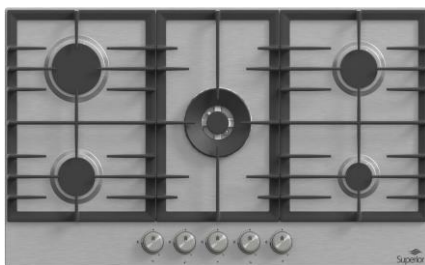




EN ESTUFAS SIEMPRE SUPERIOR

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO



CUBIERTAS DE EMPOTRAR

GCL-MN-03 V2

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

INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ROTULADO

Nombre del Importador y Comercializador: SUPERIOR INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.S.

País de Fabricación: TURQUÍA

Clase de gasodoméstico: CLASE 3

Categoría: II2H3B/P

Tipo de Gas para los que está reglado el Gasodoméstico: GAS NATURAL.

Presión de Suministro: GAS NATURAL: 2000 Pa (Pascuales) [20 mbar (milibares)]

Potencia nominal: Ver Numeral 3. SOBRE EL PRODUCTO.

Tipo de tensión y voltaje: AC / 110 V

Frecuencia: 50-60 Hz

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.

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".

- ANTE DE LA INSTALACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE LAS CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN LOCALES (NATURALEZA Y PRESIÓN DEL GAS) Y EL REGLAJE DEL ARTEFACTO SEAN COMPATIBLES.
- LAS CONDICIONES DE REGLAJE PARA ESTE ARTEFACTO SE ENCUENTRAN EN LA ETIQUETA (O PLACA DE DATOS).
- ESTE ARTEFACTO 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. SE DEBE DAR ESPECIAL ATENCIÓN A LOS REQUISITOS PERTINENTES SOBRE VENTILACIÓN.
- ESTE ARTEFACTO DEBE SER OPERADO BAJO SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE.

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).

ATENCIÓN: Este artefacto está destinado únicamente a la cocción. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, la calefacción de un local.

¡Lea este manual primero, por favor!

Estimado/a cliente:

Queremos que obtenga la mayor eficiencia posible de este producto que se produce con alta calidad en instalaciones modernas.

Por lo tanto, lea este manual detenidamente antes de usar el producto y consérvelo para futuras referencias. Si va a transferir el producto a otra persona, proporcione este Manual de instrucciones. Cuando utilice el producto, observe toda la información y puntos de atención en el manual y siga las instrucciones.

Símbolos y sus significados utilizados en este manual:

	Información importante y consejos útiles para su uso
	Advertencia de peligro para la vida y la propiedad
	Advertencias contra descargas eléctricas.
	Advertencia contra riesgo de incendio
	Advertencia contra superficies calientes

El manual del usuario le ayuda a usar el producto de forma rápida y segura.

- Lea el manual del usuario antes de instalar y operar el producto.
- Siempre siga las instrucciones de seguridad.
- Mantenga el manual del usuario en un lugar que sea fácilmente accesible cuando sea necesario en el futuro.
- Lea la otra documentación provista con el producto.

Tenga en cuenta que este manual del usuario también puede aplicarse a otros modelos. Las diferencias entre los modelos están claramente indicadas en el manual.

**Productos Importados y Comercializados por SUPERIOR INDUSTRIAL Y
COMERCIAL S.A.S. (Cra 82B N° 54A-71 Sur – Bogotá / Colombia)
Productos Fabricados en Turquía**

ÍNDICE

1.	INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	5
1.1.	Seguridad general	5
1.2.	Seguridad infantil	6
1.3.	Seguridad en el trabajo con electricidad	7
1.4.	Uso previsto	7
2.	INSTRUCCIONES TÉCNICAS DIRIGIDAS AL INSTALADOR.....	7
2.1.	Antes de usar el producto	7
2.2.	Instalación y conexiones	9
2.3.	Conexión Eléctrica	11
2.4.	Conexión de gas	11
2.5.	Hermeticidad conexión de gas	13
2.6.	Inspección Final.....	13
3.	SOBRE EL PRODUCTO.....	14
3.1.	Referencias y Características	14
3.2.	Valores de Consumo	15
4.	INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL USUARIO.....	15
4.1.	Primer Uso	15
4.2.	Primera limpieza	15
4.3.	Descripción del uso de la cocina de gas	16
4.4.	Dispositivo de seguridad de corte de gas.....	16
5.	CUIDADO Y LIMPIEZA.....	17
5.1.	Información general	17
5.2.	Limpieza del panel de control	18
5.3.	Limpieza de la estufa.....	18
6.	SOLUCIONES SUGERIDAS PARA PROBLEMAS	18
	CERTIFICADO DE GARANTIA Y SERVICIO TÉCNICO	19

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Esta sección contiene instrucciones de seguridad para ayudar a prevenir lesiones físicas o daños a la propiedad. El incumplimiento de estas instrucciones anulará la garantía.

