experiencia en el manejo de este.

3.5. Gratinador eléctrico (si aplica):

El gratinador está diseñado para ser usado una vez haya terminado el proceso de cocción de su alimento, siguiendo las siguientes instrucciones:

- Apague el quemador horno (gas), de lo contrario no funcionará la resistencia gratinador. Accione el interruptor de gratinado en el panel frontal de la estufa. **ENCENDIDO "I" / APAGADO "O"**.
- Si el gratinado lo desea realizar después del horneado no necesitará precalentar su horno. En caso contrario, realice un precalentamiento de 5 minutos antes de introducir el alimento, siempre utilice la parrilla del horno para realizar esta operación. Controle el tiempo de gratinado siguiendo las instrucciones de su receta o su experiencia en el manejo de este. No abra la puerta del horno durante el gratinado.
- Una vez termine el proceso de gratinado, apague el interruptor para finalizar la operación. Recuerde que antes de terminar la operación puede apagar la resistencia y el calor residual en el horno terminará el gratinado ahorrando así energía.



NOTA: La potencia eléctrica generada por el gratinador de su estufa es de 1000 W.

NOTA: Asegúrese que el interruptor esté siempre en la posición de **APAGADO "O"** cuando no se esté realizando el proceso de dorado.



¡PRECAUCIÓN!

EL GRATINADOR ESTÁ DISEÑADO PARA OPERAR MÁXIMO 15 MINUTOS. SI SE EXTIENDE EL TIEMPO DE USO INCURRIRÁ EN POSIBLES DAÑOS AL ALIMENTO Y/O ACCIDENTES A SU PRODUCTO.

NUNCA SE DEBE UTILIZAR EL DORADOR (GRATINADOR) SIMULTÁNEAMENTE CON LA FUENTE DE CALOR DEL HORNO (QUEMADOR A GAS).

NO COCER, NI DORAR CON LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA.

NO USE SU ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN.

DURANTE EL USO DEL DORADOR (GRATINADOR), SE RECOMIENDA TENER CUIDADO PARA EVITAR TOCAR LA RESISTENCIA DENTRO DEL HORNO.

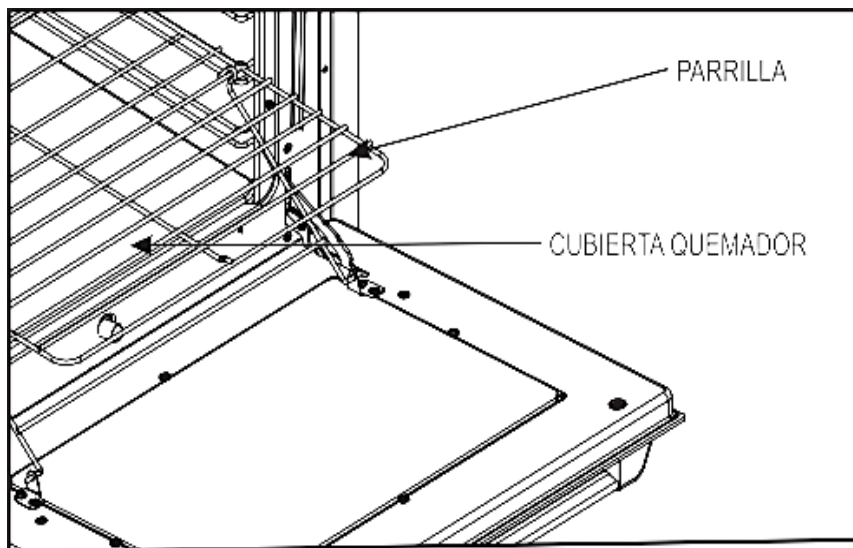
LAS PARTES ACCESIBLES SE PUEDEN CALENTAR AL USAR EL HORNO O EL GRATINADOR, MANTENGA SIEMPRE ALEJADOS A LOS



¡IMPORTANTE!

Recuerde seguir los pasos indicados para la instalación, uso y mantenimiento de la cocina, de esta forma se evitarán defectos por mal uso y posibles accidentes.

3.6. Parrilla del horno (si aplica):



La parrilla es de acero esmaltado y se ubica en cualquiera de las posiciones previstas para tal fin.

Su colocación es tal como se muestra en la figura.

Se dispone de cinco niveles o resaltos en las paredes del horno para ubicar la parrilla. Usted puede utilizar cualquier nivel de acuerdo con el tamaño del alimento que vaya a hornear.

4. PRECAUCIONES

- Si el gas que está utilizando es de cilindro y su contenido está por terminar, se pueden presentar puntas amarillas en la llama del quemador las cuales pueden generar presencia de hollín y generar monóxido de carbono. En este caso se recomienda de forma inmediata cambiar el cilindro por uno lleno.
- Para prevenir accidentes cuando esté usando el gasodoméstico no deje paños o trapos cercanos a los quemadores de gas. Evite usar prendas sueltas.
- Cuando el gas se acabe no de vuelta o incline el cilindro, esto lava las válvulas y causa escapes.
- Cuando la cocina no esté en uso, es mejor mantener cerrado el registro general del gas.
- Cuando esté usando la cocina deje las ventanas abiertas y el extractor de gases encendido, tratando de mantener la cocina siempre bien ventilada.
- Nunca utilice su cocina de gas como calentador de ambiente, ya que esto puede ser peligroso.
- Si nota que hay fugas de gas, deje de utilizar su cocina inmediatamente, cierre la llave principal del gas y abra ventanas y puertas para que disipe todo el gas.



- En caso de haber fuga de gas, nunca encienda los fogones, ni apague o encienda otros electrodomésticos o bombillos, podría encenderse el gas que está disperso en el ambiente y provocar accidentes.
- No almacene gasolina u otros combustibles cerca de su cocina.
- No permita que los niños jueguen o se acerquen a la cocina cuando se encuentre encendida, puede ocasionarse quemaduras. NO deje sobre la cocina objetos que los niños necesiten usar.

