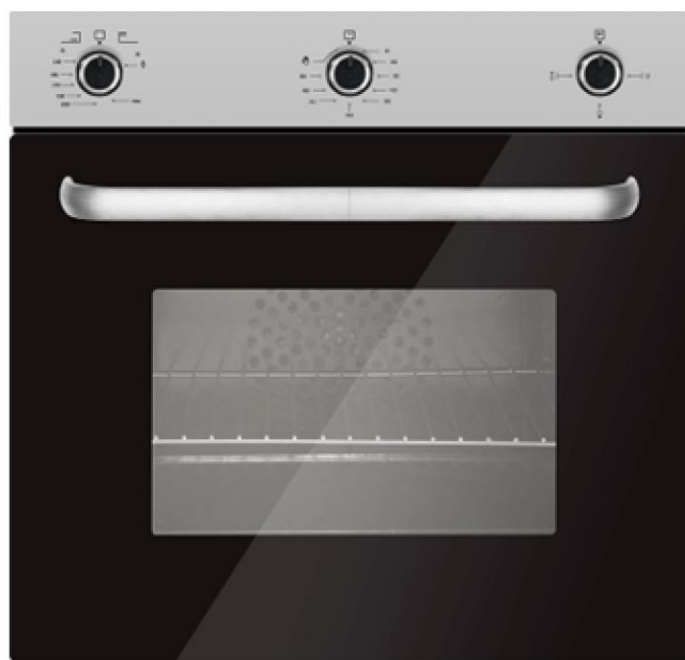




EN ESTUFAS SIEMPRE SUPERIOR

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO



HORNO DE EMPOTRAR A GAS CON GRATINADOR

REFERENCIA: SX 9131-1 / SN 9131-1

GCL-MN-08 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 GASODOMÉSTICOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

ÍNDICE

INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ROTULADO	3
ADVERTENCIAS PRELIMINARES	3
PRECAUCIONES	4
1. INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN, AJUSTE Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL INSTALADOR	6
1.1. Consideraciones iniciales	6
1.2. Consideraciones de aireación y ventilación	6
1.3. Instalación	8
1.4. Conexión eléctrica	10
1.5. Datos técnicos del quemador	11
1.6. Conexión del suministro de gas	11
1.7. Método para verificar el correcto funcionamiento de los quemadores	14
1.8. Regulación de aire	14
2. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL USUARIO	15
2.1. Partes y componentes	15
2.2. Encendido manual del horno	15
2.3. Gratinador eléctrico (si aplica)	16
3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	17
4. INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES	19
DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS	20
CERTIFICADO DE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO	21

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: 2000 Pa (Pascals) [20 mbar (milibares)]

Potencia nominal: 1.65 kW

Tipo de tensión y voltaje: AC / 110 V

Frecuencia: 50-60 Hz

Serial:

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO SU HORNO DE EMPOTRAR TENGA EN CUENTA LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

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

PRECAUCIONES

PRECAUCIÓN: EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES DE ESTE MANUAL.

Antes de utilizar el horno, lea detenidamente este manual y consérvelo para futuras referencias. Las características de su horno pueden variar ligeramente de las descritas en este manual, puesto que las siguientes instrucciones de funcionamiento cubren varios modelos. Las advertencias y las instrucciones importantes de seguridad que incluye este manual no contemplan todas las situaciones que puedan producirse. Es su responsabilidad usar el sentido común y realizar la instalación, el mantenimiento y el funcionamiento del aparato con precaución y cuidado.

- 🔥 ASEGÚRESE QUE LOS MUEBLES CERCANOS A SU PRODUCTO, ASÍ COMO EL MURO, SOPORTEN UNA TEMPERATURA DE 100°C, PARA QUE NO SUFRAN DEFORMACIONES.
- 🔥 NO OBSTRUYA LA SALIDA DE GASES DE COMBUSTIÓN DEL HORNO.
- 🔥 INSTALE SU PRODUCTO CONFORME A LAS INSTRUCCIONES DEL EMPOTRE PARA EVITAR DAÑOS A SUS MUEBLES POR TEMPERATURA.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DEL HORNO.

- 🔥 No utilice el aparato cerca de ninguna estructura, superficie u objeto inflamable tales como papel, ropa o aceite.
- 🔥 Las partes accesibles pueden calentarse mucho. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento dentro del horno. Proteja sus manos con guantes para evitar quemaduras.
- 🔥 Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- 🔥 Nunca altere ningún componente del horno. Cualquier modificación del aparato está estrictamente prohibida y puede ser muy peligroso. Si tiene duda sobre las recomendaciones e instrucciones mencionadas en este manual, pregunte a su distribuidor. Ignorar las recomendaciones e instrucciones puede provocar lesiones y serios daños físicos.
- 🔥 Este horno deberá ser usado para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. El aparato no ha sido concebido para ser utilizado con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.
- 🔥 El horno se puede utilizar únicamente con el tipo de gas para el cual ha sido diseñado. En la placa de identificación ubicada en el panel trasero aparece la información del tipo de gas que debe usarse.
- 🔥 No intente nunca apagar una llama o incendio con agua. Apague la conflagración con una tapa o cubierta ignífuga.
- 🔥 Asegúrese de que el artefacto esté apagado antes de reemplazar el bombillo para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 🔥 Si huele gas:
 1. Apague las llamas encendidas.
 2. No intente encender ninguna llama.
 3. Corte el gas del aparato.
- 🔥 Si el gas que está utilizando es de cilindro y su contenido está por terminar, se pueden presentar puntas amarillas en la llama del quemador las cuales pueden generar presencia de hollín y generar monóxido de carbono. En este caso se recomienda de forma inmediata cambiar el cilindro por uno lleno.
- 🔥 Para prevenir accidentes cuando esté usando el gasodoméstico no deje paños o trapos cercanos a los quemadores de gas. Evite usar prendas sueltas.
- 🔥 Cuando el gas se acabe no de vuelta o incline el cilindro, esto lava las válvulas y causa escapes.