1.1. Seguridad general

- Este producto; no están destinados a ser utilizados por personas privadas de información o experiencia y/o con impedimentos físicos (incluidos los niños), sensoriales o cognitivos, a menos que se supervisen con una persona que asegure su seguridad o dé instrucciones sobre el uso del producto. Los niños no deben usar ni jugar con el producto.
- Si el producto se utiliza sin una conexión a tierra adecuada de acuerdo con la legislación local aplicable, la empresa no será responsable de los daños incurridos.
- Si el cable/enchufe de la electricidad está dañado, no opere el producto. Póngase en contacto con un agente de servicio autorizado.
- Si el producto está dañado y hay daños significativos, no lo opere.
- No realice reparaciones o modificaciones sobre el producto. Pero puede solucionar algunos problemas; vea las soluciones sugeridas para problemas.
- Nunca lave el producto rociándolo o vertiéndole agua. ¡Hay peligro de descarga eléctrica!
- No use el producto en condiciones en las que su juicio se vea afectado debido al efecto del uso de sustancias psicoactivas y / o alcohol.
- Desconecte el producto de la red eléctrica durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Siempre haga que los trabajos de montaje y reparación sean realizados por una persona autorizada y/o calificada. El fabricante, no se hace responsable de cualquier daño causado por personas no autorizadas (terceros no autorizados) y en este caso, la garantía del producto queda sin efecto.
- Tenga precaución cuando use alcohol en los alimentos. Cuando el alcohol se evapora a altas temperaturas, puede encenderse en contacto con superficies calientes y provocar un incendio.
- No caliente latas selladas y frascos de vidrio. Como resultado de la presión, el recipiente puede explotar.
- No coloque ningún material inflamable cerca del producto ya que los bordes del producto se calientan durante la operación.
- Mantenga todas las aberturas de ventilación completamente abiertas del recinto.
- El producto puede calentarse durante el uso. No toque las partes calientes ni los elementos calefactores etc.
- Asegúrese de apagar el producto después de cada uso.
- El producto y sus partes accesibles están calientes durante el uso.
- No toque el producto cuando pueda estar caliente y se esté usando.
- No use herramientas afiladas o perforantes para limpiar; tales herramientas pueden dañar su producto.

- Siempre tenga cuidado al usar el producto, ya que el aceite sobrecalentado puede provocar un incendio.
- En caso de un posible incendio, no extinga el fuego con agua; desconecte inmediatamente el producto y cubra el fuego con una manta húmeda.
- No use un limpiador a vapor.
- Si se rompe el vidrio del producto (cuando aplique), apague todos los quemadores y el elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato de la red eléctrica; No toque ni use la superficie del dispositivo.
- Nunca use raspadores metálicos abrasivos o afilados para limpiar la cubierta, ya que podría dañar la superficie y hacer que se rompa el vidrio (cuando aplique).
- No utilice el producto sobre nylon, materiales inflamables o sensibles al calor.
- Las ollas colocadas en los quemadores de la estufa deben ser del tamaño apropiado.
- No raspe los botones y las superficies de acero inoxidable de la placa con herramientas filosas o abrasivas; Nunca use esponjillas abrasivas.

1.2. Seguridad infantil

La parte expuesta del producto se calentará durante y después del uso; mantenga a los niños alejados del producto hasta que el producto se enfríe.

- **ATENCIÓN:** Durante el uso del producto, las partes accesibles pueden estar calientes. Debe mantener a los niños alejados del producto.
- Este producto no está diseñado para ser usado por niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o cognitivas.
- No se debe permitir que los niños jueguen con el producto.
- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños o deséchelos de acuerdo con las instrucciones sobre disposición final.

1.3. Seguridad en el trabajo con electricidad.

- Todo el trabajo en equipos y sistemas eléctricos debe ser realizado por una persona autorizada y calificada.
- Este producto no está diseñado para usarse con un sistema de control remoto.
- En caso de mal funcionamiento, apague el producto o desconecte la fuente de alimentación.
- Asegúrese de que la clasificación del voltaje de su hogar corresponde a la clasificación actual del producto.

1.4. Uso previsto

Este producto está destinado para uso doméstico. El uso industrial no está permitido.