5. INSTALACIÓN

- Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación. Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiental.
- Requisitos según NTC 3631 (ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial e industrial).



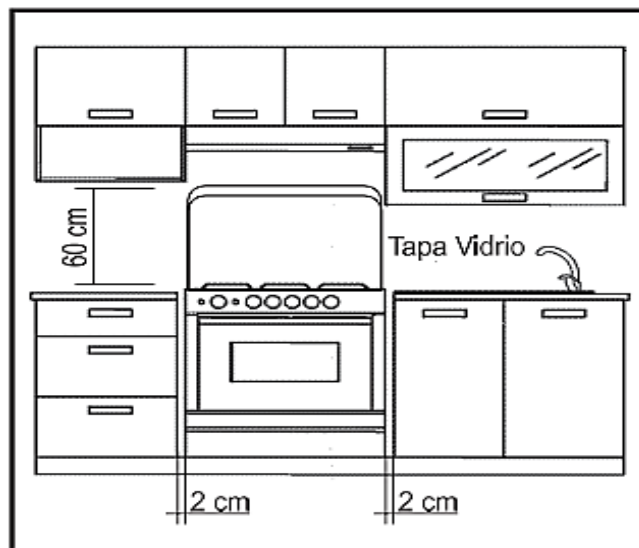
¡IMPORTANTE!

Antes de la instalación, asegurese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje de su cocina/estufa sean compatibles.

Este gasodoméstico no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes.

Seleccione el lugar en donde instalará su cocina/estufa. Recuerde que será necesario contar con un tomacorriente de pared cerca de la cocina/estufa. Esta no deberá estar expuesta a corrientes de aire fuertes y debe tener espacio suficiente para abrir la tapa vidrio (mínimo 60 cm) también para abrir la puerta del horno o retirarla en caso de reparaciones. El gasodoméstico debe estar retirado al **menos 13 cm** de la pared posterior y **a 2 cm de cualquier pared lateral**. No lo instale cerca de elementos combustibles (aceites, cortinas, entre otros) (Ver gráfico).

- Por seguridad, se recomienda tener un espacio superior libre, desde las parrillas de su estufa y cualquier otro elemento en la parte superior de **al menos 65 cm** (lo anterior aplica para prevenir accidentes con el uso de campanas).



5.1. Consideraciones de aireación y ventilación:

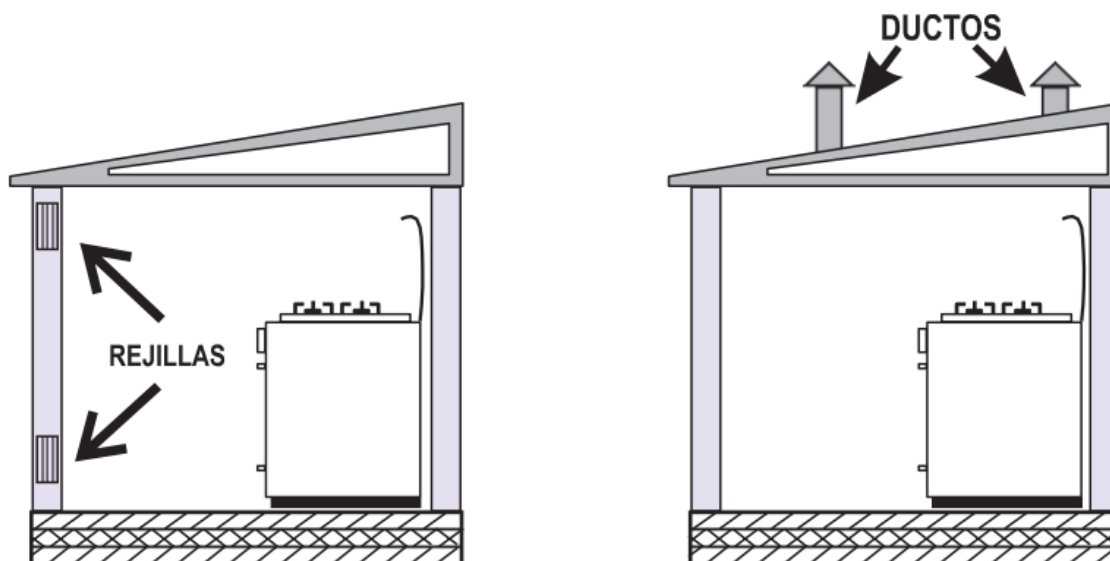
- Este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación contenidas en las normas NTC 3631-1.
- No instale su estufa en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios y lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas/aire.
- Asegurar una correcta ventilación de la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así esta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.
- Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodomésticos y para diluir los gases de la combustión, con el fin de disminuir el contenido de monóxido de carbono.
- En toda construcción el recinto en la que se va a ubicar el gasodoméstico debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a 3.4 m³ por cada kilovatio (3.6 Mi/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas en ese recinto.

• Volumen mínimo del recinto de instalación de los artefactos de gas:

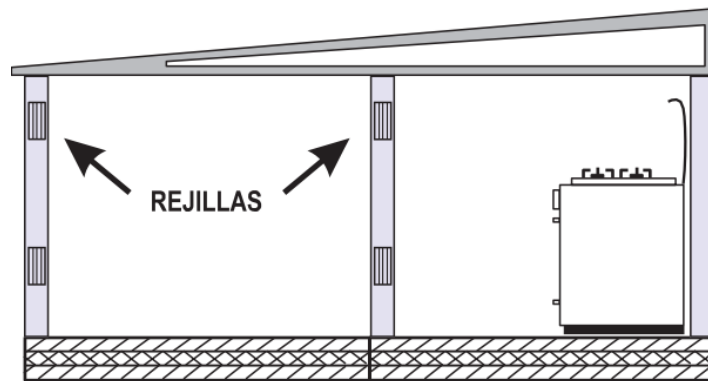
En caso de ser necesario, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior debe comenzar a una distancia no menor de 180 cm del piso y la inferior a una no mayor a 30 cm del suelo. En lo posible evitar que queden en el mismo eje vertical. **Las dimensiones lineales de estas aberturas no deben ser inferiores de 8 cm de lado.**