- 🔥 Cuando el producto no esté en uso, es mejor mantener cerrado el registro general del gas.
- 🔥 Cuando esté usando el horno deje las ventanas abiertas y el extractor de gases encendido, tratando de mantener la cocina siempre bien ventilada.
- 🔥 Nunca utilice su horno de gas como calentador de ambiente, ya que esto puede ser peligroso.
- 🔥 Si nota que hay fugas de gas, deje de utilizar su horno inmediatamente, cierre la llave principal del gas y abra ventanas y puertas para que disipe todo el gas.



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

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN DEL HORNO.

- 🔥 No colocar accesorios, film, papel de hornear, recipientes o bandejas en la base del compartimiento de cocción, ya que puede provocar un peligroso aumento de temperatura y hacer que el horno se caliente demasiado. Los tiempos de horneado dejan de coincidir y el recubrimiento de esmalte se estropea.
- 🔥 No utilice un cable de corriente que tenga grietas o muestras de desgaste. No doble demasiado el cable del enchufe, ni apoye objetos pesados sobre él.
- 🔥 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un servicio técnico autorizado y se deberán utilizar solo repuestos originales. En ninguna circunstancia deberá intentar reparar el aparato por cuenta propia. Las reparaciones llevadas a cabo por personas sin experiencia pueden ocasionar fallas graves de funcionamiento.
- 🔥 El producto es un aparato pesado, colocarlo en un mueble requiere la ayuda de otra persona. No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en un mueble y no ejerza demasiada presión sobre la puerta abierta.
- 🔥 Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje antes de usarse el producto.
- 🔥 La conexión de gas del horno debe ser realizada por un servicio técnico calificado.

ADVERTENCIAS PARA EVITAR DAÑOS AL HORNO.

- 🔥 En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (producto en polvo, quitamanchas o esponjas metálicas).
- 🔥 Utilizar eventualmente utensilios de madera o plástico.
- 🔥 No sentarse sobre el aparato.
- 🔥 No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- 🔥 No obstruir las aberturas, ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- 🔥 No deje el horno sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasa y aceites.
- 🔥 No deje objetos sobre la superficie de cocción.



¡IMPORTANTE!

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

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

1.1. Consideraciones iniciales:

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para este gasodoméstico se encuentran en la etiqueta (placa de datos), ubicada en el espaldar del producto.
- Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.
- Este gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación norma NTC 3631-2 (Ver numeral 5.1).
- Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento de su gasodoméstico, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC 3632.
- Cuando realice conexión de su producto asegúrese de utilizar sellante fuerza media para asegurar la hermeticidad de la unión de la rosca.
- El recinto donde se va a instalar debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la norma NTC 3631 (Actualización vigente en la fecha de instalación).

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

1.2. Consideraciones de aireación y ventilación:

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

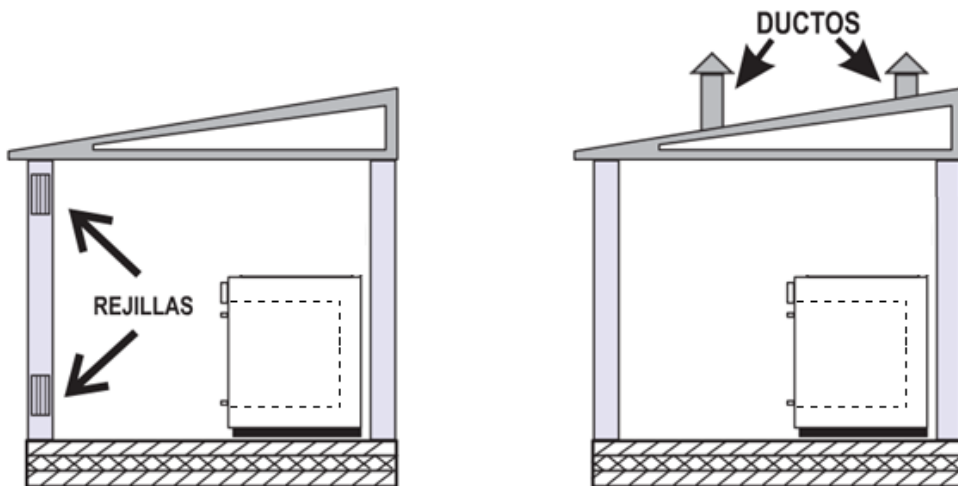
• Volumen mínimo del recinto de instalación de los artefactos de gas:

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

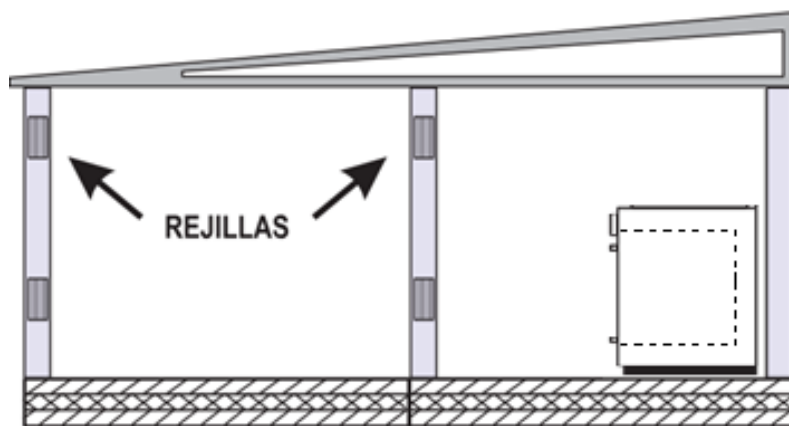
La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de éstas con

respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar. Si existen otros artefactos de gas dentro del local se deben sumar las capacidades caloríficas de todos los artefactos (ver datos en placas de identificación de cada producto), de acuerdo con los siguientes casos:

- A.** Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante ductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm^2 por cada kilovatio ($3,6 \text{ MJ/h}$) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.

