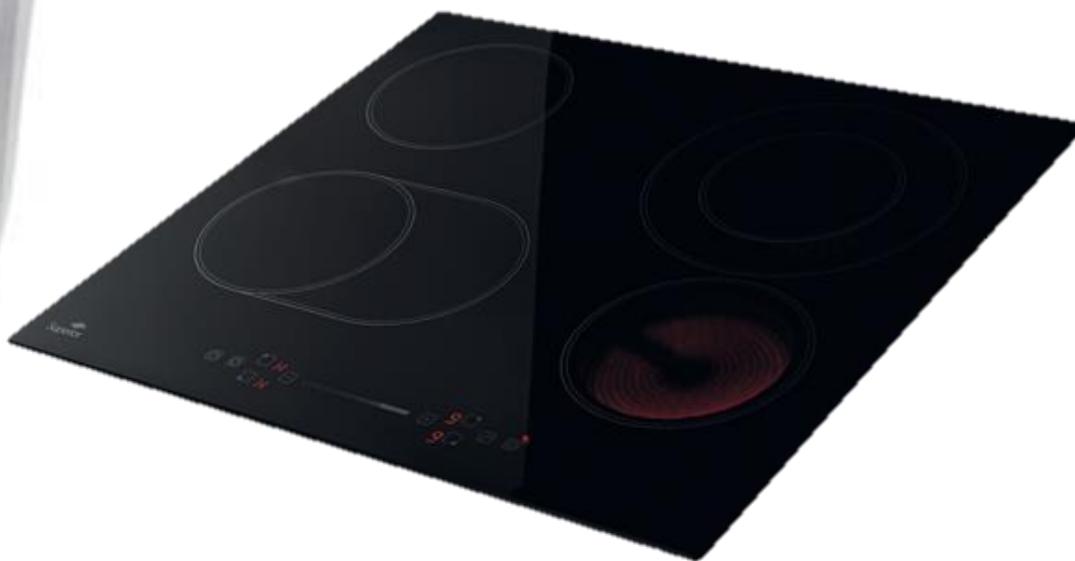




Superior

EN ESTUFAS SIEMPRE SUPERIOR

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO



CUBIERTAS DE VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN
REFERENCIAS: CE 8411-1, CE 8421-1, CE 8511-1, CE 8521,1
GCL-MN-04 V3

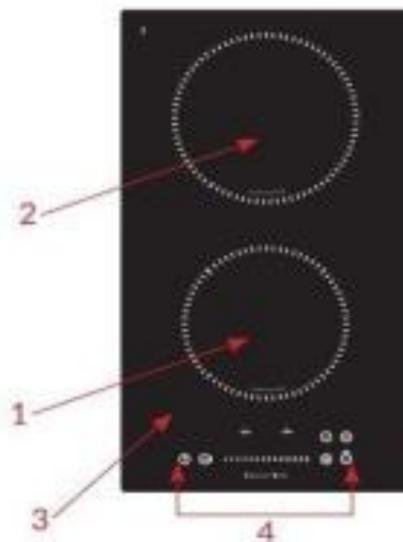
PARA EL ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE SU PRODUCTO, ES MUY IMPORTANTE SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL Y LEERLO CUIDADOSAMENTE. FAVOR CONSERVARLO PARA REFERENCIA FUTURA

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

CONTENIDO

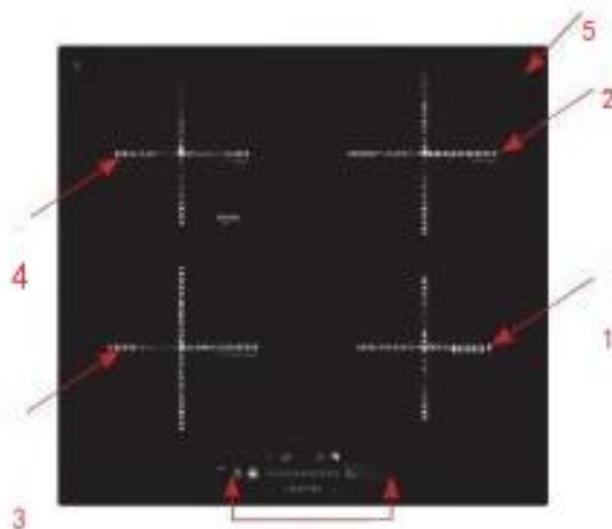
- 1. Descripción general y esquema..... 3
- 2. Información de producto..... 5
- 3. Advertencias preliminares..... 7
- 4. Uso de controles táctiles..... 7
- 5. Utensilios adecuados..... 8
 - 5.1. Dimensiones óptimas de recipientes..... 9
- 6. Funcionamiento general..... 9
 - 6.1. Empezar a cocinar..... 9
 - 6.2. Después de la cocción..... 10
- 7. Zonas duales..... 11
- 8. A: Temporizador Vitrocerámica..... 13
 - 8.1. A. Uso del temporizador para apagar una zona de cocción..... 13
 - 8.2. A. Configuración del temporizador como alarma recordatorio.....13
- 8. B: Temporizador Inducción..... 14
 - 8.1. B. Uso del temporizador para apagar una zona de cocción..... 14
 - 8.2. B. Configuración del temporizador como alarma recordatorio.....14
- 9. Instrucciones de seguridad.....15
- 10. Guía de cocción.....16
- 11. Ajuste de temperatura.....17
- 12. Limpieza y mantenimiento.....17
- 13. Preguntas frecuentes/Códigos de error.....18
- 14. Especificaciones técnicas.....19
- 15. Instalación.....19
- 16. Conexión del producto a suministro eléctrico.....22
- 17. Diagrama eléctrico 8411-1.....24
- 18. Diagrama eléctrico 8421-1.....25
- 19. Diagrama eléctrico 8511-1.....26
- 20. Diagrama eléctrico 8521-1.....27

1 DESCRIPCIÓN GENERAL Y ESQUEMA



REF: CE 8411-1 (vitrocerámica) / 8421-1 (inducción)

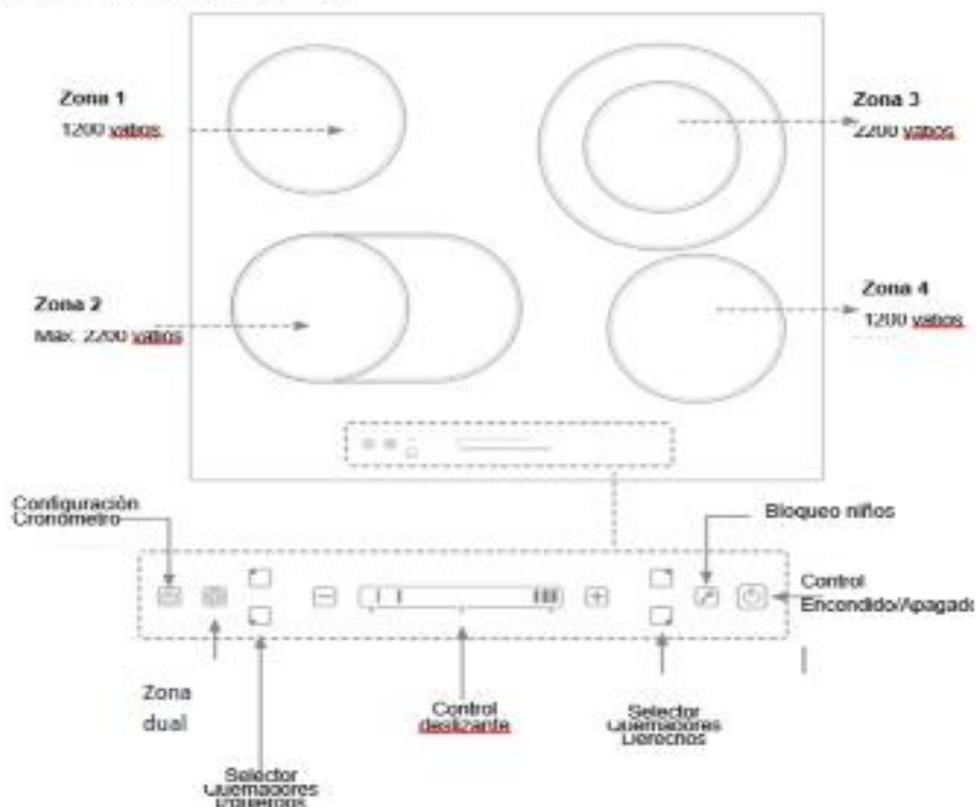
1. Zona frontal de cocción de 160 mm
2. Zona posterior de cocción de 180 mm
3. Encimera de cristal
4. Panel de control.