La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de éstas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar. Si existen otros artefactos de gas dentro del local se deben sumar las capacidades caloríficas de todos los artefactos (ver datos en placas de identificación de cada producto), de acuerdo con los siguientes casos:

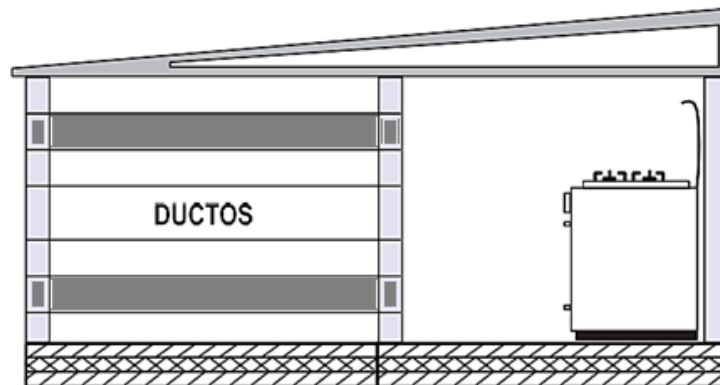
- A. Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante ductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.



- B. Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima igual al mayor valor entre 654 cm² o 22 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado. Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm² por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



- C. Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.



Las aberturas permanentes deben protegerse en forma adecuada para impedir el acceso del material extraño, lluvia o granizo, que pueda obstaculizar el flujo de aire. Al efectuar el cálculo de las rejillas tenga en cuenta que sólo el 60% del área total de cada abertura es espacio libre en el caso que se utilicen celosías y rejillas metálicas; o el 20% del área total de cada abertura, para el caso en que se utilizan celosías y rejillas de madera. Si las aberturas se recubren de malla, la dimensión menor de los espacios libres no debe ser inferior a 6,3 mm.

ATENCIÓN: El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina especialmente durante la utilización del artefacto, garantizando la ventilación natural o instalando un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

5.2. Conexión de suministro de gas:

Es necesario que todas las operaciones de conexión del producto sean realizadas por un instalador, la compañía de gas o personal autorizado de nuestro Servicio Técnico. Antes de efectuarse la conexión de su estufa debe comprobar que esté reglada para el tipo de gas a suministrar. **Todas las conexiones ya sean con manguera flexometálica o tubería rígida, se deberán realizar con un racor hembra de 3/8 de pulgada de rosca cónica NPT en el tubo de distribución del producto. Se recomienda codo galvanizado de 3/8".**

5.3. Conexión mediante manguera flexible (flexo-metálica):

- 🔧 Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra hasta terminar de conectar su estufa.
- 🔧 La conexión debe realizarse mediante manguera flexible que cumpla con los requisitos de resistencia, duración y flexibilidad pertinentes según NTC 3561.
- 🔧 Suavice los extremos de la manguera con agua caliente.
- 🔧 Conecte un extremo de la manguera a la toma de gas ubicada en la parte posterior del artefacto.

- ⚡ Asegúrese que los extremos se encuentren firmemente sujetos.
- ⚡ Es necesario para mayor seguridad poner abrazaderas (si aplica G.L.P.).
- ⚡ Después de haber instalado, verifique que no exista fugas aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión.
- ⚡ La conexión flexible a base de materiales sintéticos, no deben quedar en contacto con las partes calientes del artefacto que superen los 70°C o bajo la acción directa de los productos de combustión por lo cual no se deben cruzar por detrás del artefacto; o usar un tubo de material apropiado para proteger de altas temperaturas.
- ⚡ La longitud de la conexión flexible debe ser la mínima posible de acuerdo con el grado de desplazamiento necesario del artefacto, en ningún caso será mayor de 150 cm.
- ⚡ Las conexiones flexibles deben instalarse de tal manera que no se presenten estrangulamientos ni se obstruya el flujo normal de gas, no debe estar sometida a esfuerzos de tracción y deben posicionarse de tal manera que no sufran daños mecánicos con elementos circulantes del artefacto.

5.4. Conexión mediante tubería rígida:

- ⚡ Conecte el tubo de entrada de gas de su estufa a la línea de gas proveniente de la red. Para la conexión utilice tubería rígida flexible o manguera para gas. Únicamente se permite el uso de manguera de caucho de acuerdo a la norma NTC 3567. Para la conexión se debe tener en cuenta la norma NTC 3632, donde se escribe las características que deben poseer los conectores (tuberías o mangueras).
- ⚡ Debe existir una válvula de corte entre las salidas de gas y la estufa (norma NTC 2505 instalación para el suministro de gas en edificaciones residenciales y comerciales).
- ⚡ Acople en el tubo de distribución **un racor hembra de 3/8 de pulgada rosca NTP** y conéctelo al tubo abocinado de cobre de la alimentación de gas. En todos los casos el acople del gasodoméstico a la línea de suministro de gas, debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmontaje del mismo.
- ⚡ Los sellantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo traba química anaeróbico fuerza media.
- ⚡ Después de conectar el gas verifique que no exista fuga aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión, luego limpie adecuadamente para evitar manchas y/oxidación en los componentes.
- ⚡ Nunca utilice las conexiones usadas previamente para instalar una nueva estufa.

