

COCINAS DE SOBREMESA A GAS CLASE 1 CON ENCENDIDO AUTOMÁTICO

MANUAL DE INSTRUCCIONES INSTALADOR - USUARIO



SM 3PG Encendido automático

sueco
es calor de hogar



SM 2PG Sellada
Encendido automático



SM 4PG
Encendido automático



SM 2PG
Encendido automático



SM 1PG
Encendido automático

Felicitaciones, usted acaba de adquirir un producto que incorpora materiales de excelente calidad, que le brindan seguridad y confiabilidad.

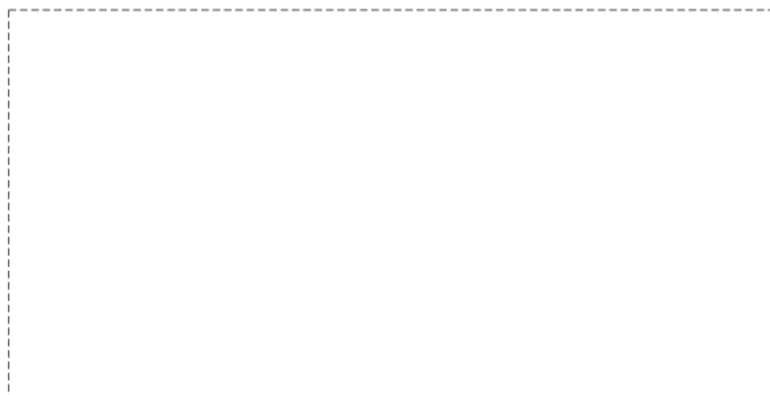
A continuación lo invitamos a leer cuidadosamente este manual de instrucciones para darle buen uso al producto.

Los productos SUECO le ofrecen:

- ▶ Esmalte porcelanizado de larga durabilidad en todas sus cocinas.
- ▶ Racionalización de la energía que se refleja en el consumo de gas.
- ▶ Respaldo en calidad certificada con el Sello de Calidad ICONTEC para el producto (NTC 2832-1 y NTC 2832-2), y sello de ICONTEC con reglamento técnico para el producto (Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004).
- ▶ Garantía de un año.
- ▶ Servicio técnico y repuestos.

INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL ROTULADO

(Placa de características técnicas)



PRESIONES QUE SE PUEDEN EMPLEAR			
TIPO DE GAS	PRESIÓN MÍNIMA (mbar)	PRESIÓN NORMAL (mbar)	PRESIÓN MÁXIMA (mbar)
Propano - Butano	25	29	35
Natural	17	20	25

Los inyectores con que están equipadas las válvulas de gas se encuentran marcados así: Artefactos para GLP: "65, 71 o 70" Artefactos para gas natural: "63"

En caso de requerirse desmontar los inyectores, aplique en su rosca un sellador de fuerza baja o media antes de montarlos nuevamente.

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- ⚠ Este gasodoméstico debe ser instalado por personal calificado.
- ⚠ Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- ⚠ Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.

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

Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del artefacto, sean compatibles.

Las condiciones de reglaje para este gasodoméstico se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).

1. INSTALACIÓN

- ⚠ Este gasodoméstico no está diseñado para ser 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.
- ⚠ El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda en la norma NTC 3631 1ra. actualización. 2003-08-26.
- ⚠ Coloque su cocina donde haya suficiente ventilación.
- ⚠ 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 ésta.
- ⚠ 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.
- ⚠ Asegurese que la cocina esté 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 4,8 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.
- ⚠ Si el recinto no cumple con el requisito mencionado en el punto anterior, es conveniente tener en cuenta las condiciones de ventilación que establece la NTC 3631.