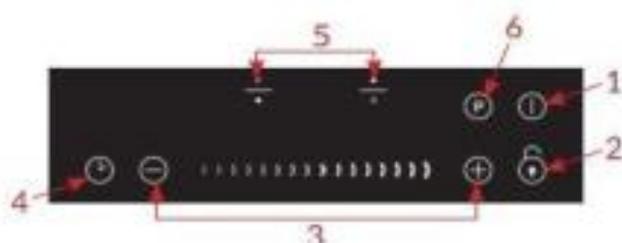
REF: CE 8521-1 (inducción)

1. Zona delantera derecha de cocción de 160 mm
2. Zona posterior derecha de cocción de 180 mm
3. Zona delantera izquierda de cocción de 180 mm
4. Zona posterior izquierda de cocción de 160 mm
5. Encimera de cristal
6. Panel de control

REF: CE 8511-1 (vitrocerámica)

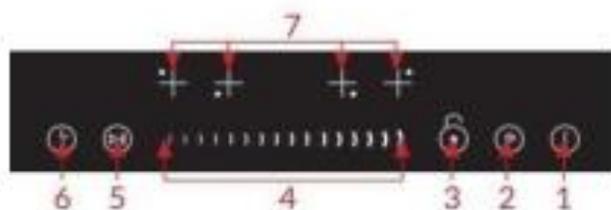


PANEL DE CONTROL



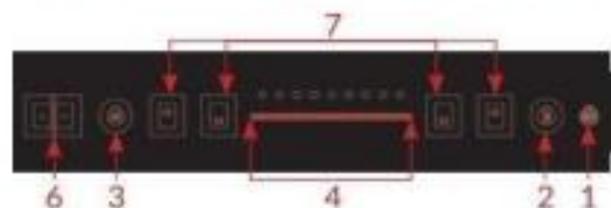
REF: CE 8411-1 / 8421-1

1. Control de encendido/apagado
2. Control de bloqueo de teclas
3. Control deslizante del sensor
4. Temporizador
5. Selección de zona.
6. Función de refuerzo de potencia



REF: CE 8511-1 / 8521-1

1. Control de encendido/apagado
2. Función de refuerzo de potencia
3. Control de bloqueo de teclas
4. Control deslizante del sensor
5. Función Parar y Seguir
6. Temporizador
7. Selección de zona



Este aparato está diseñado para uso doméstico. Este producto marca Superior cuenta con tecnología de microordenador el cual puede satisfacer diferentes necesidades de cocción debido al adecuado calentamiento por resistencias, control micro computarizado y selección de potencia múltiple.

Realmente es la elección óptima de cocción para las familias modernas. Este producto adopta un diseño personalizado pensando siempre en la satisfacción del cliente.

Su estufa cuenta con características de seguridad confiables, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar con confort de su producto.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor lea este manual de instrucciones e instalación antes de utilizar su dispositivo. Por favor, guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro y que pueda encontrar fácilmente.

ANTES DE USAR SU PRODUCTO

Retire el embalaje protector. Luego, revise la placa en busca de daños. No conecte el producto si ha encontrado algún daño durante el transporte, en ese caso póngase en contacto con el centro de servicio.

Antes de conectar el producto, asegúrese de que la toma de corriente está conectada a un polo a tierra efectivo e instalada de acuerdo con las normas de seguridad vigentes. La instalación y conexión de la placa debe realizarse por personal técnico calificado.

Utilizar el aparato sin conexión a tierra o con una conexión a tierra instalada incorrectamente puede tener consecuencias graves (lesiones o descargas eléctricas). El fabricante no se hace responsable del uso inadecuado o daños causados por una instalación incorrecta del producto.

Para cumplir con las normas y requisitos de seguridad, el electricista instalador deberá hacer uso de un circuit breaker o interruptor de seguridad independiente para la instalación eléctrica de su producto. Este interruptor deberá ser de al menos 32 Amperios. Se recomienda de 3 polos. De igual forma, la conexión del cable de polo a tierra deberá ser de mayor longitud que los otros cables para garantizar la seguridad de descargas ante movimientos repentinos del producto.

Al instalar sobre el mesón, asegúrese que sea lo suficientemente robusto y estable para soportar el peso del producto.

Si va a instalar por encima de un horno, asegúrese de tener una ventilación adecuada para evitar inconvenientes por sobrecalentamiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente estas instrucciones antes instalar o utilizar este aparato.

- Ningún material o producto combustible debe ser colocado sobre este aparato en algún momento.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el aparato, lo cual puede reducir sus costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado correctamente y puesto a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instalar el aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Se pueden producir derrames de alimentos y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Nunca utilice su aparato como lugar de trabajo o zona de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- Nunca utilice su aparato para calentar objetos o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- Este producto no está diseñado para ser usado por niños o por personas con dificultades sensoriales.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. O sentarse, pararse o subirse a él.
- No guarde artículos de interés para los niños en armarios encima del aparato. Los niños podrían subirse sobre la estufa y sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el aparato.
- Se debe tener una persona responsable y competente para instruir en el uso del producto en el caso de niños o personas con discapacidad que limita su capacidad para utilizar el aparato. El instructor debe garantizar poder utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.
- No reparar o reemplazar cualquier pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben realizarse por un técnico calificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su estufa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su estufa.
- No utilice recipientes con bordes irregulares ni los arrastre sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni ningún otro abrasivo fuerte. Utilice agentes de limpieza para limpiar la estufa, ya que pueden rayar el vidrio.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar. No utilice el aparato para otros fines que no sean exclusivamente de uso doméstico.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un temporizador independiente. No cuenta con sistema de control remoto.



PELIGRO DE CORTE

- **Tenga precaución con el uso de espátulas para limpieza de superficies de cocción, podría cortarse accidentalmente. Asegúrese de tener siempre a la vista el borde cortante y protegido en caso de no estarse usando. Almacene cuidadosamente cuando no la tenga en uso.**

PELIGRO DE SUPERFICIE CALIENTE

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje su cuerpo, ropa o cualquier otro artículo como utensilios de cocina en contacto con las zonas de cocción. Sólo hágalo cuando la superficie esté fría.
- Los cables de conexión del aparato no deben estar en contacto con zonas calientes, ya que esto puede provocar daños en el aislamiento del cable y del producto.
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no se deben colocar sobre la superficie del vidrio ya que pueden calentarse.
- Compruebe que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera de alcance de los niños.

ADVERTENCIA

No seguir estos consejos podría resultar en quemaduras graves.

3 ADVERTENCIAS PRELIMINARES

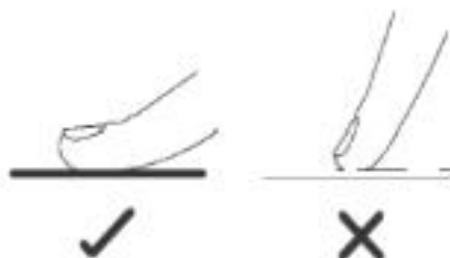


**ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO SU COCINA – ESTUFA
TENGA EN CUENTA LOS SIGUIENTES ASPECTOS**

1. Lea esta manual, prestando especial atención a la sección de INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.
2. Antes de usar retire cualquier película protectora que aún pueda quedar en el producto.
3. Este producto no debe ser usado por niños ni por personas con problemas sensoriales

4 USO DE CONTROLES TÁCTILES

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema de sus dedos, no la punta.
- Se escuchará una alarma (pitido) cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no hayan objetos que los cubran (por ejemplo: utensilios o telas). Incluso una película delgada de agua puede que los controles sean difíciles de accionar.