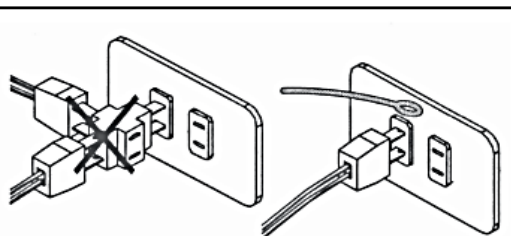
6. CONEXIÓN ELÉCTRICA

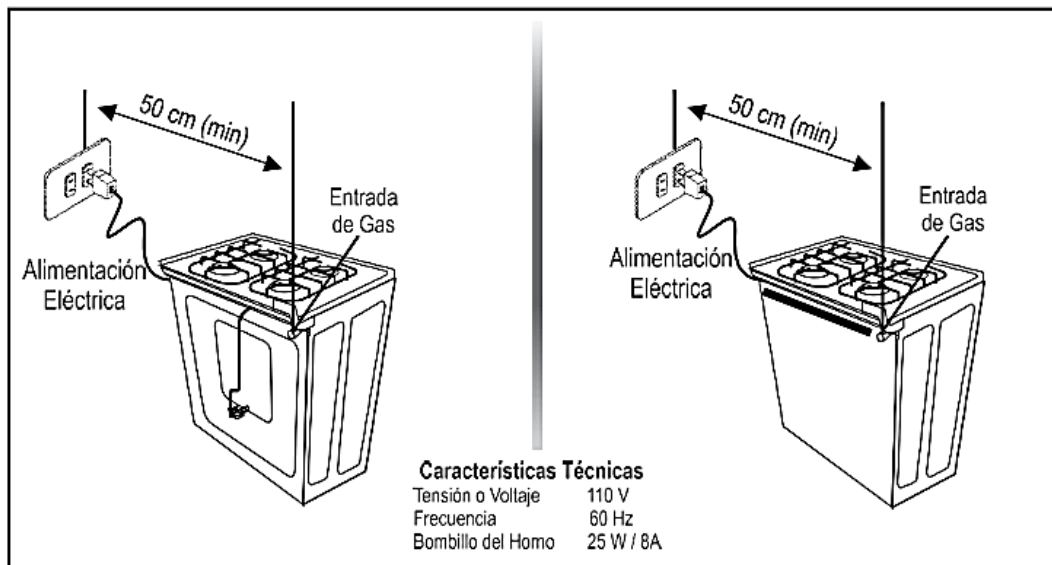
Si su estufa posee elementos eléctricos, esta tendrá un cable de suministro que posee una clavija con 2 patas, la cual se debe conectar a una toma de iguales características. El cable color verde es el Polo a Tierra y **NUNCA** deberá omitirse su adecuada conexión ya que puede incurrir en daños que no cubre la garantía. Por otra parte, se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo con los valores indicados en la placa de especificación, ubicada en la parte posterior de su estufa (referencia 110/120 voltios, 60 Hertz) y proceda como se indica a continuación:

1. Tome el cable verde (no aplica a todos los modelos) ubicado en la parte posterior del artefacto y conéctelo en la “toma a tierra” de la instalación.
2. Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la plaza de especificaciones de su artefacto.
3. Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.
4. En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los “breakers” que controlan el artefacto y márquelos con el nombre del artefacto.
5. Conecte el artefacto.

NOTA: Si se requiere cambiar el cable de alimentación, por razones técnicas y de seguridad sólo podrá ser realizado por personal calificado.

Si su cocina/estufa cuenta con accesorios eléctricos, tales como bombillo en el horno y encendido electrónico, es necesario realizar la conexión correspondiente. Use una toma de corriente exclusiva para el gasodoméstico (110V). No utilice extensiones o contactos múltiples, evite fallas en el suministro eléctrico (ver gráfica).



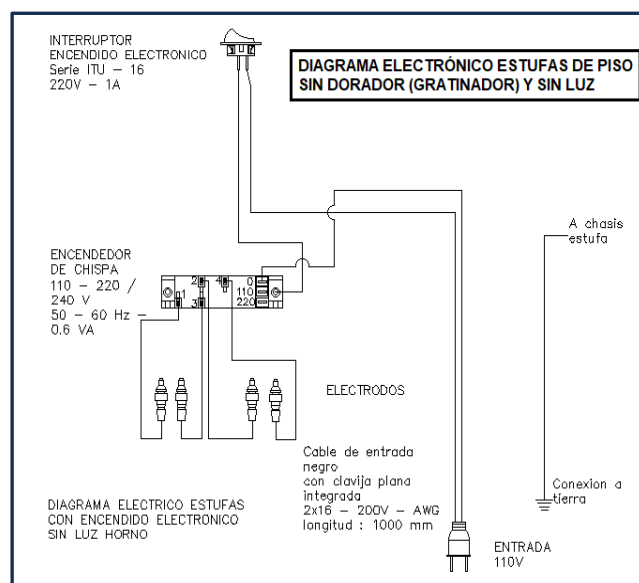
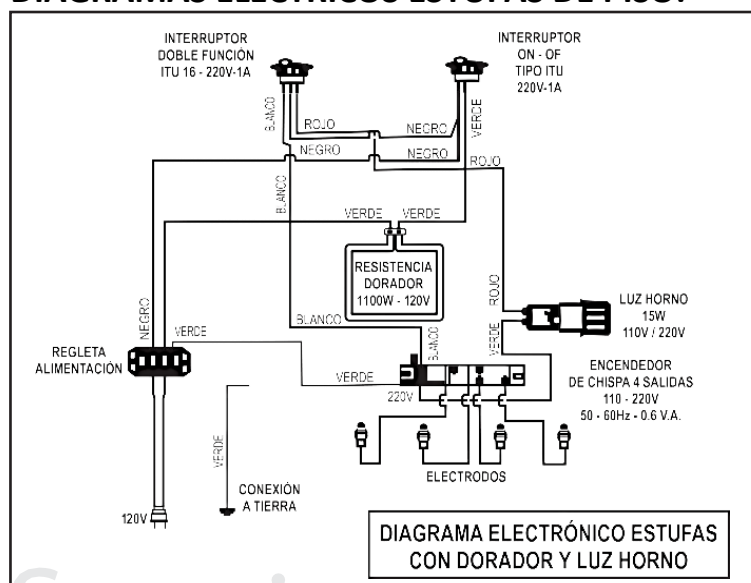


El tomacorriente donde se conecta el cable de alimentación de energía eléctrica debe estar a una distancia mínima horizontal de 50 cm con relación a la entrada de gas (ver gráfico).