1.1 Método para verificar el correcto funcionamiento de los quemadores:

- ⚠ Encienda los quemadores de la cocina con la perilla ubicada en la posición de máxima potencia.
- ⚠ Verifique que la llama de quemador sea de color azul y no se presenten puntas amarillas, retroceso, o desprendimiento. Si alguno de estos fenómenos se presenta por favor siga las instrucciones del literal a) y b) numeral 3.4 de este manual.
- ⚠ Coloque las perillas en posición de mínima potencia y verifique que la llama en cada quemador sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, retroceso, o desprendimiento. Si alguno de estos fenómenos se presenta por favor siga las instrucciones del numeral 3.4 de este manual.

2. CONEXIÓN

- ⚠ Para conectar este artefacto a la red de gas, debe utilizarse tubería metálica, tubería flexible y/o manguera flexible que cumpla con la NTC 3561.
- ⚠ La longitud de la conexión no debe ser mayor a 150 cm. Si se utiliza conexión flexible, verifique que no exista estrangulamiento que pueda causar obstrucción al paso del flujo normal de gas.

- ⚠ Su cocina debe quedar retirada al menos 10 cm de las paredes posteriores o laterales con el objetivo de evitar posibles deformaciones al tubo o manguera de suministro de gas.
- ⚠ La distancia mínima que se debe conservar desde la parte superior de su cocina a gas, a paredes horizontales adyacentes es de 80 cm.

2.1 Para G.L.P (Gas licuado de petróleo).

- ⚠ Coloque el acople de la tubería metálica o de la manguera del regulador de presión, a la cocina, aplicando un sellador 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 (Figura 1).
- ⚠ Verifique que su instalación haya quedado sin fugas de la siguiente manera:
- ⚠ Prepare agua-jabón y agite hasta que logre una buena cantidad de espuma, coloque la espuma en las conexiones entre la cocina y la manguera del regulador de presión y abra la llave del cilindro del gas. Si la solución jabonosa hace burbujas, 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, mantenimiento y reparación.

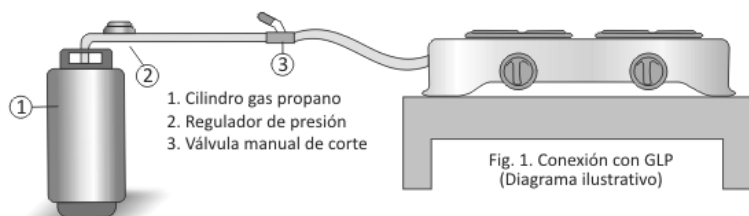


Fig. 1. Conexión con GLP
(Diagrama ilustrativo)

2.2 Para G.N (Gas Natural)

- ⚠ Conecte la tubería metálica o la manguera a la cocina, aplicando un sellador de fuerza media y luego apriete en el sentido de las manecillas del reloj (Figura 2).
- ⚠ Verifique que su instalación haya quedado sin fugas de la siguiente manera:
- ⚠ Prepare agua-jabón y agite hasta que logre una buena cantidad de espuma, coloque la espuma en las conexiones entre la cocina y la manguera, y abra la llave del suministro de la red de gas natural. Si la solución jabonosa hace burbujas, apriete la conexión ya que se está presentando fuga de gas. Repita todo el procedimiento en las demás conexiones.
- ⚠ 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.

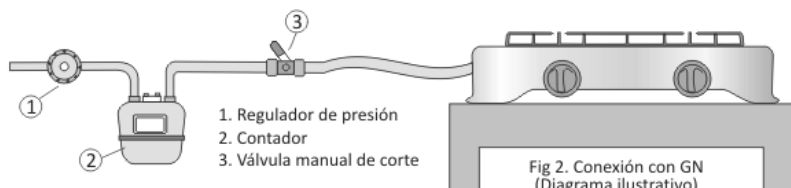


Fig 2. Conexión con GN
(Diagrama ilustrativo)

Recomendamos consultar las siguientes normas técnicas:

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

NTC 3765: Requisitos generales de seguridad para gasodomésticos.