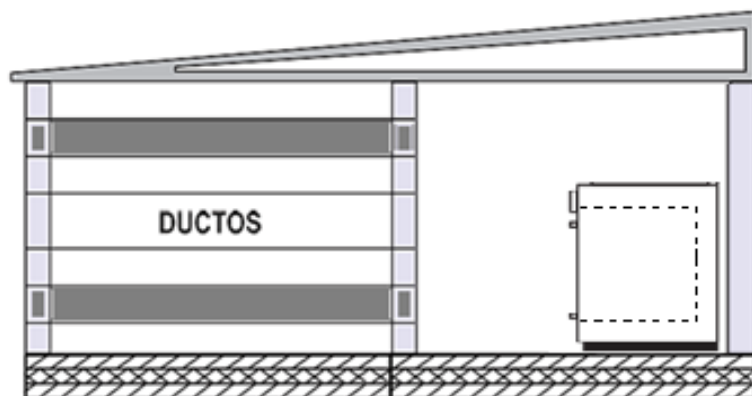


- B.** Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima igual al mayor valor entre 654 cm^2 o 22 cm^2 por cada kilovatio ($3,6 \text{ MJ/h}$) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado. Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm^2 por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



- C.** Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm^2 por cada kilovatio ($3,6 \text{ MJ/h}$) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.

Superior

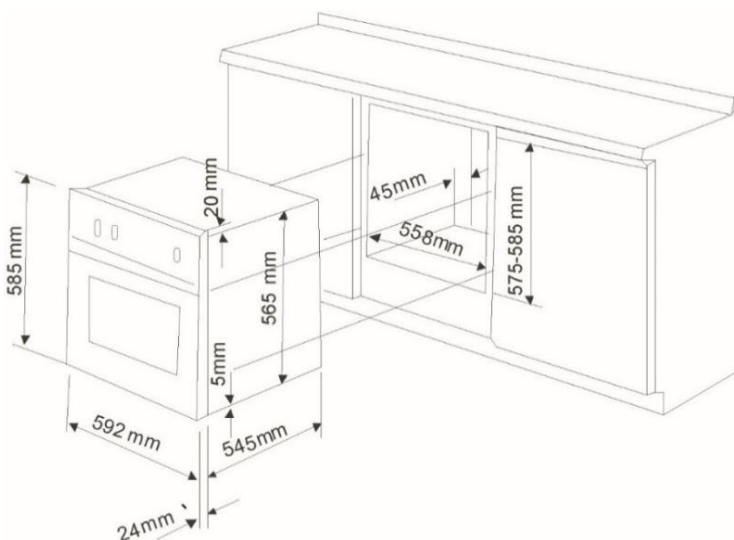


Las aberturas permanentes deben protegerse en forma adecuada para impedir el acceso del material extraño, lluvia o granizo, que pueda obstaculizar el flujo de aire. Al efectuar el cálculo de las rejillas tenga en cuenta que sólo el 60% del área total de cada abertura es espacio libre en el caso que se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

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

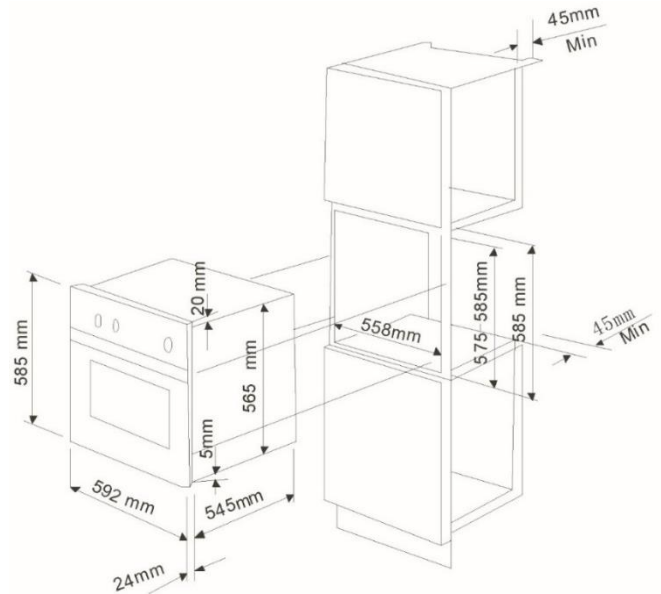
1.3. Instalación.

- 🔥 El aparato debe ser instalado por personal calificado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
- 🔥 El fabricante declina toda responsabilidad por la instalación incorrecta que puede dañar a personas, animales y propiedades.
- 🔥 Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza de la presión de gas) y el ajuste del dispositivo sean compatibles.
- 🔥 Las condiciones de reglaje para el horno se indican en la etiqueta (o placa de datos).
- 🔥 **IMPORTANTE:** El suministro de energía al aparato debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en él.
- 🔥 Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación. Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiental.
- 🔥 Requisitos según NTC 3631 (ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial e industrial).
- 🔥 Seleccione el lugar en donde instalará su producto. Recuerde que será necesario contar con un tomacorriente de pared en la parte interna del mueble de su cocina donde



instalará el horno. Esta no deberá estar expuesta a corrientes de aire fuertes y debe tener espacio para retirarla en caso de reparaciones. El horno debe estar retirado al **menos 5 cm** de la pared posterior y **a 2 cm de cualquier pared lateral interna**. No lo instale cerca de elementos combustibles (aceites, cortinas, entre otros) (Ver gráfico).

- Por seguridad, se recomienda tener un espacio superior libre, desde la cubierta del horno y cualquier otro elemento en la parte superior de al menos 15 cm (lo anterior aplica para prevenir accidentes con el uso de estufas de empotrar o cajones de utensilios).
- Los hornos de gas deben ser instalados en un espacio designado de las cocinas integrales, cabe mencionar que es únicamente de uso doméstico mas no industrial, ni comercial.
- Para garantizar el funcionamiento correcto del horno, el mueble de montaje debe ser el adecuado.
- El horno está diseñado para instalación empotrada en armarios de cualquier material resistente al calor. Se debe cumplir con las dimensiones indicadas en las anteriores figuras.