“ATENCIÓN: Este producto solo debe usarse para cocinar. No debe usarse para diferentes propósitos como calefacción de la sala, etc.”

El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan resultar del uso incorrecto o que puedan ocurrir durante el transporte. El período de garantía del producto que compra es de 1 año. Este es el período durante el cual el fabricante debe conservar las piezas de repuesto necesarias para que el producto se utilice según lo especificado.

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

2.1. Antes de usar el producto



Asegúrese de que la instalación eléctrica y / o de gas sea adecuada. De lo contrario, solicite a un técnico calificado e instalador que haga los arreglos necesarios.



El cliente será responsable de la preparación del lugar donde se colocará el producto y de la instalación eléctrica y / o de gas.



Para la instalación del producto, debe seguir las instrucciones especificadas en las normas locales para electricidad y / o gas.



Verifique el producto antes de la instalación por cualquier daño. Si el producto está dañado, no lo instale. Los productos dañados pueden generar un riesgo para su seguridad.



El trabajo en la red de gas y el sistema eléctrico debe ser realizado por personas autorizadas y calificadas.



Los productos no tienen un sistema para la descarga de gas que pueda ocurrir como resultado de la combustión. El producto debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa aplicable para la instalación. Asegúrese de que se cumplan los requisitos de ventilación.



El aire requerido para la combustión se toma del aire del recinto y los gases liberados se envían directamente al recinto.



Se requiere una buena ventilación en el recinto para la operación segura de su producto. Si no hay ventanas o puertas para ventilar el espacio, se debe instalar un sistema de ventilación adicional.



Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado y autorizado.



Asegúrese de que el área donde se instala la cubierta de empotrar este bien ventilada. Mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.



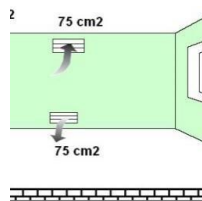
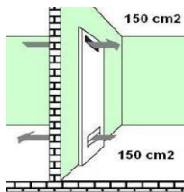
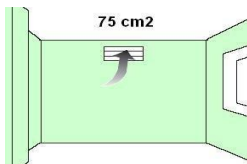
Para conectar este producto a la red de gas, debe utilizarse tubería metálica, tubería flexible y/o manguera flexible que cumpla con NTC 3651.



La ventilación de aire debe ser de al menos 75 cm² cerca del piso de la cocina y abierta a la atmósfera exterior.



Cualquier sello de seguridad destruido o roto debe reemplazarse, previa verificación de la correcta instalación y funcionamiento de dispositivos.



Instalación y conexiones

2.1.1. Preparación de la cinta espumosa incorporada antes de la instalación

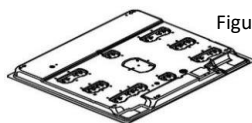


Figura 1

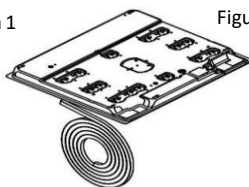


Figura 2

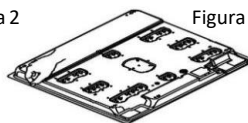


Figura 3

Voltee la estufa y coloque la cinta espumosa del paquete y aplique silicona.

En el caso de productos de acero inoxidable, aplique silicona sobre la superficie de acero inoxidable y en el caso de productos de vidrio, aplique sobre la superficie de vidrio.

Aplique la silicona en la cinta alrededor de la cubierta como se muestra en la figura.

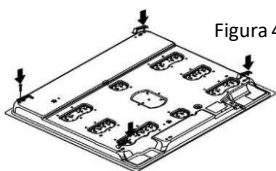
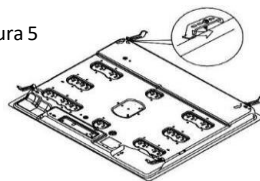


Figura 4

Figura 5



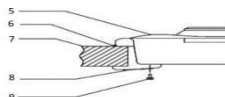
Coloque las bridas de montaje como se muestra (si aplica).

Fijación de los agujeros de conexión de las bridas (si aplica).

Figura 6



1. Vidrio
2. Mueble
3. Plato
4. Brida de fijación



5. Cara superior
6. Sello de silicona
7. Mueble
8. Brida de fijación
9. Tornillo

NOTA: Figuras 4 a 7, sólo si el producto aplica para anclaje con Bridas.