NTC 3631: Ventilación de recintos interiores donde se instalan artefactos que emplean gases combustibles para uso doméstico, comercial e industrial.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO DESTINADAS AL USUARIO

3. MANEJO

3.1 Encendido automático

- Su cocina de gas está equipada con válvulas de seguridad por enclavamiento, que evitan su apertura accidental.
- Para obtener una llama más fácilmente, encienda el quemador antes de colocar un utensilio sobre la parrilla.
- Para encender un quemador haga lo siguiente: Gire la perilla lentamente hasta la figura de encendido, se escuchará un click acompañado de una chispa cerca del quemador (Ver figura 3), el fogón encenderá en pocos segundos (Figura 4). Si el quemador no enciende gire nuevamente la perilla 2 veces consecutivas más a intervalos de 1 segundo hasta escuchar el click y ver la chispa que enciende.
- Asegúrese que la llama aún está encendida, y gire la perilla de control para ajustarla al nivel de consumo deseado.
- Cuando la cocina se conecta por primera vez o se cambia el cilindro, el encendido demorará unos segundos más, mientras desaloja el aire contenido en las tuberías y/o mangueras.
- En el evento en que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apáguelo y no intente volver a encenderlo por lo menos durante un minuto.
- A continuación, se muestran las diferentes posiciones de la perilla y su función:

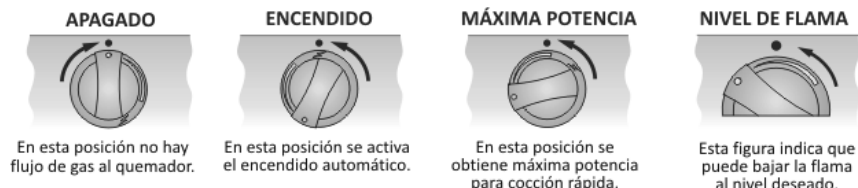
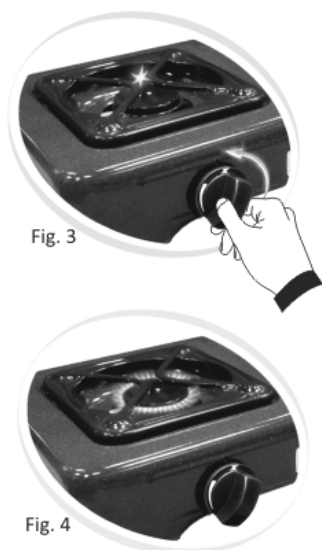


Fig. 5

Para apagar el fogón, gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj.

3.2 Sistema de encendido automático

El encendido automático, no requiere baterías ni conexión a tomas de corriente. Éste funciona con un sistema eléctrico autónomo, que es activado al momento de girar la perilla.

Este sistema de encendido está garantizado para un prolongado periodo de vida útil, sin embargo cuando la chispa de encendido no provoque flama luego de varios intentos, es probable que la vida útil del piezoeléctrico se halla agotado. Puede adquirir un repuesto para ser reemplazado por personal técnico autorizado por SUDELEC S.A.

3.3 Cuidados del sistema de encendido

NUNCA intente desarmar o desmontar las partes que componen el sistema de encendido (Soporte, piezoeléctrico, bujía), puede desajustar el encendido tal como sale de fabrica.

SIEMPRE opere la estufa con las perillas puestas. En caso de haberlas retirado, VERIFIQUE que el pulsador del encendido esté ubicado en el vástago de la válvula, de lo contrario no se generará chispa al girar la perilla.

MANTENGA limpia el área de la bujía y la tapa quemador, limpie cuidadosamente con un cepillo suave los contornos de la bujía para retirar grasa o restos de alimentos que allí se adhieran.

3.4 Regulación de aire

▴ **Puntas amarillas:** Fenómeno que se caracteriza por la aparición de una coloración amarilla en la punta de la llama.