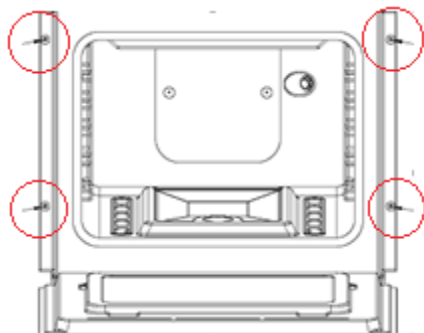
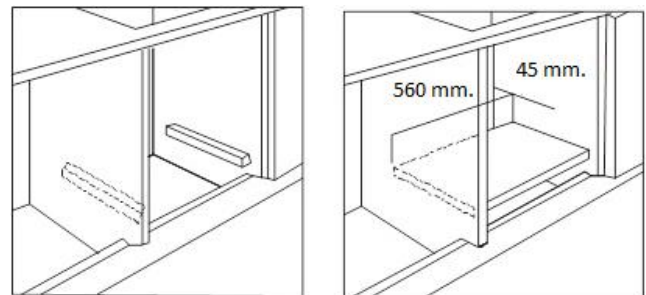
¡IMPORTANTE!

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

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

Espacios y dimensiones para su empotre.

De preferencia instale el horno de manera que descansa en dos soportes de madera. Si el horno quedara descansando en una superficie plana continua, debe dejar una abertura mínima de al menos 45 mm x 560 mm.



Al empotrar el horno levántelo de los costados cuidando que el cable de alimentación no quede atrapado. No levante el horno sosteniéndolo de la manija de la puerta. Para asegurar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y asegúrelo con 2 tornillos y 2 chazos (incluidos) para madera en los 2 orificios localizados en el perímetro del marco. Una vez instalado el horno, el contacto con zonas eléctricas del mismo no será posible acceder a él.

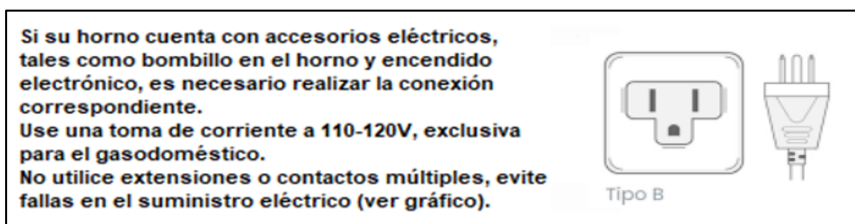
Nota: Los paneles de los gabinetes adyacentes al horno deben resistir temperaturas de hasta 100°C, así como los gabinetes enchapados deben contener pegamentos que igualmente soporten temperaturas de hasta 100°C.

1.4. Conexión eléctrica.

Si su horno posee elementos eléctricos, este tendrá un cable de suministro que posee una clavija con 3 terminales, la cual se debe conectar a una toma de iguales características. La terminal recta redonda es el Polo a Tierra y NUNCA deberá omitirse su adecuada conexión ya que puede incurrir en daños que no cubre la garantía. Por otra parte, se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo con los valores indicados en la placa de especificación, ubicada en la parte posterior de su producto (referencia 110/120 voltios, 60 Hertz) y proceda como se indica a continuación:

1. Antes de cualquier intervención, asegúrese de apagar los “breakers” de la vivienda. Verifique que el agujero de Polo a Tierra del tomacorriente sea efectivo. De ser necesario verifique destapando la toma corriente antes de realizar cualquier instalación.
2. Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de identificación de su artefacto.
3. Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.
4. Identifique los “breakers” que controlan el artefacto, márkuelos con el nombre del área que controlan.
5. Conecte el artefacto.

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



Utilice máximo un bombillo de **15 W /120 V** (Si aplica al modelo). Para cambiarlo, retire el protector de vidrio desenroscando de la base. Cambie el bombillo por uno de las mismas características y vuelva a instalar el protector. El bombillo es de larga duración y resistente a la temperatura del horno. Usted lo puede encender utilizando siempre el interruptor y mantenerlo encendido aún con el horno en funcionamiento. El vidrio panorámico de la puerta del horno le permitirá observar al interior sin necesidad de abrirla.

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

ADVERTENCIA  RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO	RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO ⚠ Conecte a una tomacorriente de pared con conexión a tierra de 3 terminales. ⚠ No quite la terminal de conexión a tierra. ⚠ No use un adaptador. ⚠ No use tomas múltiples. ⚠ No use un cable eléctrico de extensión No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.
--	---



ADVERTENCIA: No conecte el horno a la alimentación eléctrica antes de terminar la instalación. Revise que la clavija y la toma corriente sean del mismo tipo. No utilice reducciones, adaptadores, contactos múltiples, extensiones eléctricas o uniones ya que pueden causar sobrecalentamiento o quemaduras.

El fabricante se deslinda de toda responsabilidad por daños o accidentes causados por no cumplir con las regulaciones antes mencionadas o derivados de la manipulación distinta a la normal del electrodoméstico o de sus componentes, así como por el uso de partes o refacciones no originales.

1.5. Datos técnicos del quemador:

TIPO DE PRODUCTO	GAS	MARCACIÓN INYECTOR	DIÁMETRO INYECTOR (mm)	POTENCIA QUEMADOR Q _n (kW/h)	POTENCIA QUEMADOR Q _{min} (kW/h)	PRESIÓN MÍNIMA (mbar)	PRESIÓN NOMINAL (mbar)	PRESIÓN MÁXIMA (mbar)
Horno Mixto	GN	100	1,00	1,65	1,25	17	20	25
	GLP	75	0,75	1,55	1,25	25	29	35

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”.