Utilice máximo un bombillo de **25 W /120 V** (Si aplica al modelo). Para cambiarlo, retire el protector de vidrio desenroscando de la base. Cambie el bombillo por uno de las mismas características y vuelva a instalar el protector. El bombillo es de larga duración y resistente a la temperatura del horno. Usted lo puede encender utilizando siempre el interruptor y mantenerlo encendido aún con el horno en funcionamiento. El vidrio panorámico de la puerta del horno le permitirá observar al interior sin necesidad de abrirla.

PRECAUCIÓN: Es importante antes de la conexión realizar una correcta toma a tierra. Esta toma a tierra se realiza conectando el cable de color verde que se encuentra en la parte posterior de su gasodoméstico. Su misión es evacuar pequeñas fugas de corriente en caso de estar presentes en el gasodoméstico y suministrarle protección al usuario.

DIAGRAMAS ELÉCTRICOS ESTUFAS DE PISO:



Superior

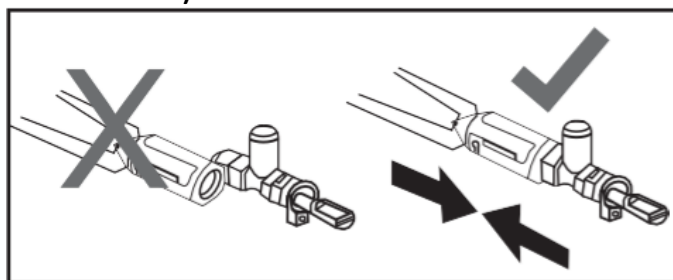
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Los gasodomésticos (aparatos que funcionan con gas) deben recibir una limpieza periódica y un mantenimiento completo cada doce meses, con el fin de evitar posibles fugas de gas en juntas y conexiones del artefacto.

ANTES DE COMENZAR CON LA LIMPIEZA DE SU GASODOMÉSTICO, ASEGÚRESE DE QUE ESTÉ FRÍO Y DESCONECTADO EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA.

NOTA: Utilice guantes para realizar los siguientes procedimientos:

- Antes de efectuar cualquier limpieza o revisión, apague la cocina y cierre la llave principal del gas.
- Si la tapa quemador y/o tubo Venturi están demasiados sucios, la combustión será incompleta. Por lo tanto, mantenga limpias estas partes.
- Para superficies exteriores, use agua caliente jabonosa con un paño suave.
- Para los quemadores, el tubo Venturi y las parrillas, use agua caliente jabonosa y esponja plástica (no metálica).
- Cuando en el mantenimiento normal se retire el tubo Venturi, asegúrese que la válvula quede insertada y centrada en el regulador de aire (**Técnico calificado**).



- Limpie su artefacto siempre que lo use, evitando así la acumulación de suciedad, que podrá formar costras de difícil remoción, además de corrosión de partes.
- Cuando lave los quemadores, enjuáguelos y séquelos de inmediato y adecuadamente antes de usarlos.
- Para limpiar la cubierta, retire las perillas y los quemadores, evitando que caigan restos de alimentos o líquidos al interior de la cubierta o sobre los inyectores de gas antes de colocar nuevamente las perillas y los quemadores.
- No utilice agua fría sobre la cubierta, mientras esté caliente.
- No utilice objetos que puedan rayar las superficies de su gasodoméstico, como atornilladores, cuchillos, entre otros.
- No utilice solventes o productos que estén con base en alcoholes, podría averiar o manchar las partes plásticas.
- Nunca use detergentes abrasivos, ni ninguna clase de fibras metálicas, ya que estas dañan permanentemente la superficie de su estufa.
- No utilice limpiadores a vapor para gasodomésticos, en conexiones eléctricas o para la fuente de encendido electrónico.
- Para limpiar el horno use agua caliente jabonosa con una esponjilla plástica. También puede emplear limpiador comercial para horno siguiendo las instrucciones del empaque de dicho producto. Tenga cuidado de no usar productos con base en soda cáustica para la limpieza de partes porcelanizadas.
- Mantenga los electrodos y las conexiones del sistema de encendido electrónico bien limpias, evitando la acumulación de grasa, agua o residuos de alimentos que impidan el paso del gas o de la chispa de encendido de los quemadores.

Para los modelos que lleven tapa de vidrio templado, se debe tener la siguiente precaución:

La cubierta de vidrio puede romperse al calentarse. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa y sólo limpie el vidrio cuando este se encuentre frío, para evitar que se quiebre por un posible choque térmico.

CUIDADO DEL ACERO INOXIDABLE:

En el caso de suciedad resistente comience con métodos de limpieza suaves, sea paciente y repita la operación un número razonable de veces antes de recurrir a procedimientos de limpieza más severos:

- 🔥 **Limpieza de rutina:** Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son el agua, el jabón, los detergentes suaves y los removedores a base de amoníaco diluidos en agua tibia. Aplíquelos con un paño suave o una esponja de nylon fino. Enjuague con agua y seque de inmediato con un paño suave. El secado es indispensable para evitar la presencia de manchas en la superficie. La limpieza de rutina diaria remueve fácilmente las manchas más comunes de uso constante.
- 🔥 **Manchas leves:** Si lo anterior no es suficiente, aplique bicarbonato de sodio diluido en alcohol de uso doméstico hasta formar una pasta. Use un paño suave o cepillo de cerdas suaves. Para evitar rayar la cubierta NO realice movimientos circulares. Enjuague y seque de inmediato con un paño suave.
- 🔥 **Manchas acentuadas:** Realice un prelavado con detergente suave y agua tibia o caliente, o en una solución de removedor a base de amoníaco y agua. Si esto no logra remover alimentos quemados o depósitos carbonizados, use removedores a base de soda cáustica.
- 🔥 **Uso de ácido nítrico:** Es un ácido que puede ser usado para limpieza de acero inoxidable. Evite el contacto con otros materiales especialmente los ferrosos y los fabricados a base de aluminio y cobre, comunes en los utensilios de la estufa. Se recomienda impregnar un paño suave o cepillo de cerdas suaves en una concentración de 10% (una parte de ácido por nueve de agua) usando guantes de caucho y protección para los ojos. Tenga precaución con las salpicaduras. Guarde la solución en recipientes de vidrio y deje fuera del alcance de los niños. En caso de contacto accidental con la piel lave con abundante agua sin frotar.