- Sólo es posible cocinar en el producto con el uso de utensilios de cocina adecuados.
- Al cocinar, coloque los platos en el centro de la zona de cocción.
- Los utensilios de cocina fabricados con materiales ferromagnéticos son aptos para cocinar en placa de inducción.
- La calidad adecuada de los recipientes (ollas, sartenes) es la principal condición para una cocción óptima.
- Para un control óptimo de la temperatura, se recomienda utilizar platos con fondo plano y liso.



ADVERTENCIA

- **El electromagnetismo se utiliza en la inducción. Por lo tanto, el fondo de los platos debe estar hecho de materiales que contengan hierro. Puede verificar el material de sus platos con un imán común; se pueden usar platos si el imán está magnetizado en el fondo de los platos**
- No utilice utensilios (recipientes) de cocina con bordes irregulares o una base curva.



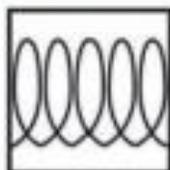
- Asegúrese de que la base de su sartén es lisa, queda plana contra el cristal, y es del mismo tamaño que la zona de cocción.



- Siempre centre su sartén sobre la zona de cocción.



- Esta designación indica que la sartén es adecuada para su uso en estufas de inducción (sobre una superficie de inducción)



Materiales de recipientes a ser usados en la estufa de inducción (si aplica):

Acero inoxidable	No detecta la presencia de la sartén (excepto platos con acero ferromagnético)
Aluminio	No detecta la presencia de una sartén.
Hierro fundido	Alta eficiencia de uso.
Acero esmaltado	Alta eficiencia de uso.
Vaso	No detecta la presencia de la sartén.
Porcelana	No determina la presencia de la sartén.
Cobre	No detecta la presencia de la sartén.

5.1. DIMENSIONES ÓPTIMAS DE RECIPIENTES (Aplica para 8511-1 y similares).

Las zonas de cocción se adaptan, hasta cierto punto, automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo, el fondo de esta sartén debe tener un diámetro mínimo según la correspondiente zona de cocción seleccionada. Para obtener la mejor eficiencia de su producto, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de la base de los utensilios de cocina.		
Zona de cocción	Mínimo [mm]	Máximo [mm]
1	150	180
2	165	270
3	180	250
4	150	180

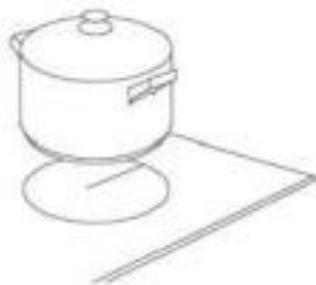
6 FUNCIONAMIENTO GENERAL

6.1. EMPEZAR A COCINAR.

Una vez se toque el control de encendido, una alarma sonora (pitido) se escuchará y todos los indicadores luminicos se encenderán durante aproximadamente 1 segundo. Luego, el producto se pondrá en modo de espera. En ese momento estará lista la estufa para que coloque sus recipientes en la zona de cocción deseada.

2. Presione el control de Encendido / Apagado.

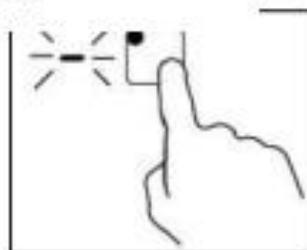
Todos los indicadores luminicos se mostrarán:  o 



2. Ubique el recipiente en la zona de cocción deseada.

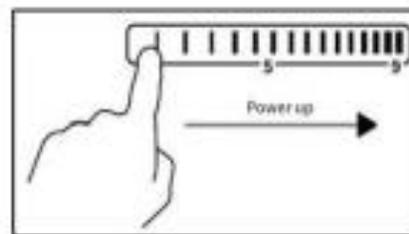
NOTA: Asegúrese que la superficie esté limpia y seca.

3. Presione el control selector para escoger la zona de cocción deseada.
4. Seleccione un nivel de potencia usando el control deslizante.



NOTA: Si no se selecciona un nivel de potencia en un minuto, la configuración será cancelada.

5. Mientras se cocina es posible ajustar el nivel si se requiere.
6. El nivel de potencia se puede seleccionar entre un intervalo desde 0 a 9.



6.2. DESPUÉS DE LA COCCIÓN.

Para apagar el aparato, presione el botón Encendido / Apagado. Ahora el producto pasará al modo de espera.

Si desea apagar la zona de calefacción, seleccione la zona deseada y luego,

Apague la placa deslizando el control deslizante hacia la izquierda, reduciendo la potencia a "0".



ADVERTENCIA: Cuidado con las superficies calientes

Si aparece una "H" en la pantalla, significa que los botones táctiles están muy calientes para tocarlos. Esta señal desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía, si desea calentar más recipientes, utilice la superficie aun estando caliente en modo apagado.

PRINCIPIOS DE ACCIÓN DEL CAMPO DE INDUCCIÓN (8521-1/8421-1)

El generador eléctrico alimenta la bobina ubicada dentro del equipo. Esta bobina crea un campo magnético y en el momento de colocar la olla en el producto (sartenes) se genera una corriente de inducción. Esta corriente se convierte en el recipiente en calor, mientras la superficie en vidrio permanece fría.

Este sistema requiere el uso de recipientes cuyo fondo reacciona a la acción de los elementos.

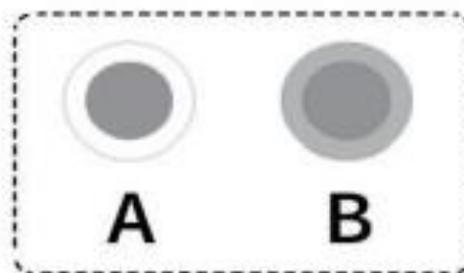
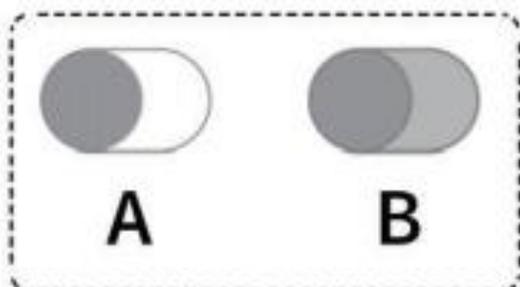
El ventilador puede funcionar en dos diferentes velocidades automáticamente. El ventilador funciona cuando las zonas de calefacción están encendidas y también cuando la superficie está apagada, para lograr una refrigeración suficiente y necesaria de la electrónica.

Sensor transistor: La temperatura de los elementos electrónicos se miden continuamente. Si el calor aumenta en límites peligrosos, este sistema reducirá automáticamente la potencia del campo de calentamiento o apagará los campos de calentamiento ubicados cerca de los componentes electrónicos calentados.

Sensor detector: Se encarga de detectar si hay presencia de algún elemento como una sartén incluyendo un plato. Sin embargo, los objetos pequeños situados en la zona de calentamiento (por ejemplo, una cuchara), no serán percibidos.

7 ZONAS DUALES (Aplica sólo para 8511-1)

- La función solo funciona en la zona de cocción 3# y 4#.
- La zona de cocción dual tiene dos áreas de cocción que puede usar: una sección central y una sección exterior. Usted podrá utilizar la sección central sección (A) de forma independiente, o ambas secciones (B) a la vez.



Activar la zona dual (por ejemplo, con nivel de potencia 6 por defecto):

1. Seleccione el control de zona de calentamiento dual.
2. El indicador de nivel de potencia parpadeará. Luego presione  después de 5 segundos el indicador dejará de parpadear y entonces la función de doble zona de calentamiento (zona dual) se activará. El nivel de potencia mostrará "6" y "=" alternativamente.

Desactivar la zona dual:

1. Seleccione el control de zona de calentamiento dual.
2. El indicador del nivel de potencia parpadeará. Luego presione . Entonces la función de zona dual será cancelada y el nivel de potencia volverá a "6".