2.1.2. Instalación del producto

La cubierta tiene un empaque para evitar la fuga de líquidos desde la parte superior hacia dentro del mueble, además de proteger el vidrio de choques térmicos. Para instalar este empaque, instale la junta como se muestra en las figuras anteriores. Ponga el producto al revés y retire el sello protector y **péguela en las aletas de la caja metálica de su producto**. Instale las bridas de montaje con el tornillo como se muestra en la figura 5. Coloque la estufa en agujero de ruteo. **La figura 7 muestra la medida en que se corta el mueble para la instalación de la cubierta**. Coloque la estufa que ha preparado en el mueble adecuado para estas dimensiones. **Respete un margen mínimo de distancia entre el vidrio y cualquier pared adyacente de al menos 5 cm de distancia para prevenir roturas por choque térmico (Ver Figura 8)**. Si va a usar el horno en el mueble empotrado, preste atención a la Figura 8 para una circulación de aire adecuada entre el horno y la estufa.

Referencia	Medida Instalación		Referencia	Medida Instalación		Referencia	Medida Instalación	
	Superior	Frente (cm)		Fondo (cm)	Superior		Frente (cm)	Fondo (cm)
CI 8010-1	56	46,5	CV 8131-1 N	56	48	CV 8331-5 N	83	48
CI 8020-1	56	46,5	CV 8121-1 N	56	48	CV 8331-2 G	83	48
CV 8020-1 N	56	46,5	CI 8131-2	56	48	CI 8331-6	83	48
CI 8020-2	56	46,5	CV 8131-2 N	56	48	CV 8331-6 N	83	48
CV 8010-1 N	56	48	CV 8231-1 N	56	48	CI 8331-7	83	48
CV 8011-1 N	56	48	CV 8231-1 G	56	48	CV 8331-7 N	83	48
CI 8030-1	56	46,5	CI 8231-1	56	48	CV 8331-3 G	83	48
CI 8030-2	56	46,5	CV 8231-2 N	56	48	CI 8331-8	83	48
CV 8030-1 N	56	46,5	CI 8231-2	56	48	CV 8331-8 N	83	48
CI 8030-3	56	46,5	CV 8231-3 N	56	48	CI 8331-9	83	48
CV 8030-2 N	56	46,5	CI 8331-1	83	48	CV 8331-9 N	83	48
CI 8030-4	56,5	48	CV 8331-1 N	83	48	CV 8331-10 N	83	48
CV 8031-1 N	56,5	48	CI 8331-2	83	48	CI 8331-10	83	48
CV 8031-1 G	56,5	48	CV 8331-2 N	83	48	CV 8331-11 N	83	48
CI 8031-1	56,5	48	CI 8331-3	83	48	CI 8331-11	83	48
CV 8031-2 N	56,5	48	CV 8331-3 N	83	48	CV 8331-12 N	83	48
CI 8031-2	56	48	CV 8331-1 G	83	48	CV 8331-4 G	83	48
CV 8030-3 N	56	48	CI 8331-4	83	48			
CI 8111-1	56	48	CV 8331-4 N	83	48			
CI 8131-1	56	48	CI 8331-5	83	48			

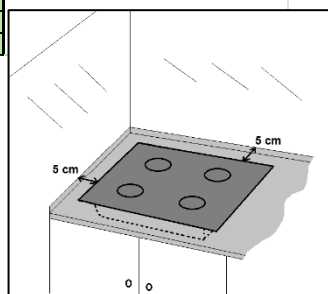
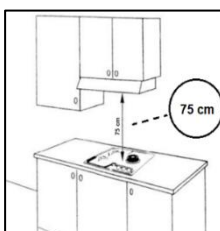
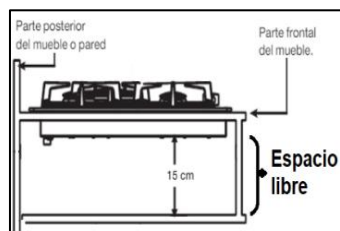


Figura 8



Comience a usar después de quitar la película protectora sobre la superficie de acero inoxidable.

2.2. Conexión Eléctrica



¡Debe usar una línea conectada a tierra para el producto!

El fabricante no será responsable de ningún daño que pueda ocurrir si el producto se usa sin tierra.



¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por instalación no autorizada! El producto debe estar conectado a la red eléctrica por una persona autorizada y calificada. La garantía del producto comienza solo después de la instalación correcta.

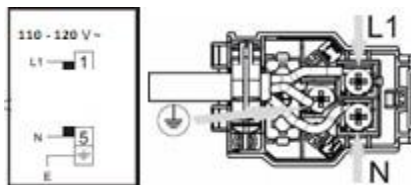


¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por cable de alimentación dañado! El cable de alimentación no debe aplastarse, doblarse, ni perforarse, ni entrar en contacto con partes calientes del producto. Si el cable de alimentación está dañado, contacte al centro de servicio autorizado o a la marca.

