Superior

EN ESTUFAS SIEMPRE SUPERIOR

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

CUBIERTAS DE EMPOTRAR DE 2 PUESTOS

REFERENCIA: CE 8430-1

GCL-MN-09 V 1

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 ELECTRO 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: REPÚBLICA POPULAR CHINA (RPC)
Clase de gasodoméstico: CLASE 3
Potencia nominal: 3.50 kW
Tipo de tensión y voltaje: AC / 220 – 240 V
Frecuencia: 50-60 Hz

ADVERTENCIAS PRELIMINARES:

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

- **ESTE PRODUCTO DEBE SER INSTALADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL CALIFICADO.**
- **LEA LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS ANTES DE INSTALAR ESTE PRODUCTO.**
- **LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE ENCENDER ESTE PRODUCTO.**
- **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.**
- **ANTES DE LA INSTALACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE LAS CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN LOCALES (TIPO DE CORRIENTE Y VOLTAJE) 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 DEBE SER OPERADO BAJO SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE.**

ATENCIÓN: El uso de este producto produce calor y humedad 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.

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 4
1.1. Seguridad general 5
1.2. Seguridad infantil 6
1.3. Uso previsto 6
2. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DIRIGIDAS AL INSTALADOR 6
2.1. Antes de instalar el producto 6
2.2. Instalación y conexiones 7
2.3. Conexión Eléctrica 8
3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL USUARIO 9
3.1. Precauciones 9
3.2. Operación 9
4. CUIDADO Y LIMPIEZA 10
4.1. Información general 10
4.2. Limpieza de la estufa 10
5. DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS. 11
CERTIFICADO DE GARANTIA Y SERVICIO TÉCNICO 12

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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.
- Retire todo el material de embalaje y la documentación del producto antes de conectar los suministros eléctricos.

IMPORTANTE:

1. Se deben incorporar medios de desconexión en el cableado de acuerdo con la regulación vigente. El cable de alimentación se conectará a la red eléctrica mediante un interruptor de desconexión omnipolar accesible de mínimo 18 Amperios (Breaker).
2. Revisar el producto para detectar cualquier daño que haya podido sufrir durante el transporte. Nunca instale un aparato dañado. Si descubre algún daño, comuníquese con el proveedor. Nunca utilice el producto si la fuente de alimentación o el cable están dañados.
3. La seguridad eléctrica de este aparato sólo está garantizada cuando está conectado a un sistema eléctrico equipado con un polo a tierra efectivo. Asegúrese de que se cumpla este requisito fundamental de seguridad. En caso de duda, llame a un técnico calificado.
4. No se permiten transformaciones o modificaciones en el aparato. Esto anulará la garantía.
5. Las reparaciones y/o mantenimiento sólo podrán ser realizados por personal especializado después de desconectar previamente el aparato de la red eléctrica. Las reparaciones incorrectas pueden poner a los usuarios en grave peligro. Comuníquese siempre con un técnico especializado para todas las reparaciones. 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.

6. Si algún componente se deteriorara, reemplácelo únicamente con componentes originales.
7. No rocíe aerosol cerca de este aparato mientras esté en funcionamiento.
8. Si hay alguna grieta en la superficie del aparato, apáguelo para evitar descarga eléctrica.
9. Desconecte la energía antes de reemplazar el cable de alimentación y asegúrese de que el aparato esté correctamente puesto a tierra.
10. No utilice ningún limpiador a vapor para limpiar el aparato.
11. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
12. Es posible que por mecanismo de seguridad ocurra que el producto se apague al igual que los testigos (luz roja) para evitar un sobrecalentamiento del producto. Una vez la temperatura disminuya a un nivel seguro, se encenderá nuevamente.
13. Tenga en cuenta que este Manual de Usuario también puede aplicarse a otros modelos. Las diferencias entre los modelos están claramente indicadas en el manual.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a la propiedad o lesiones a personas derivadas de una instalación incorrecta o inadecuada, o un uso irresponsable.

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.
- Desconecte el producto de la red eléctrica durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- 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.
- 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. eléctrica; No toque ni use la superficie del dispositivo.
- 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 las hornillas 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. 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. "

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

2.1. Antes de instalar el producto.

Asegúrese de que la instalación eléctrica 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.

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 el sistema eléctrico debe ser realizado por personas autorizadas y calificadas.