NOTA: La zona dual está habilitada sólo en las zonas de cocción #3 y #4.

- Usted puede luego, seleccionar el nivel de potencia de 1 a 9.



ADVERTENCIA: Recuerde colocar la olla en la zona de cocción que seleccionó o la cocina no funcionará normalmente.



NOTA: Temporizador

Al cumplirse el tiempo programado, sonará una alarma durante 30 segundos. Si se configura el tiempo en "0", la función se desactivará.

En el momento en que se apague el producto, la función de temporizador se desactivará.

8.1.A. USO DEL TEMPORIZADOR PARA APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN

Toque el control de selección de zona de cocción para la cual se quiere configurar el temporizador:

Establezca el nivel de potencia deseado para su zona de cocción presionando el botón 

Luego presione la tecla  para configurar los minutos del temporizador de forma tal que cuando se acabe el tiempo, esta zona de cocción se apagará automáticamente.

8.2.A. CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR COMO ALARMA RECORDATORIO

Toque el control de selección de zona de cocción para la cual se requiere configurar el temporizador:

Establezca el nivel de potencia deseado para su zona de cocción presionando el botón 

Espera unos segundos, cuando la zona de cocción esté estable, presione el botón .

Luego, configure los minutos presionando el botón  o .

Cuando se acabe el tiempo, el timbre sonará durante 30 segundos, sin embargo, la zona de cocción no se apagará.



NOTAS: Temporizador

- En el modo temporizador, el nivel de potencia puede modificarse sin cambiar el ajuste del tiempo previamente programado.
- Presione el botón  del temporizador sin seleccionar la zona de cocción durante el funcionamiento del producto. Este tiempo programado se establecerá como el tiempo de funcionamiento del temporizador.

8.1.B. USO DEL TEMPORIZADOR PARA APAGAR UNA ZONA DE COCCIÓN

1. Seleccione la zona de cocción deseada y luego seleccione el nivel de potencia con el control deslizante. Luego, toque el botón del temporizador y nuevamente con el control deslizante configure el tiempo de cocción deseado.

NOTA: Mueva el control deslizante para aumentar o disminuir el tiempo.

2. Si el tiempo seleccionado excede los 99 minutos, el cronómetro volverá automáticamente al minuto 0.
3. Cuando se configure el tiempo deseado, comenzará a contar. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
4. Si mueve el control deslizante hacia la izquierda, el temporizador se apagará.
5. Cuando se agote el tiempo establecido, el temporizador correspondiente apagará automáticamente la zona de cocción.

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se ilumina indicando que la zona está seleccionada.

8.2.B. USAR EL TEMPORIZADOR COMO ALARMA

NOTA: Puedes utilizar el temporizador incluso sin seleccionar alguna zona de cocción.

Asegúrese de que la estufa esté encendida.

1. Toca el control del temporizador. El indicador de "minutos" empezará a parpadear.
2. Configure el tiempo usando el control deslizante.
3. Si el tiempo seleccionado excede los 99 minutos, el cronómetro volverá automáticamente al minuto 0.
4. Si el control deslizante se configura en cero, se mostrará "-" y el temporizador se apagará.
5. Cuando el tiempo configurado en el temporizador llegue a cero, sonará una alarma durante 30 segundos y el indicador mostrará "-".

BLOQUEO DE CONTROLES:

Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, niños que accidentalmente hagan uso de las zonas de cocción).

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control Encendido / Apagado estarán deshabilitados.

Para bloquear los controles:

Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador mostrará 

Para desbloquear los controles:

1. Asegúrese que el producto esté encendido.
2. Mantenga presionado el control de bloqueo de teclas por unos segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar nuevamente su producto.

**ADVERTENCIA: Cuidado con las superficies calientes**

Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control de Encendido / Apagado, con lo cual siempre podrás encender o apagar el producto.

En caso de emergencia, apague el producto con el control Encendido / Apagado, pero se deberá tener en cuenta

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO:

Su producto cuenta con un sensor de temperatura equipado para detectar un calentamiento excesivo. Cuando se supera la temperatura de seguridad el sensor lo controla y detendrá el funcionamiento del producto automáticamente.

ADVERTENCIA DE CALOR RESIDUAL:

Cuando el producto lleva un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. Aparecerá la letra "H" para advertirle que se mantenga alejado de ella por seguridad del usuario.

APAGADO AUTOMÁTICO:

Otra característica de seguridad del producto es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	Tiempo de apagado por defecto [horas]
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
6	2
7	2
8	2
9	2

FUNCION REFUERZO DE POTENCIA (si aplica Inducción):

Activar la función de Refuerzo de Potencia:

1. Seleccione la zona de cocción que desea utilizar y configurar.
2. Luego, presione el botón de Refuerzo de Potencia. Se mostrará el indicador "P" y la potencia se aumentará al máximo.

Cancelar la función de Refuerzo de Potencia:

1. Seleccione la zona de cocción que desea utilizar y configurar.
2. Luego, presione el botón de Refuerzo de Potencia para cancelar la función.

Función de pausa Stop & Go (si aplica Inducción):

Activar Stop & Go:

1. Seleccione la zona de cocción que desea utilizar y configurar.
2. Luego, presione el botón de Pausa. La zona de cocción pausará el calentamiento.

Cancelar Stop & Go:

1. Seleccione la zona de cocción que desea utilizar y configurar.
2. Luego, presione el botón de Pausa. La zona de cocción reactivará el calentamiento.

10

GUÍA DE COCCIÓN



ADVERTENCIA: Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. El aceite y la grasa pueden incendiarse fácilmente incluso a temperaturas extremadamente altas.

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la potencia.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimizar la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando la comida se haya calentado por completo.

Los siguientes ajustes sólo deben considerarse como recomendaciones.

El procedimiento exacto depende de varios factores, incluidos los utensilios y la cantidad que se requiera cocinar. Experimente un poco con el producto para encontrar la configuración adecuada para usted.

1-2: Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimento; derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. Cocción a fuego lento, calentamiento lento

3-4: Recalentar cocción a fuego lento, cocción de arroz.

5-6: Elaboración de panqueques.

7-8: Saltear, cocinar pasta.

9: Sofreír, llevar sopa a ebullición, hervir agua.

12

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Tipo de suciedad	¿Cómo limpiar?	A tener en cuenta
<p>Suciedad diaria sobre la superficie en vidrio como:</p> <p>Manchas dejadas por huellas dactilares, alimentos, no azúcares o derrames de líquidos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Desconecte el producto del suministro eléctrico. Aplique un limpiador de estufas con la superficie aún tibia pero no muy caliente. Enjuague y seque con un paño limpio y seco o una toalla de papel. Conecte nuevamente el producto al suministro eléctrico. 	<p>Cuando desconecte el producto del suministro eléctrico no habrá indicación de "Superficie Caliente" o "H", sin embargo, es posible que las zonas de cocción aún estén muy calientes. Tenga mucho cuidado!</p> <p>A algunos productos como esponjillas metálicas y agentes de limpieza muy abrasivos pueden llegar a rayar la superficie en vidrio. Consulte la etiqueta de seguridad para saber si son productos adecuados para el uso de cubiertas vitrocerámicas.</p> <p>Evite dejar residuos de la limpieza sobre la superficie ya que puede mancharse el vidrio.</p>
<p>Derrame de azúcares o líquidos espesos</p>	<p>Elimínelos inmediatamente con una espátula adecuada para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> Desconecte el producto del suministro eléctrico. Manipule la espátula a un ángulo aproximado de 30° eliminando el residuo. Limpiar la suciedad o derrames con un paño de cocina o papel toalla. Siga los pasos del 2 a 4 para "suciedad considerable sobre la superficie en vidrio". 	<p>Elimine las manchas dejadas por derrames de alimentos o líquidos azucarados tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie de vidrio.</p> <p>Peligro de corte: Cuando manipule la espátula utilícela con sumo cuidado y siempre guárdela de forma segura fuera del alcance de los niños.</p>

Derrames sobre los controles	1. Desconecte el producto del suministro eléctrico.	La estufa puede emitir un sonido y se apaga sola.
	2. Absorba el derrame generado.	Es posible que los controles no funcionen mientras existe líquido sobre ellos.
	3. Limpie el área de control con una esponja limpia y un paño húmedo.	Asegúrese de limpiar correctamente los controles antes de suministrar nuevamente corriente eléctrica.
	4. Limpie el área completamente y seque con una toalla de papel.	
	5. Vuelva a conectar el producto al suministro eléctrico.	