- Los datos de la fuente de alimentación principal deben corresponder a la placa de identificación del producto. La placa de identificación se encuentra en la parte posterior o inferior del producto.
- El cable de conexión del producto debe cumplir con las especificaciones y el consumo eléctrico.



¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de realizar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red eléctrica.



2.3. Conexión de gas



Cualquier trabajo en aparatos y sistemas de gas debe ser realizado por personas calificadas y autorizadas.

Antes del montaje, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo de gas y presión de gas) correspondan con la configuración del producto.



Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (Naturaleza y presión de gas) y el reglaje del gasodomesticos son compatibles.

El tubo flexible NO puede hacer contacto con las partes móviles de la unidad de alojamiento (Ejemplo cajón) y no debe pasar por ningún espacio susceptible de congestionarse.

2.3.1. Conexión de GLP (Gas Licuado de Petróleo)

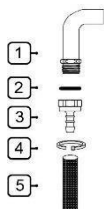
Asegúrese de que la manguera de gas y el regulador de presión de gas que usa en el quemador sean seguras y adecuadas. Conecte la manguera de suministro de gas al tubo en la parte posterior de la placa y apriétela con una abrazadera y un destornillador (figura 10). Asegúrese de apretarlo firmemente.

La manguera de suministro de gas del dispositivo no debe tener más de 1500 mm. La presión del regulador que se utilizará para GLP debe ser de 20 mbar y estar certificada.



La manguera de suministro de gas no debe pasar a través de la parte caliente en la parte posterior del aparato. La temperatura de la manguera de gas no debe superar los 90 °C (grados).

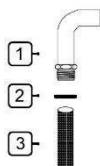
Antes de usar, asegúrese de que el sistema no tenga fugas de gas.



- 1- Rosca G1/2 (Tubo de sujeción)
- 2- Empaque de silicona (o-Ring).
- 3- Acople Rosca G1/2 para entrada de manguera (entrada de gas)
- 4- Abrazadera de metal (no incluida)
- 5- Manguera de gas (diámetro interior 8 mm) (no incluida).

Figura 10

2.3.2. Conexión de GN (gas natural)



- 1- Rosca G1/2 (Tubo de sujeción)
- 2- Empaque de silicona (O- Ring)
- 3- Manguera de GN de rosca G1/2

Figura 11

Si su electrodoméstico está configurado para Gas Natural, contacte al

centro de servicio autorizado o a la marca. La conexión de gas natural de su electrodoméstico es de ½ pulgada. Si desea convertir su electrodoméstico de Gas Natural a GLP o de GLP a Gas Natural, comuníquese con el centro de servicio autorizado o con la marca.

2.4. Hermeticidad conexión de gas

Abra la válvula reductora de presión o la válvula de gas natural y/o Propano y verifique aplicando abundante agua espumosa en la conexión para verificar si hay fugas de gas. **Nunca intente verificar con llamas.**

2.5. Inspección Final

1. Conecte el cable de alimentación y active la corriente.
2. Verifique las funciones del producto.

2.5.1. Conversión GLP-GN / GN-GLP

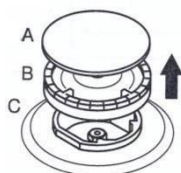


Figura 12

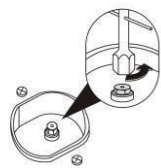


Figura 12.1



Figura 12.2

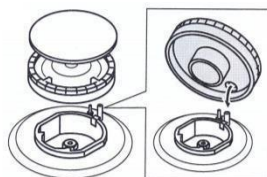


Figura 12.3



Figura 12.4

Retire la tapa del quemador y el quemador como se muestra en la Figura 12. Retire el inyector con una copa No. 7 como se muestra en la Figura 12.1.

Instale el inyector (D) a convertir como se muestra en la Figura 12.2. (ver Tabla 1).

Coloque el quemador como se muestra en la Figura 12.3. Después de la conversión, encienda los quemadores y retire la perilla en el panel de control y ajuste la longitud de la llama mínima apretando o aflojando el tornillo en la válvula de gas (Figura 12.4) o el eje de la válvula (aproximadamente medio giro).



La adaptación para utilizar otro tipo de gas u otra presión de alimentación y correspondiente al reglaje deben ser realizados por personal calificado

Por razones técnicas y de seguridad, las piezas dirigidas a la adaptación de otra familia y/o otra presión de alimentación serán especificadas por el fabricante, acompañadas de las instrucciones necesarias para cambiar las partes.