1.6. Conexión de suministro de gas:

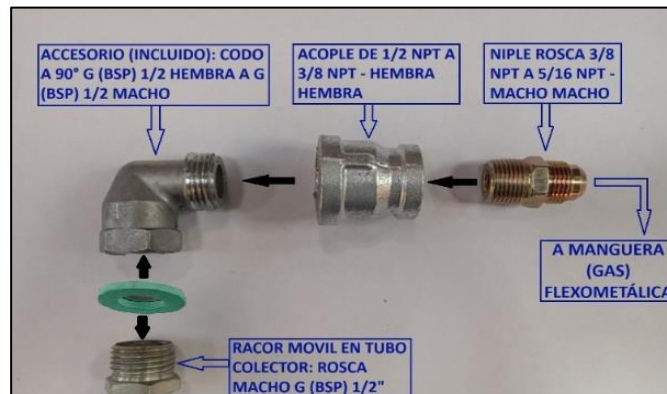
Es necesario que todas las operaciones de conexión del producto sean realizadas por un instalador, la compañía de gas o personal autorizado de nuestro Servicio Técnico. Antes de efectuarse la conexión de su horno debe comprobarse que esté reglado para el tipo de gas a suministrar. De igual forma, antes de hacer alguna obra civil o de carpintería en el recinto donde se encuentren instalados los artefactos que funcionen con gas, se debe notificar a la empresa que le suministra el servicio de gas. Todas las conexiones ya sean con manguera flexo metálica o tubería rígida, se deberán realizar con un adaptador rosca recta G 1/2" BSP a 90° (Incluido) en el tubo de distribución del producto.

- Antes de efectuar la conexión de su gasodoméstico, debe comprobar que esté reglado para el tipo de gas a suministrar.
- Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra hasta que termine de conectar su gasodoméstico.
- Conecte el tubo de gas de entrada de su cocina a la línea de gas proveniente del cilindro o de la red. Se puede hacer la conexión usando tubería rígida, flexible o manguera para gas. (Únicamente se permite el uso de manguera para gas “flexible” de acuerdo con la norma NTC 3561 (“Especificaciones para tuberías flexibles no metálicas (mangueras) y conectores usados en instalaciones de artefactos a gas que utilicen GLP (Fase vapor), aire con mezcla de gas propano o gas natural”).

- Para la conexión se debe tener en cuenta la norma NTC 3632 "INSTALACIÓN DE GASODOMÉSTICOS PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS" donde se describen las características que deben poseer los conectores (tuberías o mangueras).
- Utilice adaptador rosca recta G 1/2" BSP a rosca cónica.
- Debe existir una válvula manual de corte entre la salida de gas y el gasodoméstico (Norma NTC 2505 "INSTALACIONES PARA SUMINISTRO DE GAS COMBUSTIBLE DESTINADAS A USOS RESIDENCIALES Y COMERCIALES").
- Los sellantes para utilizar en las conexiones deberán ser de tipo traba química anaeróbico fuerza media.**
- La longitud de la conexión no debe ser mayor a 150 cm. Si se utiliza conexión flexible, verifique que no exista estrangulamiento que pueda causar obstrucción al paso del flujo normal de gas.
- Cualquier falla por conexión inadecuada realizada por terceros ajenos a SUPERIOR no será cubierta en garantía.

La conexión al sistema de gas debe realizarse de forma que no provoque ningún tipo de tensión en el horno. Hay un accesorio de tubería en forma de codo a 90° rosca recta G 1/2 BSP, cuya estanqueidad está garantizada por un sello O-Ring. Si necesita girar el accesorio de tubería, debe en todos los casos reemplazar el sello (provisto con el aparato).

IMPORTANTE: INSTALAR SIEMPRE CON UN REGULADOR DE BAJA PRESIÓN.



- Si la instalación no es nueva, limpie los tubos de cobre para evitar que se tapen los inyectores.
- Con el fin de facilitar el movimiento del horno, el instalador debe hacer una espiral con el tubo flexible e instalar una llave de paso en la línea de suministro de gas, esta llave debe estar fuera del horno y debe de ser accesible a las personas que la usan.

Conexión mediante manguera flexible (flexo-metálica):

Al realizar la conexión, verifique que entre el horno y la pared posterior exista una distancia mínima de 5 cm, para evitar que el tubo o la manguera de suministro de gas sufra deformaciones. Las conexiones flexibles a base de elastómeros (mangueras) en su posición de uso, no deben quedar en contacto con las partes calientes del horno o que pasen por la salida de gases de este, por lo tanto, NO se debe cruzar la manguera por detrás del artefacto. La longitud de la conexión flexible debe ser la mínima posible y en ningún caso debe ser mayor a 1,5 metros.

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

- Cierre la llave de alimentación de gas de su casa y no la abra hasta terminar de conectar su horno de empotrar.
- La conexión debe realizarse mediante manguera flexible que cumpla con los requisitos de resistencia, duración y flexibilidad pertinentes según NTC 3561.

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

Conexión mediante tubería rígida:

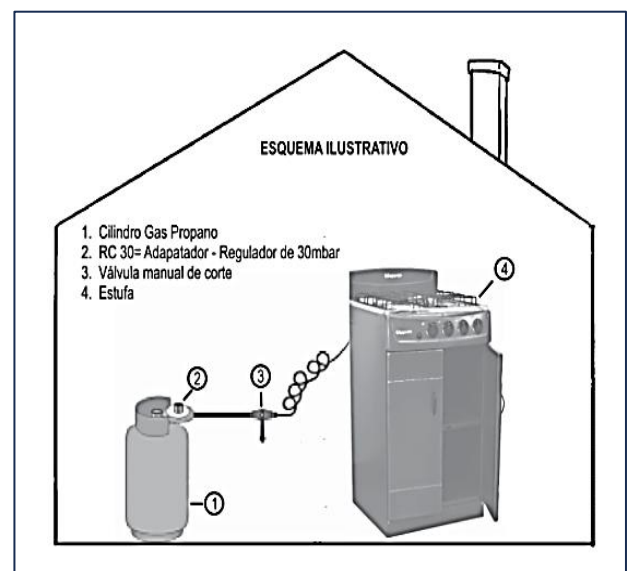
- 🔥 Conecte el tubo de entrada de gas de su horno a la línea de gas proveniente de la red. Para la conexión utilice tubería rígida flexible o manguera para gas. Únicamente se permite el uso de manguera de caucho de acuerdo a la norma NTC 3567. Para la conexión se debe tener en cuenta la norma NTC 3632, donde se escribe las características que deben poseer los conectores (tuberías o mangueras).
- 🔥 Debe existir una válvula de corte entre las salidas de gas y la estufa (norma NTC 2505 instalación para el suministro de gas en edificaciones residenciales y comerciales).
- 🔥 Acople en el tubo de distribución Racor rosca recta G 1/2" a 90° y conéctelo al tubo abocinado de cobre de la alimentación de gas. En todos los casos el acople del gasodoméstico a la línea de suministro de gas debe disponer de un sistema de unión tipo universal que permita el montaje y desmontaje de este.
- 🔥 Los sellantes utilizados en las conexiones deberán ser de tipo traba química anaeróbico fuerza media.
- 🔥 Después de conectar el gas verifique que no exista fuga aplicando agua jabonosa en las zonas de conexión, luego limpie adecuadamente para evitar manchas y/oxidación en los componentes.
- 🔥 Nunca utilice las conexiones usadas previamente para instalar una nueva estufa.