13 PREGUNTAS FRECUENTES/CODIGOS DE ERROR

Problema	Posible causa	¿Qué hacer?
El producto no enciende	No hay suministro eléctrico	Asegúrese que la estufa esté conectada a la fuente de alimentación. Compruebe si hay energía en su hogar. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame al servicio técnico calificado.
Los controles táctiles no responden	Los controles están bloqueados	Desbloquee los controles (Ver sección). Verifique las instrucciones de uso del producto.
Los controles táctiles son difíciles de operar	Puede haber una capa de líquido sobre los controles o se están operando con la punta de los dedos	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema de los dedos al manipular los controles
El vidrio se está rayando	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Abrasivos inadecuados.	Utilice recipientes de cocina con superficies planas y bases lisas.
Algunos recipientes tienen sonidos molestos	Puede deberse a la naturaleza de las aleaciones de metal de los recipientes utilizados	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica una falla.

Problema	Posibles Causas	¿Qué hacer?
F5/F9	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el centro de servicio.
F3/F4	Sensor de temperatura de falla IGBT	Póngase en contacto con el centro de servicio.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Inspeccione si el suministro de energía es normal. Verifique que encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E3/E4	Temperatura anormal	Póngase en contacto con el centro de servicio.
E5/E6	Mala radiación de calor de la placa de inducción.	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
E0/Fd/FC/Fb/fe	Fallo de comunicación	Asegúrese de que la estufa esté conectada al suministro eléctrico y que esté encendida. Comprobar si hay un corte de energía en su casa o área. Si ha revisado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.

14 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	CE 8411-1 Vitrocerámica	CE 8421-1 Inducción	CE 8511-1 Vitrocerámica	CE 8521-1 Inducción
Zonas de cocción	2	2	4	4
Voltaje [V]	220-240V	220-240V	220-240V	220-240V
Frecuencia [Hz]	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia nominal [W]	3000 W	3500 W	6600 W	7000 W
Tamaño producto (Fondo x Frente x Alto) [mm]	520 x 288 x 52	520 x 288 x 58	520 x 590 x 52	520 x 590 x 58
Medidas Instalación (Frente x Fondo) [mm]	268 x 500	268 x 500	562 x 492	562 x 492

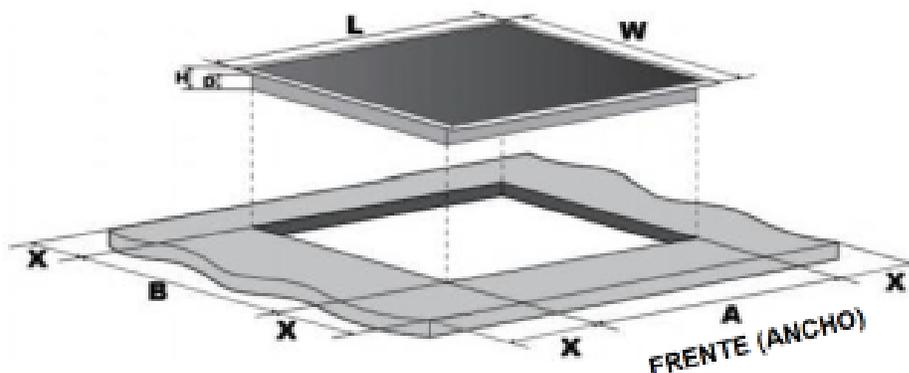
El peso y las dimensiones son aproximados. Los productos en su mejora continua pueden tener variaciones en las especificaciones y diseños sin previo aviso.

15 INSTALACIÓN

Antes de realizar la instalación de su producto, tenga muy en cuenta las siguientes recomendaciones para lograr un funcionamiento óptimo y seguro:

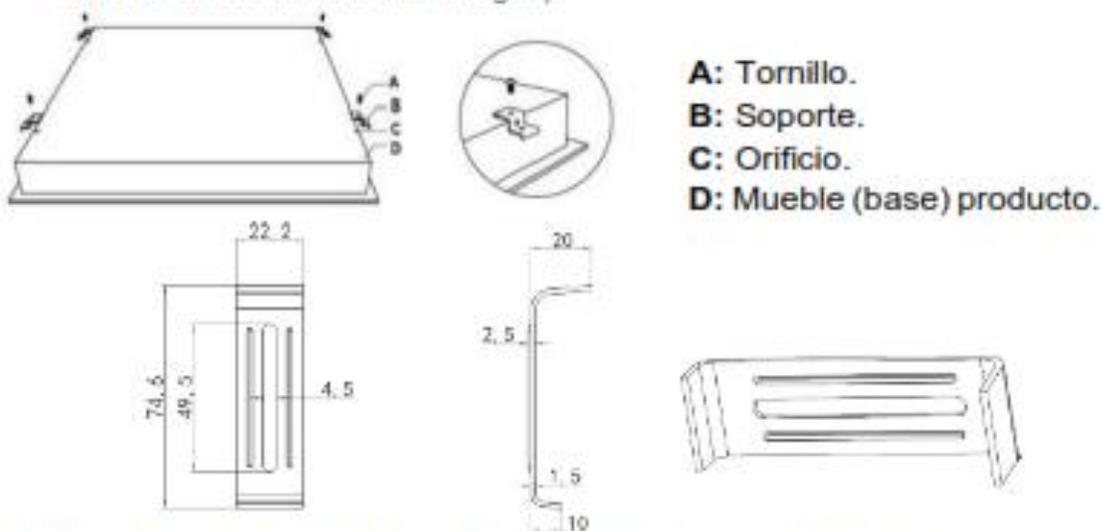
1. Debe realizarse una perforación (ruteo) en el mesón donde se vaya a instalar el producto. No se recomienda instalar en mesones (encimeras) de madera, materiales combustibles o acero inoxidable. Asegúrese que sea un mesón en piedra o granito, esto para evitar deformaciones por la radiación de calor.
2. Se requiere garantizar un espacio de al menos 50 mm alrededor del producto para evitar choques térmicos en el vidrio.
3. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.

Modelo	Producto			Instalación			
	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CE 8411-1	288	520	52	48	268	500	50
CE 8421-1	288	520	58	54	268	500	50
CE 8511-1	590	520	52	48	562	492	50
CE 8521-1	590	520	58	54	562	492	50

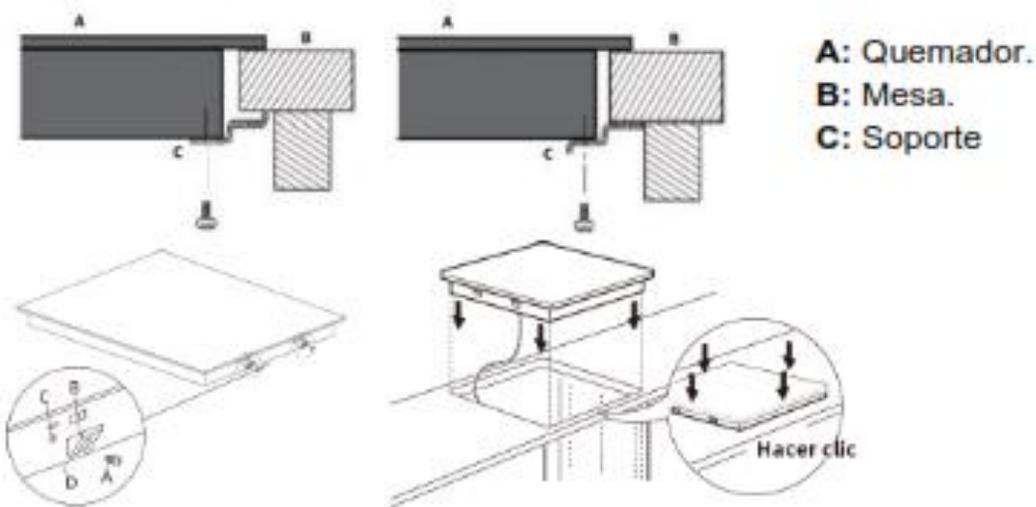


FIJACIÓN DE LOS SOPORTES:

1. La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa.
2. No aplique fuerza en los soportes que sobresalen de la base del producto.
3. Fije la placa a la superficie de trabajo atomillando cuatro soportes en la parte inferior de la encimera (ver imagen).



Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de la superficie de trabajo.



PRECAUCIONES

El producto debe ser instalado por personal o técnico calificado. Nunca realice la operación usted mismo.

Este producto no se debe instalar sobre equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.

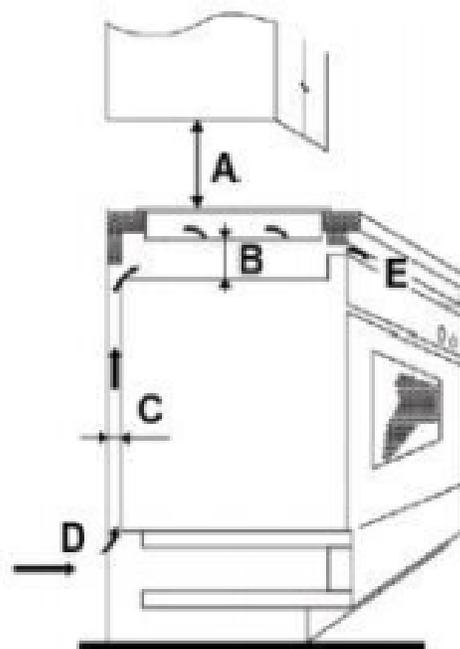
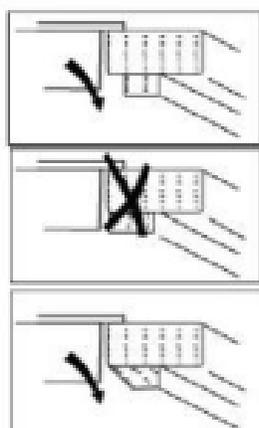
El producto deberá instalarse de forma tal que se transmita de la mejor forma el calor.

La pared y la zona de calefacción sobre el mesón deben ser resistentes al calor. Utilice adhesivo resistente al calor.

No se debe utilizar un limpiador a vapor durante el funcionamiento del producto.

- Debe existir una distancia de seguridad entre la zona de cocción y cualquier elemento en la parte superior (mueble o campana) de al menos 760 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50	20	Ranura de entrada de aire	Ranura salida de aire 5 mm



- La base del producto es plana y horizontal. No se requiere ni se recomienda de adiciones o extensiones en la base del producto.
- La base del producto es de un material resistente al calor.
- Si el producto se instala por encima de un horno, el horno debe tener su propio ventilador (ventilación forzada), para evitar aumentos considerables de temperatura.
- La instalación eléctrica debe cumplir con todos los procedimientos de operación estándar y otras regulaciones de seguridad.
- Se debe realizar una instalación eléctrica con un circuit breaker o interruptor de circuito independiente de al menos 32 Amperios. Recomendable 3 polos.
- Este breaker debe ser probado y tener al menos 3 mm de espesor cada uno de los conductores.
- El breaker debe ser de fácil acceso para el instalador.
- Permita que la instalación siempre sea realizada por personal técnico calificado.
- Recuerde aplicar sellante en el espacio entre el vidrio y el mesón para evitar filtraciones de líquido dentro del gabinete de la cocina.

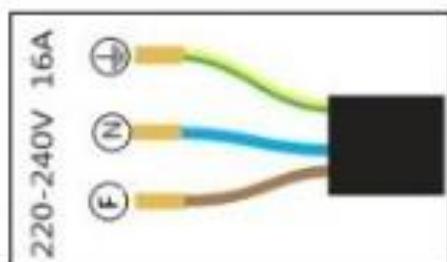


ADVERTENCIA: En cualquier caso, asegúrese de que el producto esté bien ventilado y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que el producto esté en buenas condiciones de funcionamiento.

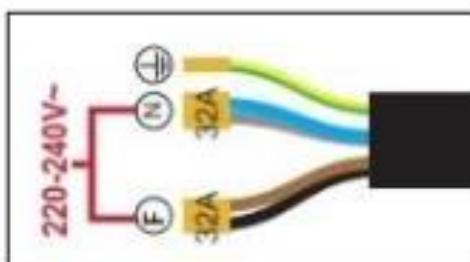
16 CONEXIÓN DEL PRODUCTO AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con las normas estándar, o a un disyuntor unipolar

El método de conexión se muestra a continuación:



2
PUESTOS



4
PUESTOS

- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la intervención deberá ser hecha por un técnico postventa que utilice las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- El instalador debe asegurarse de que la correcta conexión eléctrica ha sido realizada y que cumple con las normas de seguridad.
- Los cables no deben estar doblados ni comprimidos.
- Los cables deben revisarse periódicamente y sustituirse únicamente por un profesional o personal debidamente calificado.
- El instalador deberá utilizar el cable de alimentación H05GG-F o equivalente.

¡ADVERTENCIA!

Conectar el producto puede ser potencialmente peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños a la salud o propiedad personal, si fue causado por el incumplimiento de las reglas y normas especificadas para la instalación de aparatos eléctricos de alta potencia.

Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Al asegurarse de que este aparato se deseché correctamente, usted contribuye a prevenir posibles daños al medio ambiente y a salud humana, que de otro modo podría causarse si se eliminara de la manera equivocada.



Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea. 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Al asegurarse de que este aparato se deseché correctamente, usted contribuye a prevenir posibles daños al medio ambiente y a salud humana, que de otro modo podría causarse si se eliminara de la manera equivocada.

Este aparato cumple con las normas electromagnéticas. Normas de seguridad: (N1067 - 16.12.2015), Reglamento técnico sobre compatibilidad electromagnética de equipos (N1077 - 16.12.2015), DSTU EN 55014-1:2016, DSTU CISPR 14-2:2007, DSTU EN 61000- 3-3: 2014, DSTU EN 61000-3-2:2015, DSTU EN 60335-1:2015, DSTU EN 60335-2-6:2015

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y para reciclar este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