▴ **Desprendimiento de llama:** fenómeno que se caracteriza por el movimiento parcial de la base de la llama alejándose del puerto del quemador.

a) Si observa que la llama presenta puntas amarillas (ahúma), apague los fogones, verifique que los quemadores estén fríos, y con un destornillador afloje el tornillo del regulador y gírelo de tal forma que permita mayor entrada de aire (Figura 6).

b) Si la llama tiene tendencia a separarse de la tapa quemador (Desprendimiento), verifique que los quemadores estén fríos y con un destornillador afloje el tornillo del regulador y cierre el paso de aire girando el regulador (Figura 7).

Fig 6.

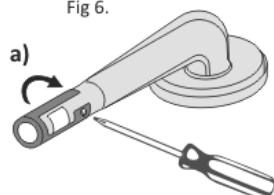
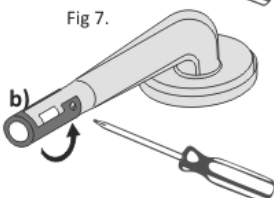


Fig 7.



3.5 Eficiencia

▴ Para un mejor aprovechamiento del calor generado por la llama, utilice recipientes de base amplia. Se recomienda emplear recipientes entre 12 cm y 26 cm de diámetro (ollas N° 12 al 26).

▴ No utilice ollas o recipientes que cubran toda la superficie de la estufa, ni recipientes de base convexa. (Figura 8).



Fig 8.

4. PRECAUCIONES

Si el gas que está utilizando es de cilindro y su contenido está por terminar, se pueden presentar puntas amarillas en la llama del quemador las cuales pueden generar presencia de hollín y generar monóxido de carbono. En este caso se recomienda de forma inmediata cambiar el cilindro por uno lleno.

Para prevenir accidentes cuando esté usando el gasodoméstico no deje paños o trapos cercanos a los quemadores de gas, evite usar prendas sueltas.



Fig 9.

▴ Cuando el gas se acabe no de vuelta al cilindro, esto lava las válvulas y causa escapes. (Figura 9).

▴ Cuando la cocina no esté en uso, se recomienda mantener el registro general del gas cerrado.

▴ Cuando esté usando la cocina, deje las ventanas abiertas y el extractor de gases encendido, tratando de mantener la cocina siempre bien ventilada.

▴ No utilice su cocina de gas como calentador de ambiente, ya que esto puede ser peligroso.

- ⚠ Si nota que hay fugas de gas, deje de utilizar su cocina inmediatamente, cierre la llave principal del gas y abra ventanas y puertas para que disipe todo el gas.
- ⚠ En caso de haber fuga de gas, nunca encienda los fogones, ni apague o encienda otros electrodomésticos o bombillos, podría encenderse el gas que está disperso en el ambiente y provocar una explosión.
- ⚠ No almacene gasolina u otros combustibles cerca a 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.

¡IMPORTANTE!

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

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ⚠ Antes de efectuar cualquier limpieza o revisión, apague la cocina y cierre la llave principal del gas.
- ⚠ Si la tapa quemador y/o tubo ventury están demasiado sucios, la combustión será incompleta. Por lo tanto, mantenga limpias estas partes.
- ⚠ Para superficies exteriores, use agua caliente jabonosa con un paño suave.
- ⚠ Para los quemadores, el tubo ventury y las parrillas, use agua caliente jabonosa y esponja plástica (NO METÁLICA!)
- ⚠ Cuando en el mantenimiento normal se retire el tubo ventury, asegúrese que la válvula quede insertada y centrada en el regulador de aire. (Figura 10).

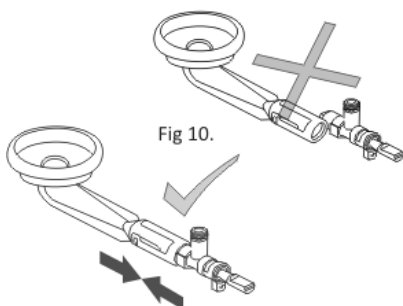


Fig 10.