¡PRECAUCIÓN! Evite el contacto de la superficie de acero inoxidable con productos como: Ácido de batería, ácido muriático, removedores de tinta y similares, soluciones salinas concentradas, grasas (mayonesa, mantequilla, leche, etc.) o con materiales de hierro (chuchillas, sartenes, esponjillas metálicas, etc.) porque estos producen cambios de color y surgen problemas de oxidación.

No sobrecaliente las partes de acero inoxidable cuando sobre él puedan caer productos que puedan hervir hasta secarse. Esto genera manchas difíciles de remover deteriorando la superficie y corriendo el riesgo de dañar el acabado. **De igual forma, evite el uso de recipientes grandes que puedan dispersar la llama hasta las partes de acero inoxidable).**

No deje elementos de hierro en contacto con el acero inoxidable, especialmente si están húmedos o mojados.

NOTA: Tenga en cuenta que por el uso normal y por la transferencia de calor de los quemadores hacia la mesa, esta tiende a tomar un color amarillo en las zonas adyacentes a los quemadores. Adicionalmente, si se genera derrame de líquidos y estos se carbonizan se generarán manchas difíciles de remover. **(Este efecto no lo cubre la garantía).**



¡IMPORTANTE! SI NOTA OLOR A GAS

- 🔥 NO ENCIENDA NINGÚN TIPO DE LLAMA.
- 🔥 NO OPERE LOS INTERRUPTORES ELÉCTRICOS NI NINGÚN TIPO DE ELEMENTO QUE PUEDA PRODUCIR CHISPA.
- 🔥 CIERRE LA LLAVE DE PASO PARA EL CORTE DE GAS.
- 🔥 ABRA PUERTAS Y VENTANAS PARA VENTILAR EL RECINTO.
- 🔥 LLAME DE INMEDIATO A LOS BOMBEROS Y/O A LA EMPRESA DE SUMINISTRO DE GAS, USANDO EL TELÉFONO DE UN VECINO (NO USE SU TELÉFONO).

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y RESTRICCIONES DE USO:

- 🔥 No deje la puerta del horno abierta (cuando aplique) ya que los niños pueden buscar sentarse en ella. Pueden ser lastimados causando quemaduras por alimentos o líquidos calientes que se encuentren en el producto.
- 🔥 No use la estufa para calentar recintos / habitaciones.
- 🔥 No cuelgue objetos en las instalaciones internas de gas, ni utilice las tuberías metálicas como polo a tierra de circuitos eléctricos.
- 🔥 No permita que los niños jueguen o se acerquen cuando el producto esté encendido. Pueden sufrir quemaduras.
- 🔥 No guarde elementos inflamables en el horno.
- 🔥 Todas las manijas de ollas y sartenes deben permanecer fuera del alcance de los quemadores.

- 🔥 En caso de incendiarse las grasas en los recipientes que están en la estufa **NO APAGUE CON AGUA, INTENTE CUBRIR LOS RECIPIENTES CON UNA TAPA METÁLICA.**
- 🔥 Asegúrese que los recipientes estén centrados respecto al quemador respectivo y **NO** use recipientes inestables o con fondo cóncavo o convexo y/o bordes salientes Así previene accidentes por inestabilidad y extiende la vida de su producto.
- 🔥 Utilizar recipientes de diámetro mayor al máximo indicado reduce la cantidad de aire que necesita el quemador presentando una inadecuada combustión y un riesgo de intoxicación por monóxido. De igual forma, esto también podrá generar deterioros prematuros de las partes de su cocina.
- 🔥 Evite conectar otro aparato a la misma toma de corriente cuando esté empleado los componentes eléctricos de su estufa, ya que puede generar sobrecargas y generar corto circuitos.

8. INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación, regulación, adaptación a otro tipo de gas, presión de alimentación y/o conexión a la red eléctrica sean realizadas por un Instalador Calificado, la Compañía de Gas o Personal Autorizado de nuestro Servicio Técnico. Su producto se encuentra reglado de fábrica para un tipo de gas específico: Gas Natural (GN) o Gas Propano (GLP). Si desea usarlo a un gas distinto del especificado entonces una persona especializada deberá cambiar los fistos (inyectores) de los quemadores superiores y del horno (si aplica). (Verificar la tabla de gases y presiones para los inyectores intercambiables que se indica en la Página 2). Por razones técnicas y de seguridad, las piezas para adaptar su producto a otro tipo de gas y/o a otra presión de alimentación serán suministradas por el fabricante. Los fistos o inyectores (boquillas) vienen marcados con un número que identifica el diámetro correspondiente al diámetro calibrado de cada inyector.

NUNCA permita que perforen los fistos o inyectores (boquillas). SIEMPRE reemplácelos por unos nuevos.

8.1. CAMBIO DE INYECTORES.

A. QUEMADORES CON SISTEMA VENTURY.

- 🔥 Para realizar la conversión a otro tipo de gas, se debe desmontar la cubierta de los laterales (con debida precaución en el caso de productos con Tapa Vidrio) aflojando los tornillos respectivos. Encontrará entonces los inyectores a la salida de las válvulas.
- 🔥 Utilice una llave de copa o boca fija de 1/4" para desmontar los inyectores y reemplácelos por aquellos marcados conforme la Tabla indicada en la Página 2. Utilice **traba química fuerza baja** y luego verifique con agua jabonosa que no existan fugas de gas en la unión. Recuerde regular como se indica en el capítulo 2.4 de este manual.