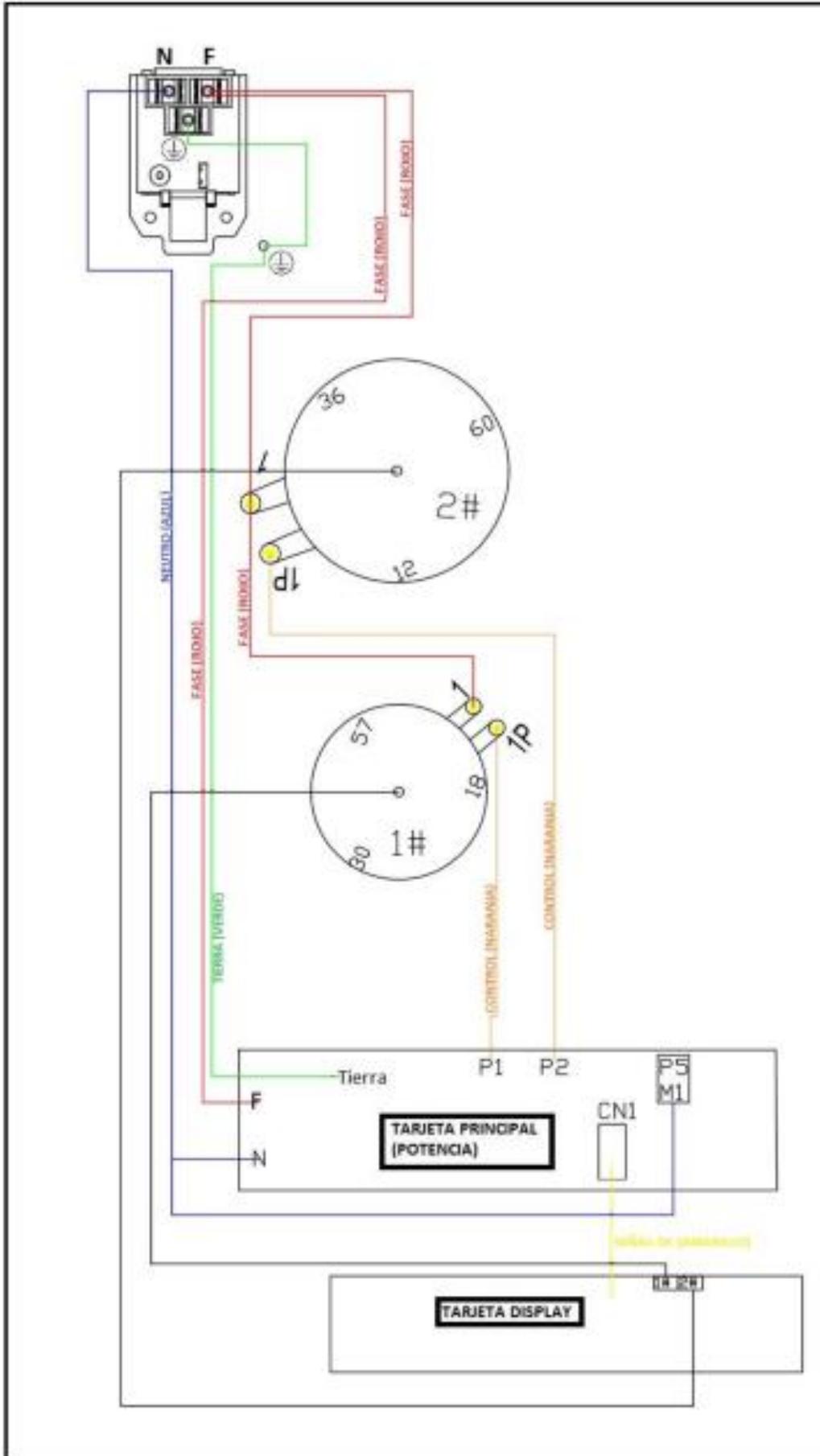
ELIMINACIÓN: No deseché este producto como residuo sin clasificar. Es necesaria la recogida separada de dichos residuos para un tratamiento especial.