Para su correcto funcionamiento, este Gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.

Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturales y presión de gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.

Las condiciones de reglaje para este gasodoméstico se encuentran en la etiqueta o 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.

Esta estufa no está diseñada para ser conectada a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

El recinto donde se va a instalar debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la norma NTC 3631-2, actualización 2011-12-04.

Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento de su gasodoméstico, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC 3632 (Mercado Colombiano).

Cuando cambie los inyectores de su estufa asegúrese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de unión.

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 lejos de objetos combustibles o poco resistentes al calor (alacenas de madera, cortinas).

Evite instalaciones en lugares húmedos.

No instale su cocina junto a la nevera, ya que el exceso de calor disminuye el rendimiento de esta.

Coloque su cocina sobre una mesa estable que le garantice seguridad y equilibrio.

No use madera ni otro tipo de material combustible.

No instale su cocina en baños ni dormitorios.

Asegúrese que la cocina este bien ventilada. Mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.

Es importante tener en cuenta el recinto donde va a instalar su cocina, debe tener un volumen como mínimo de 3,4 m³ por cada kilovatio (kw) de potencia nominal instalada. Para calcular la potencia nominal instalada deberá tener en cuenta todos los gasodomésticos instalados dentro del recinto.

3. SOBRE EL PRODUCTO

3.1. Referencias y Características

Item	Referencia Superior	Medida				Cubierta			Parrilla			No. Quemadores			Quemador Wok	Potencia Nominal Kw	Categoría	Clase	Tensión y Frecuencia
		60	70	75	90	Acero	Vidrio		AC	PL	HF	4	5	6					
1	CI 8010-1	X				X			X			X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
2	CI 8020-1	X				X			X			X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
3	CV 8020-1 N	X					X		X			X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
4	CI 8020-2	X				X			X			X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
5	CV 8010-1 N	X					X	X				X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
6	CV 8011-1 N	X					X	X				X			Con Wok	8,8	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
7	CI 8030-1	X				X					X	X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
8	CI 8030-2	X				X					X	X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
9	CV 8030-1 N	X					X				X	X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
10	CI 8030-3	X				X					X	X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
11	CV 8030-2 N	X					X				X	X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
12	CI 8030-4	X				X					X	X				7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
13	CV 8031-1 N	X					X				X	X			Con Wok	8,8	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
14	CV 8031-1 G	X					X				X	X			Con Wok	8,8	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
15	CI 8031-1	X				X					X	X			Con Wok	8,8	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
16	CV 8031-2 N	X					X				X	X			Con Wok	8,8	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
17	CI 8031-2	X					X				X	X			Con Wok	9,7	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
18	CV 8030-3 N	X					X				X		X			7,9	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
19	CI 8111-1		X			X			X				X		Con Wok	11,7	II2H3B/P	3	110V - 60Hz
20	CI 8131-1		X			X					X		X		Con Wok	11,7	II2H3B/P	3	110V - 60Hz

Item	Referencia Superior	Medida			Cubierta		Parrilla			No. Quemadores			Quemador Wok	Potencia Nominal Kw	Categoría	Clase	Tensión y Frecuencia
		60	70	75	90	Acero	Vidrio	AC	PL	HF	4	5	6				
21	CV 8131-1 N		X				X			X		X		Con Wok	11,7	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
22	CV 8121-1 N		X				X		X			X		Con Wok	11,7	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
23	CI 8131-2		X			X				X		X		Con Wok	11,7	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
24	CV 8131-2 N		X				X			X		X		Con Wok	11,7	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
25	CV 8231-1 N			X			X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
26	CV 8231-1 G			X			X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
27	CI 8231-1			X		X				X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
28	CV 8231-2 N			X			X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
29	CI 8231-2			X		X				X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
30	CV 8231-3 N			X			X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
31	CI 8331-1				X	X				X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
32	CV 8331-1 N				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
33	CI 8331-2				X	X				X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
34	CV 8331-2 N				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
35	CI 8331-3				X	X				X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
36	CV 8331-3 N				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
37	CV 8331-1 G				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
38	CI 8331-4				X	X				X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
39	CV 8331-4 N				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
40	CI 8331-5				X	X				X			X	Con Wok	16,3	II2H3B/P	3 110V - 60Hz