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

2.2. Instalación y conexiones.

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

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

Figura 1

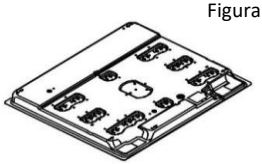


Figura 2

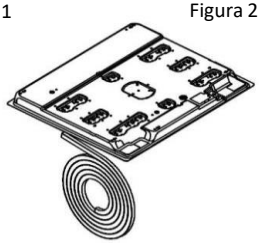


Figura 3

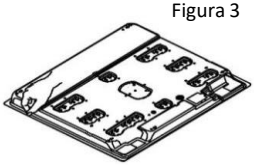


Figura 4

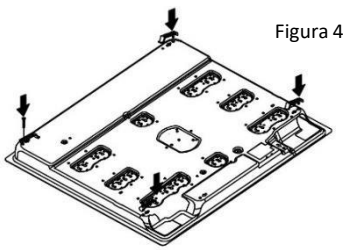


Figura 5

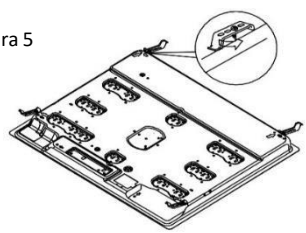
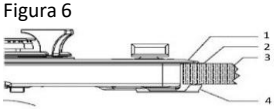
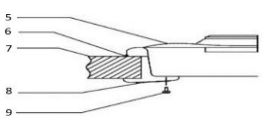


Figura 6



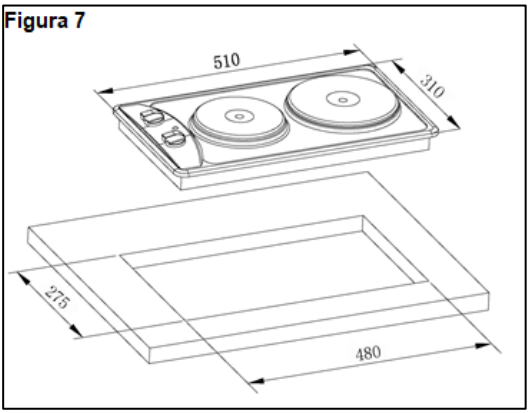


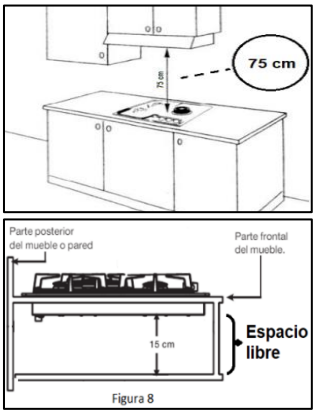
1. **Cubierta de acero**
2. **Mueble**
3. **Plato**
4. **Brida de fijación**
5. **Cara superior**
6. **Sello de silicona**
7. **Mueble**
8. **Brida de fijación**
9. **Tornillo**

NOTA: Figuras 3 a 6, sólo si el producto aplica para anclaje con Bridas.

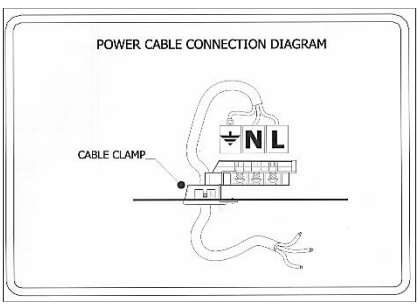
2.2.2. Instalación del producto.

La cubierta tiene un empaque para evitar la fuga de líquidos desde los bordes hacia el mueble. Para instalar este empaque, instale la junta como se muestra anteriormente. Ponga el producto al revés y retire el sello protector del sello de goma y péguela a la placa. Instale las bridas de montaje con el tornillo como se muestra en la figura 5. Coloque la estufa en el espacio del mueble. 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. 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.





2.3. Conexión Eléctrica.



No se recomienda conectar la placa a otro aparato eléctrico.

Colocar y fijar el cable de alimentación para protegerlo de tocar la superficie caliente durante la instalación.
El Margen de distancia entre la placa de cocción y el entorno debe ser mínimo de 5 cm.
¡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.

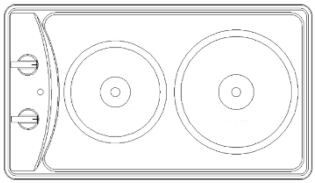
¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por instalación no autorizada! El producto debe estar conectado a la red eléctrica por una persona autorizada y calificada. La garantía del producto comienza solo después de la instalación correcta.

¡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. Ningún punto del cable debe superar una temperatura de 50 grados centígrados por encima de la temperatura ambiente. Utilice un cable **"HO5V2V2-F T 90 grados C".**

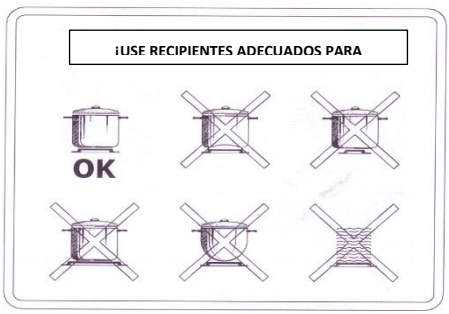
¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de realizar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red eléctrica.