B. QUEMADORES CON SISTEMA MEZCLADOR.

- 🔥 Los fistos o inyectores (boquillas) vienen marcados con un número que identifica el diámetro calibrado de cada inyector.
- 🔥 Para realizar la conversión a otro tipo de gas, retire los quemadores y acceda a los inyectores, que están ubicados en la parte interna del tubo mezclador. Utilice una llave de copa o boca fija de 1/4" para desmontarlos y reemplácelos por aquellos marcados conforme la Tabla indicada en la Página 2. Utilice **traba química fuerza baja** y luego verifique con agua jabonosa que no existan fugas de gas en la unión. Recuerde regular como se indica en el capítulo 2.4 de este manual.

c. QUEMADOR HORNO.

- 🔥 Para hacer la conversión a otro tipo de gas en el Quemador Horno, es necesario retirar el piso del horno y luego desatornillar el quemador desde un único tornillo en su parte delantera. Luego, se hala hacia adelante para acceder al inyector en el espaldar de su estufa.

Superior

- Utilice una llave de copa o boca fija de 1/4" para desmontarlo y reemplácelo por aquel marcado conforme la Tabla indicada en la Página 2. Utilice **traba química fuerza baja** y luego verifique con agua jabonosa que no existan fugas de gas en la unión.
- Antes de volver a instalar el Quemador, deberá desplazar el tubo regulador hasta que al otro agujero sin atornillar pase a ocupar la posición del agujero anterior. Luego, atornille para fijar.
- Instale nuevamente el quemador horno en su posición inicial, asegurándose que quede debidamente alineado. Ajustando el tornillo retirado inicialmente.

Una vez terminadas todas las operaciones de reglaje, se debe indicar con una etiqueta en el producto, el gas para el cual quedó reglado (norma NTC 2832-1).

NOTA: Este producto acepta únicamente modificaciones para uso con Gas Propano (GLP) o Gas Natural (GN).

DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

Realice siempre las siguientes verificaciones antes de llamar al Servicio Técnico, ya que puede generarse inconvenientes sencillos de solucionar que en ocasiones son debidos a una inadecuada instalación, uso incorrecto o un mantenimiento inadecuado:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Olor a gas	*Perillas abiertas *Manguera mal conectada	*Verifique que todas las perillas estén cerradas *Comuníquese con un técnico calificado para verificar el estado de la conexión de la manguera
Encendido electrónico no funciona	*No se ha conectado el cable de alimentación *No hay energía en el tomacorriente *El voltaje no es el adecuado *Bujías o Módulo encendido mojado *Bujías sucias *Quemador obstruido por alimentos o grasas *Tapa quemador mal posicionada	*Conecte la estufa al tomacorriente *Verifique con una lámpara que haya suministro eléctrico en la tomacorriente *Verifique que el voltaje eléctrico del tomacorriente sea el adecuado 110 V/ 120V *Seque completamente las bujías y el módulo de encendido *Limpie adecuadamente la punta metálica de las bujías *Limpie y seque las salidas de gas del quemador *Ubique la tapa correctamente para garantizar la chispa
Luz del horno no enciende	La estufa no está conectada No hay energía en el tomacorriente El bombillo está averiado	*Conecte la estufa al tomacorriente *Verifique con una lámpara que haya suministro eléctrico en la tomacorriente *Cambiar el bombillo por uno con la misma especificación
Desprendimiento de llama del quemador	*Alta presión de gas *Exceso de aire primario (sistemas ventury)	*Ajuste el ingreso de aire según las indicaciones dadas en el numeral Regulación de Aire *Comuníquese con un técnico calificado para el ajuste del regulador de gas
Los quemadores no encienden	*El cilindro está vacío (En caso de uso de GLP) *La válvula de paso está cerrada *Manguera doblada o estrangulada *Quemadores obstruidos con suciedad y/o agua	*Cambie el cilindro por uno lleno (en caso de usar GLP) *Abra la llave de paso a la estufa *Ubique la manguera sin dobleces, ni obstrucciones *Limpiar y secar muy bien los quemadores
Llama amarilla en los quemadores	*Producto conectado al gas que no corresponde *Falta de aire primario en el quemador *El cilindro de gas se está agotando (en caso de uso de GLP) *Orificios quemador obstruidos con residuos de alimentos	*Ajuste el ingreso de aire según las indicaciones dadas en el numeral Regulación de Aire *Verifique que la tapa esté posicionada adecuadamente *Cambie el cilindro por uno lleno (en caso de usar GLP) *Limpie los orificios de alimentos quemados o depositados

NOTA IMPORTANTE:

Asegúrese de haber seguido las instrucciones de instalación, uso, cuidados y manejo que menciona el Manual de Usuario de su producto. Si los problemas persisten comuníquese a la línea de Servicio Técnico indicada en este Manual. Las características técnicas indicadas en este Manual son obtenidas según lo exigido en la norma NTC 2832-1 y en el reglamento técnico para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos. **El no seguir a detalle las recomendaciones dadas en este Manual respecto a la Instalación, Uso y Mantenimiento de su producto, no permitirá hacer efectiva la garantía por parte de SUPERIOR.**