Item	Referencia Superior	Medida			Cubierta		Parrilla			No. Quemadores			Quemador Wok	Potencia Nominal Kw	Categoría	Clase	Tensión y Frecuencia
		60	70	75	90	Acero	Vidrio	AC	PL	HF	4	5	6				
41	CV 8331-5 N				X		X			X			X	Con Wok	16,3	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
42	CV 8331-2 G				X		X			X			X	Con Wok	16,3	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
43	CI 8331-6				X	X				X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
44	CV 8331-6 N				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
45	CI 8331-7				X	X				X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
46	CV 8331-7 N				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
47	CV 8331-3 G				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
48	CI 8331-8				X	X				X			X	Con Wok	16,3	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
49	CV 8331-8 N				X		X			X			X	Con Wok	16,3	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
50	CI 8331-9				X	X				X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
51	CV 8331-9 N				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
52	CV 8331-10 N				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
53	CI 8331-10				X	X				X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
54	CV 8331-11 N				X		X			X		X		Con Wok	12,1	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
55	CI 8331-11				X	X				X			X	Con Wok	16,3	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
56	CV 8331-12 N				X		X			X			X	Con Wok	16,3	II2H3B/P	3 110V - 60Hz
57	CV 8331-4 G				X		X			X			X	Con Wok	16,3	II2H3B/P	3 110V - 60Hz

¡Todas las cubiertas de empotrar descritas en el cuadro anterior, No deben instalarse en baños ni dormitorios!

¡Todas las cubiertas de empotrar descritas en el cuadro anterior están ajustadas para ser instaladas de 0 a 2800 metros a nivel del mar!

3.2. Valores de Consumo

Tabla 1: Valores de consumo

	GLP - 29 mbar			GN - 20 mbar		
	Inyector (mm)	Potencia Qn (kw)	Potencia Qmin (kw)	Inyector (mm)	Potencia Qn (kw)	Potencia Qmin (kw)
Quemador Auxiliar	0,50	1,00	0,85	0,72	1,00	0,85
Quemador Semirapido	0,72	2,00	1,00	1,03	2,00	1,00
Quemador Rapido	0,85	2,90	1,20	1,24	2,90	1,20
Quemador MiniWok	0,82	2,50	1,20	1,24	2,50	1,20
Quemador Wok (3.8 kw)	1,00	3,80	2,00	1,5	3,80	2,00
Quemador Wok (4.2 kw)	1,03	4,20	3,00	1,55	4,20	3,00



La empresa puede cambiar las especificaciones sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones en el manual son esquemáticas y pueden no ser exactamente las mismas que su producto (Depende del modelo).



Los valores indicados en las marcas en el producto o en cualquier otra documentación impresa proporcionada con el producto son los obtenidos en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas aplicables. Estos valores pueden variar según el uso del producto y las condiciones ambientales.

4. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL USUARIO

4.1. Primer Uso

Comience a usar el producto después de quitar la película protectora sobre la superficie de acero inoxidable (si Aplica).

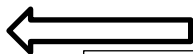
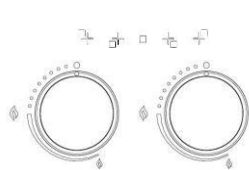
4.2. Primera limpieza



Algunos detergentes o agentes de limpieza especialmente aquellos a base de cloro, pueden dañar la superficie.

1. Retire todo el material del empaque.
2. Limpie la superficie del producto con un paño húmedo o una esponja y seque con un paño seco (No abrasivos).

4.3. Descripción del uso de la cocina de gas:



La ubicación de los botones se indica con serigrafías sobre el panel de control.

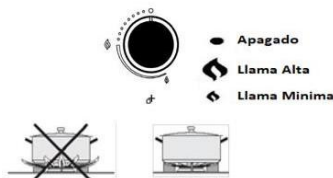
1: Para un ajuste de alta llama, presione la perilla de la estufa de gas y gírela en sentido antihorario.

2: El encendido del quemador esta incorporado en la perilla (Automático).

3: Ajuste a la posición de llama deseada.

4: Cuando finalice la cocción deseada, gire la perilla de la cocina en sentido horario para apagar el quemador.

5. Si el producto se apaga accidentalmente, debe esperar al menos 60 segundos para volver a encenderlo (reencendido).



¡TENGA EN CUENTA!

🔥 ASEGÚRESE QUE EL RECIPIENTE ESTÉ CENTRADO CON RESPECTO AL QUEMADOR, ASÍ PREVIENE ACCIDENTES O DETERIORO EN UN CORTO PERIODO DE TIEMPO DE LAS PARTES DE SU GASODOMÉSTICO.