HORNILLAS ELÉCTRICAS		
Voltaje de Entrada V	**Tipo de Hornilla / Diámetro**	**Potencia W**
220~240V C.A.	Normal Φ 180 mm	2000
220~240V C.A.	Rápido Φ145 mm	1500



3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL USUARIO

3.1. Precauciones.



- Antes de utilizar las hornillas por primera vez, calentarlas a temperatura máxima durante unos 4 minutos sin recipientes. Durante esta fase inicial, la cubierta protectora se endurece y se vuelve extremadamente resistente.
- En este producto, se pueden utilizar cacerolas de cristal o porcelana en lugar de cacerolas de acero. Deben tener un fondo plano con un diámetro igual o ligeramente mayor al de la hornilla para ahorrar energía y evitar daños en tus utensilios de cocina.
- Utilice únicamente cacerolas perfectamente secas. No coloque cacerolas mojadas, ni objetos cubiertos de condensación, como tapas, sobre los platos.
- No derramar líquidos. Cuando el líquido haya hervido o calentado reducir el nivel de temperatura. Procurar no derramar líquidos sobre los platos cuando estén calientes.
- No encender placas eléctricas sin cacerolas encima o con cacerolas o sartenes vacías encima.

3.2. Operación.

Gire el mando a la posición correspondiente a las necesidades de cocción teniendo en cuenta que a mayor número corresponde mayor suministro de calor. Las hornillas pueden ser de modo NORMAL (completamente negra) o modo RAPIDO. La principal diferencia entre hornillas normales y rápidas es:

- Una etiqueta roja en el medio del plato.
- Mayor potencia térmica, las temperaturas requeridas se alcanzan más rápidamente.
- Un dispositivo de seguridad eléctrica que limita la potencia en caso de sobrecalentamiento provocado por factores externos.

El LED del panel de control de la placa indica que al menos una de las zonas de cocción está encendida. Para ciertos tipos de LED, se emite una pequeña cantidad de luz incluso cuando los controles están apagados. Esto debe considerarse normal ya que indica que la zona relativa se ha apagado recientemente y, por tanto, todavía está caliente. Si desea volver a utilizar la placa, elija esta zona para ahorrar energía.

¡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.

- EN CASO DE FUNCIONAMIENTO POR PRIMERA VEZ O DE INACTIVIDAD PROLONGADA DE LA PLACA DE COCCIÓN, SE RECOMIENDA DEJAR LA PLACA VACÍA ENCENDIDA EN LA POSICIÓN 1 DURANTE APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS PARA ELIMINAR LA EVENTUAL HUMEDAD QUE SE CONDENSA EN EL MATERIAL AISLANTE.
- **ATENCIÓN:** LA SUPERFICIE DE LAS ZONAS DE COCCIÓN SE CALIENTA DESPUÉS DE ENCENDER LAS PLACAS ELÉCTRICAS. TENGA MUCHO CUIDADO, ESPECIALMENTE EN PRESENCIA DE NIÑOS; NO LES PERMITA UTILIZAR LA PLACA.
- **NO UTILICE RECIPIENTES PARA COCCIÓN INESTABLES, CON BASE CONVEXA, CÓNCAVA O CON REBORDES SALIENTES.**
- UTILICE SARTENES CON BASE PLANA Y GRUESA. NO UTILICE SARTENES MÁS PEQUEÑAS QUE EL TAMAÑO DE LA PLACA DE COCCIÓN.
- UTILIZAR VASIJAS DE DIÁMETRO MENOR AL MÁXIMO DE LA HORNILLA REDUCE LA EFICIENCIA EN LA TRANSFERENCIA DE CALOR, LO CUAL AUMENTA EL VALOR DE LA ENERGÍA Y TAMBIÉN PUEDE GENERAR DETERIOROS PREMATUROS DE LAS PARTES DE SU COCINA.

4. CUIDADO Y LIMPIEZA

4.1. Información general.

¡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 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.

4.2. 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.

Estos electrodomésticos no requieren un mantenimiento especial. Sin embargo, se debe realizar un control al menos una vez cada dos años.

Limpiar las hornillas eléctricas con un paño húmedo. Para una mayor suciedad, se recomienda comprar un limpiador de hornillas (placas) de cocción (uno recomendado para placas de hierro fundido) o verter una pequeña cantidad de detergente normal en un paño. Por último, eliminar los posibles restos de detergente de la hornilla y secar calentando durante unos segundos. Luego aplique una fina capa de aceite vegetal o abrillantador para placas de cocción.

Los componentes de acero inoxidable, como por ejemplo el borde de las hornillas, se vuelven ligeramente azulados cuando se calientan y pueden dorarse después. Esto no afecta su calidad. Para restaurar su apariencia original, utilice un limpiador de acero inoxidable. **Para evitar decoloraciones prematuras de este borde, no permita que se desperdicie calor residual, este puede aprovecharlo para terminar su cocción incluso varios minutos después de haber apagado su hornilla.**

5. 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.

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.

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.

SERVICIO TECNICO
Superior

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.

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**
CUBIERTAS DE EMPOTRAR	12

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 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 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 linea 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 dias 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).