Rango de altura sobre el nivel del mar al cual trabaja correctamente el producto	Este artefacto está ajustado para ser instalado de 2 a 2800 metros sobre el nivel del mar
Volumen mínimo del sitio de instalación:	El recinto en el que se va a instalar este artefacto debe tener un volumen mínimo de: *22,8 metros cúbicos (m³) para sobremesas y gabinetes de 4 puestos (7053/7054/7015/7016). *33,7 metros cúbicos (m³) para estufas de piso con horno a gas (7003/7004). Si se instala en conjunto con otros artefactos se deberá tener en cuenta las potencias de todos los artefactos en conjunto para el cálculo del volumen de aire disponible (Ver numeral sobre aireación). Si el volumen libre del recinto en que va a instalar el artefacto es mayor o igual al indicado y no se encuentran más artefactos a gas dentro del mismo, entonces no se requieren rejillas de ventilación (Ver norma NTC 3631).
Ventilaciones requeridas para el sitio de instalación:	Si no se cumple la condición anterior, el recinto en el que se va a instalar este artefacto debe contar con aberturas permanentes o rejillas de ventilación con un área libre mínima de: *67,0 centímetros cuadrados (m²) para sobremesas y gabinetes de 4 puestos (7053/7054/7015/7016). *99,0 centímetros cuadrados (m²) para estufas de piso con horno a gas (7003/7004). Cada una (comunicando las rejillas a la atmósfera exterior). Si se instala en conjunto con otros artefactos se deberá tener en cuenta las potencias de todos los artefactos en conjunto para el cálculo de las aberturas de ventilación (Ver numeral de aireación).
Nivel de emisiones de monóxido de carbono	Las emisiones de monóxido de carbono de este artefacto no serán superiores a: 2000 ppm (partes por millón).

CERTIFICADO DE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

¡ IMPORTANTE !

Para hacer efectiva la garantía, recuerde presentar el Certificado de Garantía y la factura de compra.

CLIENTE:	TELÉFONO:
DIRECCIÓN Y CIUDAD:	
FECHA DE COMPRA:	REFERENCIA:
FACTURA No:	SERIE No:
NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR:	
DIRECCIÓN Y CIUDAD DEL DISTRIBUIDOR:	

PERIODOS DE GARANTÍA	
PRODUCTO	MESES
ESTUFAS DE SOBREMESA	12
ESTUFAS CON GABINETE	24
ESTUFAS DE PISO CON HORNO	36

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS HASTA 36 MESES DESPUÉS DE LA FECHA DE FABRICACIÓN

ESTIMADO CLIENTE: SUPERIOR garantiza al comprador que el artefacto vendido ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso.

CONDICIONES DE GARANTÍA:

SUPERIOR garantiza para sus productos, el servicio de reparación gratuita por defecto de fábrica dentro del periodo de garantía el cual inicia a partir de la fecha de compra de artículo (ver periodos de garantía). Usted recibe este producto en perfectas condiciones de acabado y funcionamiento GARANTIZADO contra defectos de mano de obra y materiales. Esta GARANTÍA permite solicitar la reparación o el cambio, sin costo alguno, de la parte o partes que tengan defectos siempre que estos sean comprobados por un representante autorizado de SUPERIOR.

CASOS EN LOS QUE LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA:

1. Cuando el equipo presente daños por maltrato, accidente, catástrofes naturales o como consecuencias de estos, uso distinto al indicado en las instrucciones de manejo, uso en condiciones ambientales deficientes o deficiencias en la instalación, conexión y/o programación.
2. Daños causados por fluctuaciones de voltaje de energía eléctrica o descargas eléctricas atmosféricas.
3. **En el evento en que el aparato haya sido manipulado por cualquier persona o centro de servicio no autorizado por SUPERIOR o los daños producidos por este evento**, y en general, los daños ocasionados por la adaptación o instalación de piezas o accesorios no autorizados por SUPERIOR.
4. **Daños ocasionados por falta de cuidado con el producto como residuos de comida, residuos de roedores o insectos o ajenos a SUPERIOR como rayaduras, decoloración, oxidación, exceso de polvo, golpes, vidrios rotos o ruptura del mueble o gabinete exterior del producto, uso diferente de gas a lo especificado.**
5. Cuando el producto no tiene número de serie de la fábrica o se encuentra alterado.
6. Si el artículo se somete a sobresaturación de uso, por ejemplo: uso industrial o comercial.
7. **Por instalación y/o conexión inadecuada del artefacto.**
8. Adicionalmente por no cumplir las normas consignadas en el Manual de Instrucciones.
9. Uso con un gas diferente para el que esta reglado el artefacto.
10. Cambios o enmiendas a las series de la placa de identificación del artefacto.
11. Corto circuito externo, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o inadecuada conexión de polo a tierra.
12. Los cambios de categoría de gas (conversión) con inyectores fuera de los especificados por fábrica.

SEÑOR USUARIO:

- ✓ La presentación de una queja o reclamo podrá efectuarse personalmente o mediante un representante o apoderado
- ✓ La queja o reclamo (PQR) será atendida en plazo no mayor de 15 días hábiles a partir de la fecha de recepción de la misma a menos que sea estrictamente necesario un plazo mayor.
- ✓ La presentación de la (PQR) no tiene que ser personal, ni requiere intervención de abogado. (Ley 1480-2011).

**TENGA EN CUENTA:**

Para la disposición final de su cocina a gas, recuerde que está prohibido desechar este aparato con los residuos domésticos. Para su eliminación el gobierno nacional ha establecido sistemas de recolección de los residuos eléctricos y electrónicos para que no lleguen a los rellenos sanitarios.

**¡RECUERDE!**

En caso de solicitar un Servicio Técnico y si el producto presenta falla por instalación y/o uso inadecuado (de acuerdo con este Manual), el servicio/asesoría técnica tendrá un cobro correspondiente.

**¡RECUERDE!**

El servicio de Instalación de su producto realizado directamente por SUPERIOR tiene un valor correspondiente. Para su comodidad puede contactarse a nuestra Línea de Atención o al correo electrónico para solicitar dicho servicio.



Carrera 82B No. 54ª – 71 SUR.

Celular: (+57) 318 779 2810

E-mail: info@superiorindustrial.com.co

Bogotá D.C. – Colombia

La empresa dispone de procedimientos para la atención de sus quejas y/o reclamos. Si su queja o reclamo no han sido atendidos satisfactoriamente, usted puede acudir ante las autoridades competentes.

SUPERIOR INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.S. Mantiene una política de mejora continua en sus productos, por lo que se reserva el derecho de cambiar materiales y/o especificaciones, sin previo aviso.



**Gasodomésticos y electrodomésticos de
ALTA CALIDAD**

HECHO EN
COLOMBIA



Superior