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

- 🔥 Coloque el acople de la tubería metálica o de la manguera del regulador de presión, al horno, aplicando un sellante de fuerza media y luego apriete en sentido de las manecillas del reloj.
- 🔥 Conecte el regulador de presión al cilindro de gas roscando la mariposa en sentido contrario a las manecillas del reloj, sosteniendo el regulador para evitar que al apretar se gire y la conexión quede con fuga de gas.

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

- 🔥 Prepare una solución de agua - jabón y agite hasta que logre una buena cantidad de espuma. Coloque la espuma en las conexiones entre el horno y la manguera del regulador de presión y abra la llave del cilindro del



gas. Si la solución jabonosa hace burbujas, ajuste la conexión ya que se está presentando fuga de gas. Repita todo el procedimiento en las demás conexiones.

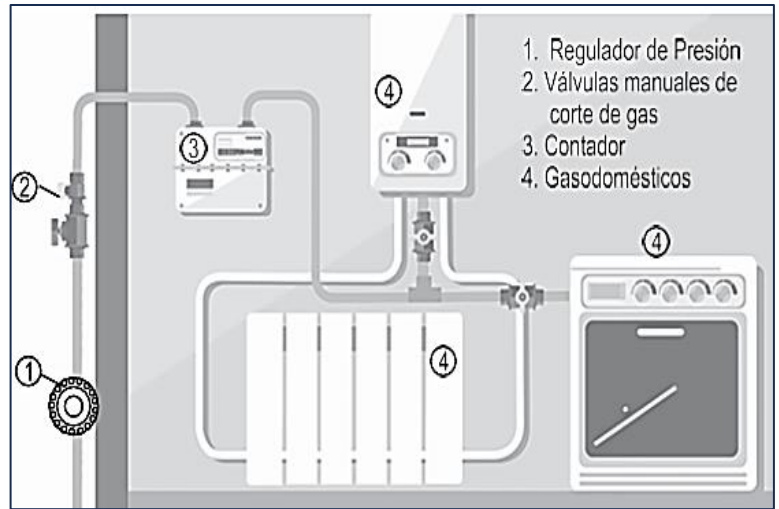
- 🔥 Revise que la conexión no entre en contacto con las partes calientes del gasodoméstico.
- 🔥 Es importante que las conexiones del gasodoméstico sean de fácil acceso para facilitar su limpieza, mantenimiento y reparación.

Para G.N. (Gas Natural):

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

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

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



1.7. Método para verificar el correcto funcionamiento de los quemadores.

- 🔥 Encienda el quemador del horno con la perilla ubicada en la posición de flujo máximo.
- 🔥 Verifique que la llama de su quemador sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, retroceso, o desprendimiento. Si alguno de estos fenómenos se presenta por favor verifique con un técnico calificado para ajustar la regulación de presión del gas.
- 🔥 Coloque las perillas en posición de flujo mínimo y verifique que la llama en cada quemador sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, retroceso o desprendimiento. Si alguno de estos fenómenos se presenta por favor verifique con un técnico calificado para ajustar la regulación de presión del gas.

1.8. Regulación de aire.

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

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

2. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DIRIGIDAS AL USUARIO

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

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

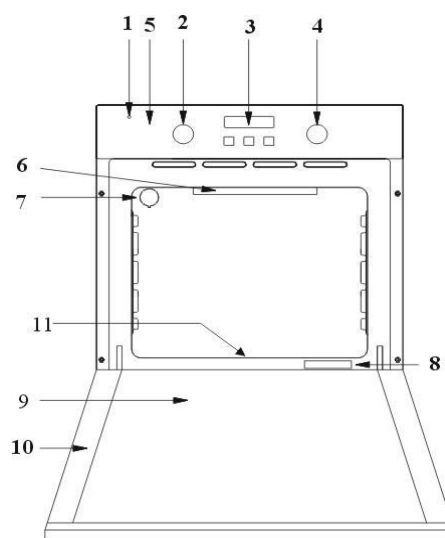
Si el modelo de su gasodoméstico lo requiere, deberá ser fijado, según lo indicado en el **numeral 1.3 de este Manual**.

PRECAUCIÓN: Evite golpes en los bordes del vidrio Puerta Horno. En caso de rotura del vidrio panorámico:

- Cerrar inmediatamente el quemador y cualquier elemento eléctrico de calentamiento y aislar el artefacto de la alimentación de energía eléctrica desde la caja de “breakers” de su vivienda.
- No tocar la superficie del artefacto.
- No utilizar el artefacto.

2.1. Partes y componentes:

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Piloto de advertencia: en funcionamiento. | 7. Luz horno. |
| 2. Perilla del termostato y gratinador. | 8. Placa de identificación. |
| 3. Temporizador. | 9. Vidrio interior. |
| 4. Perilla de luz del horno. | 10. Puerta Horno. |
| 5. Botonera. | 11. Quemador a gas. |
| 6. Gratinador (Dorador). | |

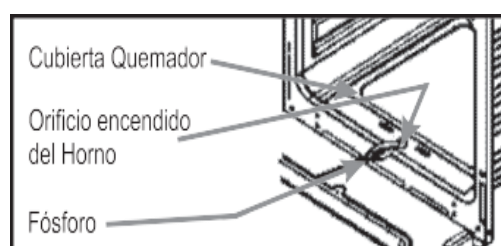


2.2. Encendido del horno

Si su producto cuenta con encendido automático, entonces una vez conectado su producto a la energía eléctrica; oprima, gire (aproximadamente 1/4 de vuelta en sentido antihorario) y sostenga la perilla del termostato durante al menos 6 segundos. Su horno se encenderá automáticamente. Luego, gire la perilla a la temperatura deseada y suéltela.