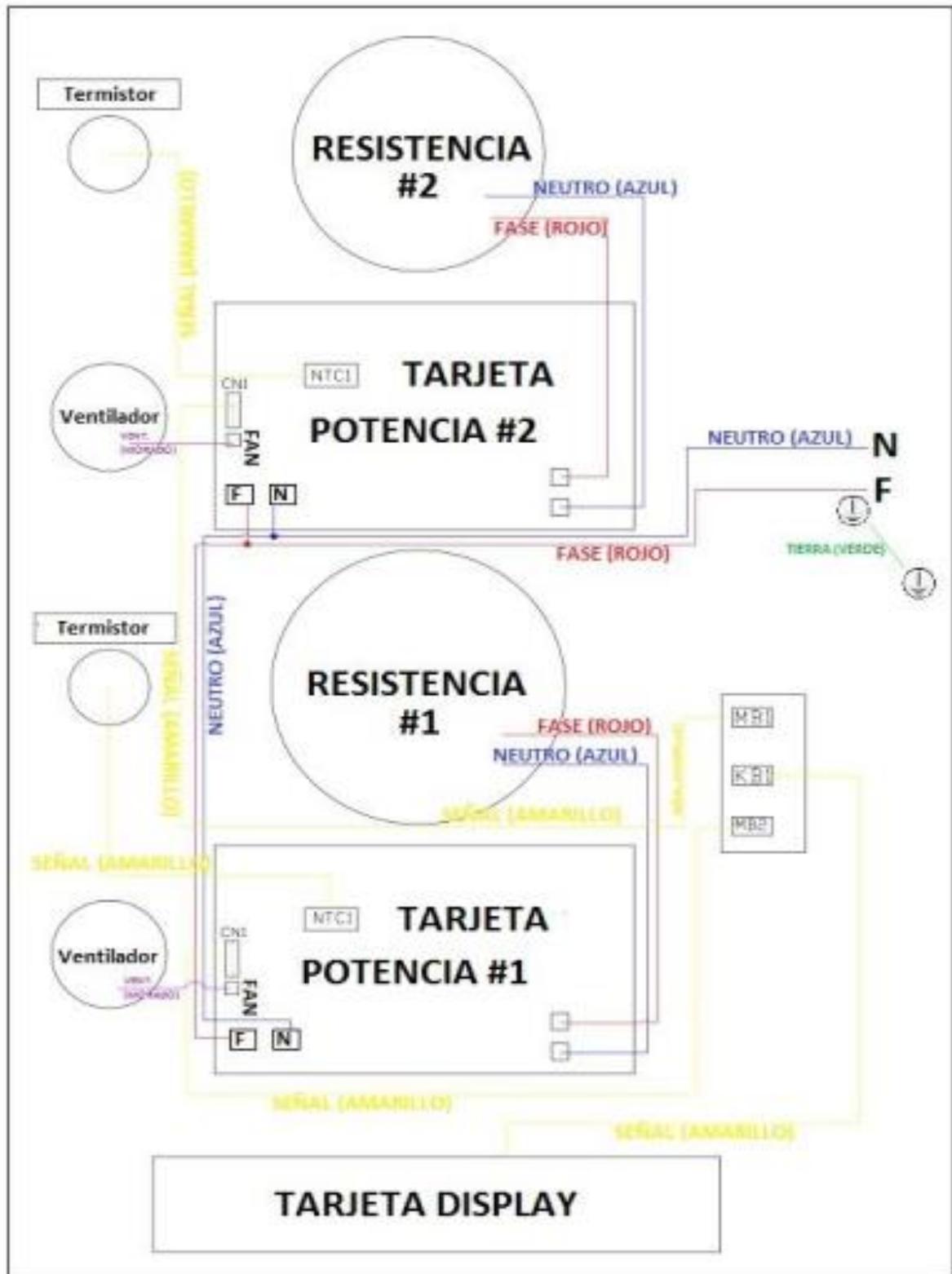


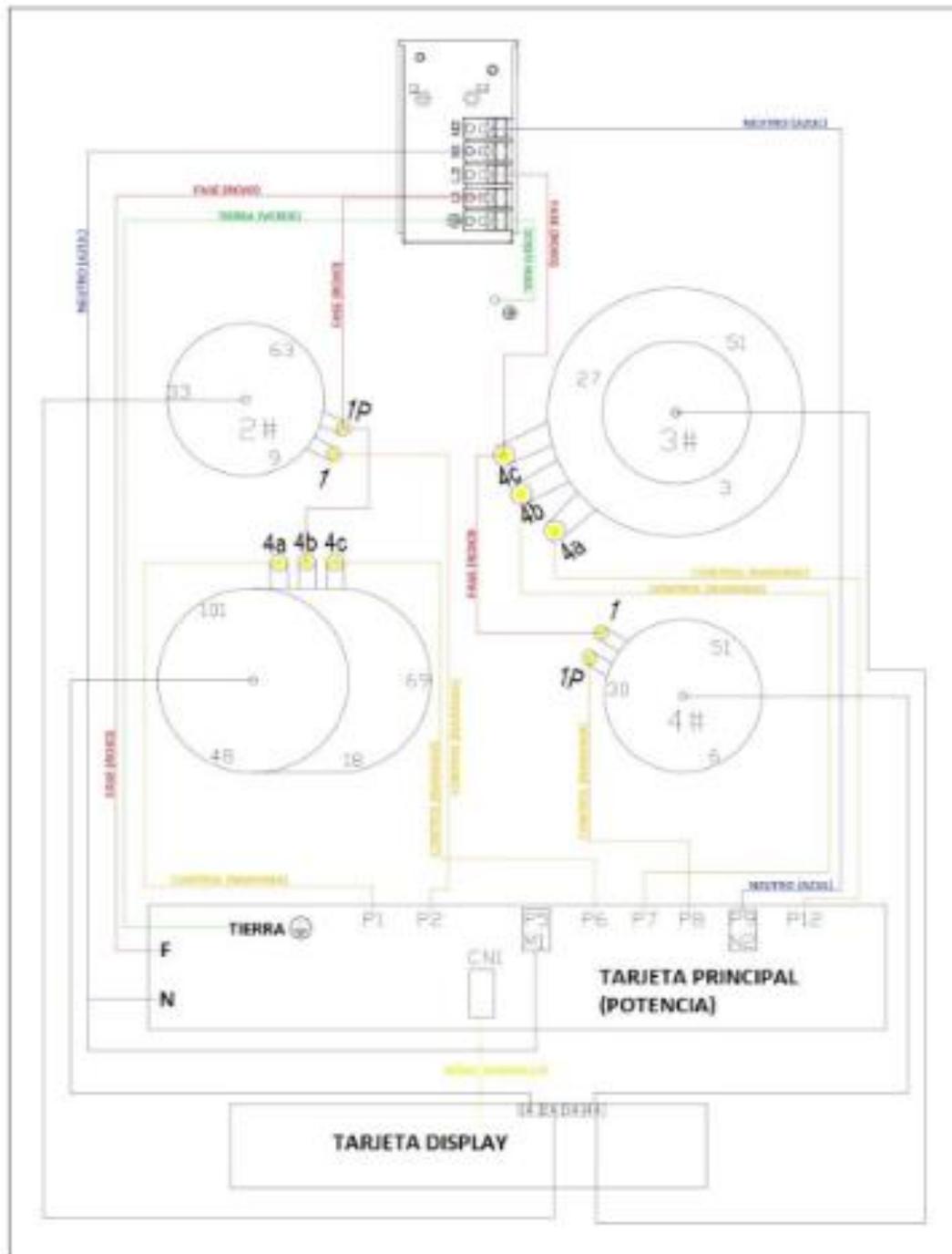
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- **No cocine sobre una estufa rota o agrietada. Si la superficie de la estufa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.**
- **Desconecte el producto siempre antes de realizar limpieza o mantenimiento.**
- **Nuestros electrodomésticos cumplen con las normas de seguridad establecidas. En caso de reparación esta debe ser realizada por un técnico calificado.**

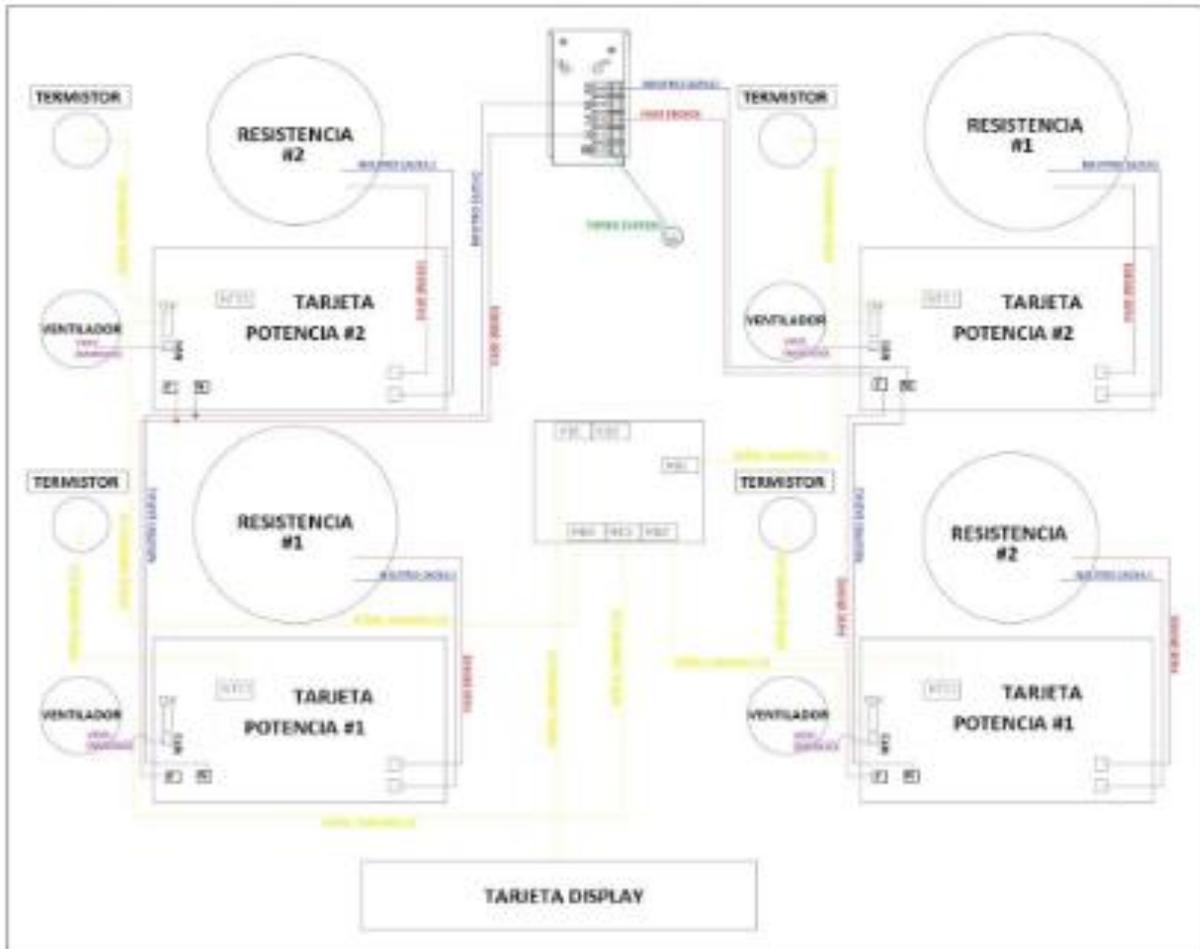
17 DIAGRAMA ELÉCTRICO CE 8411-1







NOTAS:



NOTAS:

CERTIFICADO DE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

¡IMPORTANTE!

CLIENTE	TELÉFONO
<input type="text"/>	<input type="text"/>
DIRECCIÓN Y CIUDAD	
<input type="text"/>	
FECHA COMPRA	REFERENCIA
<input type="text"/>	<input type="text"/>
FACTURA N°	SERIE N°
<input type="text"/>	<input type="text"/>
NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	
<input type="text"/>	
DIRECCIÓN Y CIUDAD DEL DISTRIBUIDOR	
<input type="text"/>	

PERIODOS DE GARANTÍA

PRODUCTO	MESES
CUBIERTAS DE EMPOTRAR	24

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS 18 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.

El término de la garantía legal empezará a correr a partir de la fecha de entrega del producto al consumidor.

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, deficientes en la instalación 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 a 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 o ajenos a SUPERIOR como rayaduras, decoloración, oxidación, exceso de polvo, golpes 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, etc.
7. Por instalación inadecuada del artefacto.
8. Adicionalmente por no cumplir las normas consignadas en el manual de instrucciones.
9. Utilización con un gas diferente para el que esta reglada 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 puesta a tierra.
12. Los cambios de categoría de gas diferente al reglado en fábrica (conversión) ocasiona pérdida de la garantía.

Señor Usuario:

La presentación de una queja o reclamo podrá efectuarse personalmente o mediante un representante o apoderado.

La queja o reclamo (POR) 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 (POR) no tiene que ser personal, ni requiere intervención de abogado. (Ley 1480-2011)



Carrera 82 B No. 54a - 71 sur
Teléfono: (+57) 1 749 83 47
Celular: (+57) 318 77928 10
Email: info@superiorindustrial.com.co
Bogotá D.C. - Colombia