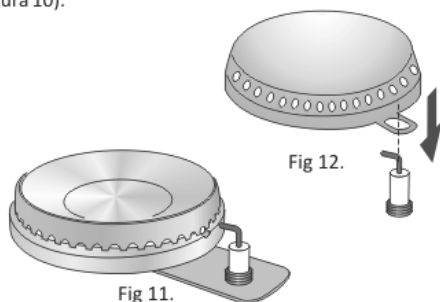


Fig 11.

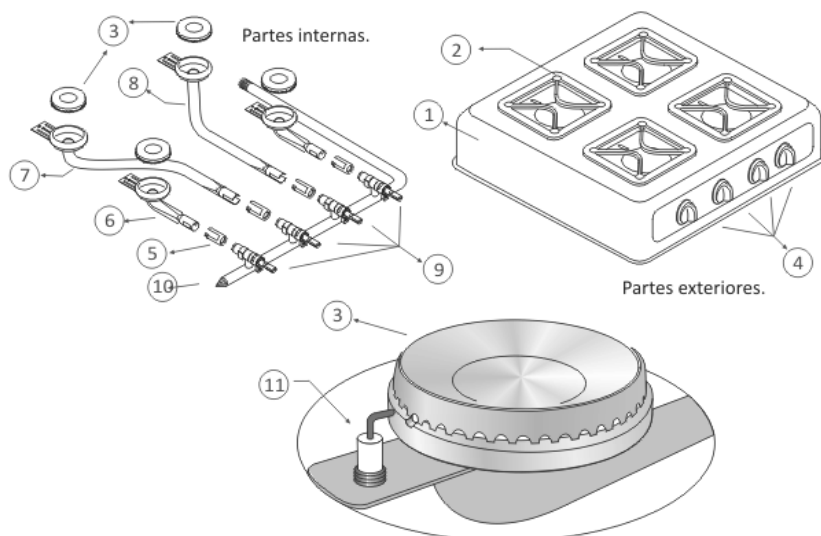
Fig 12.

- ⚠ El encendido automático está provisto de una bujía de cerámica. limpie periódicamente estas piezas, evitando así que se obstruya el paso de la chispa al quemador(Figura 11). NUNCA golpee ni desmonte la bujía.
- ⚠ Compruebe que los puertos de la tapa quemador no estén obstruidos. Para eliminar los depósitos de mugre en dichas cavidades, quite la tapa quemador, sumérjala en agua tibia jabonosa, frotela con una esponja suave, enjuague y deje secar.
- ⚠ Cuando retire la tapa quemador de la base (Aplica para sobremesas 2PG Sellada), VERIFIQUE que el ojal encaje precisamente sobre la bujía (Figura 12).

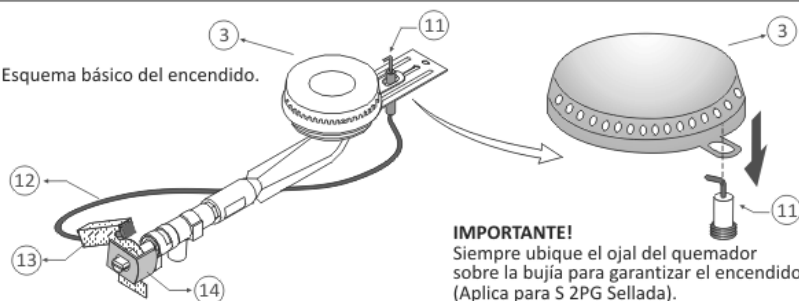
6. NOMBRE DE LOS COMPONENTES

Partes principales sobremesas SUECO		
1. Mueble	6. Ventury corto	11. Bujía
2. Parrillas (Lámina o alambre)	7. Ventury largo Izq.	12. Piezoeléctrico
3. Quemador	8. Ventury largo Der.	13. Soporte piezoeléctrico
4. Perillas	9. Válvula	14. Pulsador piezoeléctrico
5. Regulador de aire	10. Tubo múltiple	

Esquema partes principales sobremesas SUECO



Esquema básico del encendido.