En caso de una breve falla de energía, el quemador del horno se puede encender manualmente:

- Abra la puerta del horno.
- Sostenga un fósforo o encendedor cerca de la entrada del quemador como se muestra en la figura, presione la perilla, completamente y gírelo en sentido antihorario 1/4 de vuelta aproximadamente. Dado que el horno está equipado con un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador mantenga presionada la perilla durante aproximadamente 6 segundos para permitir que el gas pase hasta que se caliente el termopar de seguridad.
- Una vez que el quemador esté encendido, cierre la puerta del horno.



IMPORTANTE: Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla de control a la posición de apagado, abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

VENTILACIÓN DE ENFRIAMIENTO DURANTE LA COCCIÓN: El ventilador siempre estará encendido mientras el quemador a gas esté en operación. Podrá oír un flujo de aire (que es normal) el cual sale entre la puerta del horno y el panel de control. **Nota:** Cuando se cocina, el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfríe lo suficiente.

Advertencia: En caso de un corte de energía prolongado no use el horno si el ventilador de enfriamiento no funciona.



¡RECUERDE!

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

Aviso: La primera vez que use su horno, le recomendamos que ajuste el termostato a la configuración más alta y deje el horno encendido durante media hora sin nada con la puerta del horno cerrada. Luego, abra la puerta del horno y deje que la habitación se ventile. El olor que a menudo se detecta durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta su instalación.

2.3. Gratinador eléctrico (si aplica):

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

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



¡PRECAUCIÓN!

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

NOTA: La potencia eléctrica generada por el gratinador de su horno es de 1100 W.

NOTA: Asegúrese que la perilla esté siempre en la posición de APAGADO cuando no se esté realizando el proceso de dorado.

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

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

NO USE SU ESTUFA PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN.

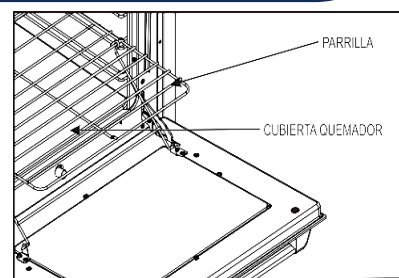
DURANTE EL USO DEL DORADOR (GRATINADOR), SE RECOMIENDA TENER CUIDADO PARA EVITAR TOCAR LA RESISTENCIA DENTRO DEL HORNO.

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

Parrilla del horno (si aplica):

La parrilla es de acero cromado y se ubica en cualquiera de las posiciones previstas para tal fin. Su posicionamiento es tal como se muestra en la figura.

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



3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional, siempre y cuando se realice la limpieza con los cuidados pertinentes. Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, apáguelo y cierre las llaves de paso de gas. **NOTA:** Siempre utilice guantes para cualquier labor de limpieza.

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

- 🔥 La limpieza deberá hacerse con el horno frío.
- 🔥 La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar mal funcionamiento y riesgo de accidentes.
- 🔥 Limpiar los accesorios (bandeja, parrilla y rejilla) y horno después de cada uso con agua caliente, un poco de jabón y un paño suave. Deje secar los accesorios antes de volver a colocarlos. Tenga cuidado de no usar productos con base en soda cáustica para la limpieza de partes porcelanizadas.
- 🔥 Los vertidos en el horno deberán limpiarse de manera inmediata. Dejarlos causaría quemados y humos dentro del horno en la siguiente ocasión que se utilice. Dejar estos restos también puede causar un daño permanente al esmalte y hacer extremadamente difícil quitarlos después. Utilice un limpiador especial para hornos.
- 🔥 Evite usar limpiadores abrasivos o corrosivos, evite productos fuertes que contengan alcohol, estropajos o esponja dura, limpiadores de alta presión o chorro de vapor.
- 🔥 Mantenga los electrodos y las conexiones del sistema de encendido electrónico bien limpias, evitando la acumulación de grasa, agua o residuos de alimentos que impidan el paso del gas o de la chispa de encendido de los quemadores.

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

CUIDADO DEL ACERO INOXIDABLE:

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

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

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

No sobrecaliente las partes de acero inoxidable cuando sobre él puedan caer productos que puedan hervir hasta secarse. Esto genera manchas difíciles de remover deteriorando la superficie y corriendo el riesgo de dañar el acabado. De igual forma, evite el uso de recipientes grandes que puedan dispersar la llama hasta las partes de acero inoxidable). No deje elementos de hierro en contacto con el acero inoxidable, especialmente si están húmedos o mojados. **NOTA:** Tenga en cuenta que si se genera derrame de líquidos y estos se carbonizan se generarán manchas difíciles de remover. **(Este efecto no lo cubre la garantía).**

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y RESTRICCIONES DE USO:

- 🔥 No cuelgue objetos en las instalaciones internas de gas, ni utilice las tuberías metálicas como polo a tierra de circuitos eléctricos.
- 🔥 En caso de incendiarse las grasas en los recipientes que están en la estufa NO APAGUE CON AGUA, INTENTE CUBRIR LOS RECIPIENTES CON UNA TAPA METÁLICA.
- 🔥 Asegúrese que los recipientes estén centrados respecto al quemador respectivo y NO use recipientes inestables o con fondo convexo y/o bordes salientes Así previene accidentes por inestabilidad y extiende la vida de su producto.
- 🔥 Utilizar recipientes de diámetro similar a la cavidad frontal del horno reduce la cantidad de aire que necesita el quemador presentando una inadecuada combustión y un riesgo de intoxicación por monóxido. De igual forma, esto también podrá generar deterioros prematuros de las partes de su horno.