🔥 **NO UTILICE RECIPIENTES PARA COCCIÓN INESTABLES, CON BASE CONVEXA, CÓNCAVA O CON REBORDES SALIENTES.**

🔥 SEGÚN EL TIPO DE QUEMADOR, EVITE EL USO DE RECIPIENTES DE DIÁMETRO MENOR O MAYOR AL DE LAS DIMENSIONES ESTABLECIDAS EN LA SIGUIENTE TABLA:

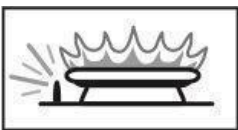
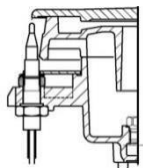
	Diámetro de Recipientes	
	Mínimo	Máximo
Queamdor Auxiliar	12 cm	20 cm
Quegador Semirapido	16 cm	24 cm
Quegador Rapido	20 cm	26 cm
Quegador Wok	22 cm	30 cm

🔥 UTILIZAR VASIJAS 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. TAMBIÉN PUEDE GENERAR DETERIOROS PREMATUROS DE LAS PARTES DE SU COCINA.

4.4 Dispositivo de seguridad de corte de gas (Cuando Aplique):

1: Para un ajuste de llama alta, presione la perilla de la cubierta y gírelo en sentido antihorario.

2: El encendido del quemador es incorporado (Automático)



El sistema térmico activa el mecanismo de seguridad e inmediatamente apaga el gas si los quemadores superiores se apagan en caso de desbordamiento de líquido.

3: Después de prender los quemadores, mantenga presionado el botón durante 3-5 segundos, para activar el sistema de seguridad.

4: Si no se enciende después de presionar y soltar la perilla, repita el proceso presionando y manteniendo presionado el botón durante al menos 15 segundos.

5: Ajuste a la posición de llama deseada.

6: Cuando haya terminado su cocción deseada, gire la perilla de la cubierta hacia la derecha hacia la parte superior para apagar el quemador.

5. CUIDADO Y LIMPIEZA

5.1 Información general

Si el producto se limpia regularmente, su vida útil se prolonga y se reducen los problemas comunes.



¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de limpiar, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.



¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- Debe limpiar el producto completamente después de cada uso. Esto le permite eliminar fácilmente los residuos de alimentos y evita que se quemen en el uso posterior.
- No necesita utilizar un agente de limpieza especial para limpiar el producto. Limpie el producto con líquido para lavar platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y seque con un paño seco.
- Después de la limpieza, asegúrese de eliminar por completo cualquier líquido restante e inmediatamente elimine cualquier alimento derramado durante la cocción.
- No use ningún agente de limpieza que contenga ácido o cloro para limpiar las superficies de acero inoxidable.
Con un paño suave, limpie con jabón y detergente líquido (que no raye) en una dirección.



Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, limpiadores en polvo / crema ni objetos afilados.



No utilice limpiadores a vapor para la limpieza.

5.2 Limpieza del panel de control

Limpie el panel de control y la perilla de control con un paño húmedo y seque con un paño seco.



¡El panel de control puede averiarse! No quite la perilla de para limpiar el panel de control.

5.3 Limpieza de la estufa

No se requiere un limpiador de estufas u otro agente de limpieza especial para limpiar la cubierta. Se recomienda limpiar la mesa con un paño húmedo mientras la cubierta aún esté caliente.



6. DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

El producto no funciona:

- ✓ El producto no está enchufado a una toma (conectado a tierra). Asegúrese de que el producto esté conectado.
- ✓ El fusible de los tacos está quemado. Verifique el fusible, si está fundido, cámbielo.

El producto no prende:

- ✓ Sin gas.
- ✓ La válvula del cilindro o la válvula de red está cerrada.
- ✓ El inyector está obstruido o tapado.

La llama es baja:

- ✓ Mal regulación de presión de entrada de gas.
- ✓ El inyector está obstruido.

Cuando el producto se calienta y se enfría, se producen sonidos metálicos:

- ✓ Las partes metálicas calentadas se expanden y producen sonido. Esto no es una falla (Funcionamiento normal).

Si no puede resolver el problema, pero ha seguido las instrucciones de esta sección, llame al servicio Posventa. Nunca intente reparar el producto usted mismo.

CERTIFICADO DE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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

PERIODOS DE GARANTÍA	
PRODUCTO	MESES
CUBIERTAS DE EMPOTRAR	24

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.

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 o deficiencias 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 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 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 diferente al reglado en fábrica (conversión) ocasiona pérdida de la garantía, de no realizarse con un técnico calificado.

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.