¡IMPORTANTE!

Siempre ubique el ojal del quemador sobre la bujía para garantizar el encendido. (Aplica para S 2PG Sellada).

¡IMPORTANTE!!

ESTE GASODOMÉSTICO ESTÁ REGLADO PARA FUNCIONAR CON UN SÓLO TIPO DE GAS, SI REQUIERE CAMBIARLO DE GN A GLP O GLP A GN, COMUNICARSE CON EL FABRICANTE PARA SU RESPECTIVA ADECUACIÓN.

7. CENTROS DE SERVICIO

BOGOTÁ D.C.
Cra. 68D N° 39F-34 Sur
Comutador 2040200 Fax: 7106768
E-mail: sueco@empresario.com.co

NEIVA
Cra. 2 Calle 9 Lc. 14-70
C.C Comuneros
Teléfono: 315 4626611

CUCUTA
Cll. 3A N° 3-54 El Pescadero
Tel: 5791220

CALI
Cll. 20 N° 23A-80
TEL. 8837626

BARRANQUILLA
Cll. 40 N° 44-93 AP. 6 Of. 601
Teléfono: 3409039

PEREIRA
Cll. 30 N° 7-65
TEL. 336 9848

BUCARAMANGA
Cra. 33 N° 25-21
Teléfonos: 6451045 - 6458249

Producto fabricado en Colombia por SUDELEC S.A.
Carrera 68D N° 39F-34 Sur Bogotá D.C.

CERTIFICADO DE GARANTÍA Y SERVICIO



Nombre del Distribuidor _____

Dirección del Distribuidor _____

Ciudad _____

Fecha de la Factura _____

Año _____

Mes _____

Día _____

Apreciado cliente:

Usted recibe este producto en perfectas condiciones de acabado y funcionamiento. GARANTIZADO contra defectos de mano de obra y materiales, por el término de UN AÑO. El término de la garantía legal empezará a correr a partir de la fecha de entrega del producto al consumidor.

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

Esta GARANTÍA puede perder su validez en los siguientes casos:

- A) Por instalación inadecuada del artefacto.
- B) Adicionalmente por no cumplir las normas consignadas en el manual de instrucciones de instalación y uso.
- C) Uso distinto que no corresponda al estipulado en las instrucciones de manejo.
- D) Uso del artefacto para fines NO DOMÉSTICOS.
- E) Transporte sin precaución, maltrato, abuso o accidente (Estando bajo la responsabilidad del consumidor final).
- F) Conexión a voltajes distintos a los indicados en la placa de identificación, o utilización con un gas diferente para el que está reglado el artefacto.
- G) Cambios o enmiendas a las series de la placa de identificación del artefacto.
- H) Reparaciones efectuadas por personas no autorizadas por SUDELECS.A.
- I) Uso en condiciones ambientales inadecuadas.

Con el objeto de asegurar que usted goce de la vigencia de esta GARANTÍA, le rogamos verificar que la misma sea DEBIDAMENTE DILIGENCIADA.

Señor usuario:

- La presentación de una queja o reclamo podrá efectuarse personalmente o mediante representante o apoderado.
- La empresa dispone de procedimientos para la atención de sus quejas o reclamos.
- Si su queja o reclamo no han sido atendidos satisfactoriamente, usted puede acudir ante las autoridades competentes sobre el tema.
- Tiempo durante el cual se garantiza el suministro de repuestos: 3 Años.

¡IMPORTANTE!

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

Producto fabricado en Colombia por SUDELEC S.A.
Carrera 68D N° 39F-34 Sur Bogotá D.C.