- Evite conectar otro aparato a la misma toma de corriente cuando esté empleado los componentes eléctricos de su horno, ya que puede generar sobrecargas y generar corto circuitos.

4. INSTRUCCIONES PARA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación, regulación, adaptación a otro tipo de gas, presión de alimentación y/o conexión a la red eléctrica **sean realizadas por un Instalador Calificado, la Compañía de Gas o Personal Autorizado de nuestro Servicio Técnico.**

Su producto se encuentra reglado de fábrica para un tipo de gas específico: Gas Natural (GN) o Gas Propano (GLP). Si desea usarlo a un gas distinto del especificado entonces una persona especializada deberá cambiar el inyector del quemador de su horno (Verificar la tabla de gases y presiones para los inyectores intercambiables que se indica en la Página 11).

Por razones técnicas y de seguridad, las piezas para adaptar su producto a otro tipo de gas y/o a otra presión de alimentación serán suministradas por el fabricante.

Los fistos o inyectores (boquillas) vienen marcados con un número que identifica el diámetro correspondiente al diámetro calibrado de cada inyector.

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

- Para hacer la conversión a otro tipo de gas en el Quemador Horno, es necesario retirar el piso del horno y luego desatornillar el quemador. Luego, se hala hacia adelante para acceder al inyector en el espaldar de su horno.
- Utilice una llave de copa o boca fija de 7mm para desmontarlo y reemplácelo por aquel marcado conforme la Tabla indicada en la Página 11. Utilice traba química fuerza media y luego verifique con agua jabonosa que no existan fugas de gas en la unión.
- Instale nuevamente el quemador horno en su posición inicial, asegurándose que quede debidamente alineado. Ajustando los tornillos retirados inicialmente.
- Cuando haya cambiado el inyector, encienda el quemador del horno. Posicione el Termostato en temperatura máxima y luego de 15 minutos reduzca la temperatura buscando obtener la llama mínima. Cuando observe que la llama efectivamente se encuentra en posición mínima, retire la perilla, resorte y bocel plástico, luego con un destornillador perillero de pala (se sugiere 1/8" x 6") introdúzcalo en el agujero superior como se observa en la siguiente figura y encájelo en el tornillo de bypass del termostato. Gírelo a la izquierda si requiere aumentar la llama o la derecha si requiere disminuirla (desde luego con la llama en funcionamiento). No se recomienda girar más de 1/2 vuelta. Cuando la llama mínima sea la adecuada para no quemar los alimentos y para que no se apague el horno por acción del sistema de supervisión de llama, vuelva a instalar el bocel, el resorte y la perilla en su lugar correspondiente.



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

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

DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

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

FALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona/enciende.	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Conectar el horno a la corriente eléctrica y verificar que el suministro de energía sea regular.
Motor de enfriamiento encendido y horno apagado	La temperatura al interior del horno es elevada	Esperar a que el horno alcance la temperatura ambiente
La luz de horno no enciende / no funciona	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica	Conectar el horno a la corriente eléctrica.
	El bombillo puede estar fundido	Cambiar el bombillo
Fuerte olor al usar el horno	Primera ocasión del uso del horno.	Colocar una bandeja en cada parrilla de manera centrada



¡IMPORTANTE! SI NOTA OLOR A GAS

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

NOTA IMPORTANTE:

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

Rango de altura sobre el nivel del mar al cual trabaja correctamente el producto	Este artefacto está ajustado para ser instalado de 2 a 2800 metros sobre el nivel del mar
Volumen mínimo del sitio de instalación:	El recinto en el que se va a instalar este artefacto debe tener un volumen mínimo de: *5,65 metros cúbicos (m³). Si se instala en conjunto con otros artefactos se deberá tener en cuenta las potencias de todos los artefactos en conjunto para el cálculo del volumen de aire disponible (Ver numeral sobre aireación). Si el volumen libre del recinto en que va a instalar el artefacto es mayor o igual al indicado y no se encuentran más artefactos a gas dentro del mismo, entonces no se requieren rejillas de ventilación (Ver norma NTC 3631).
Ventilaciones requeridas para el sitio de instalación:	Si no se cumple la condición anterior, el recinto en el que se va a instalar este artefacto debe contar con aberturas permanentes o rejillas de ventilación con un área libre mínima de: *17,0 centímetros cuadrados (cm²). Cada una (comunicando las rejillas a la atmósfera exterior). Si se instala en conjunto con otros artefactos se deberá tener en cuenta las potencias de todos los artefactos en conjunto para el cálculo de las aberturas de ventilación (Ver numeral de aireación).
Nivel de emisiones de monóxido de carbono	Las emisiones de monóxido de carbono de este artefacto no serán superiores a: 2000 ppm (partes por millón).

Superior

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
HORNO DE EMPOTRAR A GAS	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.

Esta GARANTÍA permite solicitar la reparación o el cambio, sin costo alguno, de la parte o partes que tengan defectos siempre que estos sean comprobados por un representante autorizado de SUPERIOR.

CASOS EN LOS QUE LA GARANTÍA NO ES VÁLIDA:

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

SEÑOR USUARIO:

- ✓ La presentación de una queja o reclamo podrá efectuarse personalmente o mediante un representante o apoderado.
- ✓ La queja o reclamo (PQR) será atendida en plazo no mayor de 15 días hábiles a partir de la fecha de recepción de esta 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).



ATENCIÓN

Este gasodoméstico está reglado de fábrica para funcionar con un solo tipo de gas



TENGA EN CUENTA:

Para la disposición final de su horno 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.

Superior

NOTAS: _____



Carrera 82B No. 54ª – 71 SUR.
Celular: (+57) 318 779 2810
E-mail: info@superiorindustrial.com.co
Bogotá D.C. – Colombia

La empresa dispone de procedimientos para la atención de sus quejas y/o reclamos.

Si su queja o reclamo no han sido atendidos satisfactoriamente, usted puede acudir ante las autoridades competentes.

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



Gasodomésticos y electrodomésticos de **ALTA CALIDAD**

