

svan

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COCINAS CON PORTABOMBONAS

SVK5030GBB

SVK5030GBI

SVK5310GBW

Por favor, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

ADVERTENCIAS

- Las representaciones gráficas de este manual son puramente indicativas, puede haber imágenes que no se correspondan con su aparato.
- Este aparato es válido para los parámetros indicados en la placa de características.
- SVAN no se hace responsable por los daños a personas o bienes provocados por una instalación incorrecta del aparato.
- Los dispositivos de seguridad y regulación automática del aparato sólo podrán ser modificados por un técnico cualificado oficial de la marca.
- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros. involucrado. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños menores de 3 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- Este aparato está diseñado única y exclusivamente para uso doméstico.

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN

Las operaciones de instalación y regulación deben ser realizadas por un técnico cualificado y autorizado.

1. LUGAR DE INSTALACIÓN.

- **Lugar de instalación:** Esta cocina debe ser instalada de acuerdo con la legislación en vigor, teniendo especialmente en cuenta los dispositivos de ventilación.
- **Ventilación del local:** Para que la ventilación se pueda realizar con facilidad, de modo que se optimice el buen funcionamiento de la cocina, deben existir una o más ventanas de un mínimo de 2m de ancho. La superficie mínima de las ventanas no puede ser inferior a 0.4m².
- **Dimensiones del lugar:** El área donde se coloque la cocina debe ser superior a 8m².
- **Entrada de aire:** El aire debe entrar directamente a través de ventanas o puertas permanentes.

2. UBICACIÓN DEL APARATO.

- Retire completamente el embalaje y compruebe que la cocina está en buen estado. De lo contrario, contacte con el personal técnico.

- Esta cocina no está concebida para ser encastrada en un mueble. Siga las siguientes instrucciones:
 - Coloque el aparato sobre una superficie plana.
 - Debe respetar un mínimo de 2cm de separación entre las paredes y la cocina.
 - Debe respetar un mínimo de 65cm en la parte superior de la cocina.
 - La cocina NO debe instalarse sobre superficies inflamables.
 - Es importante que nivele las patas de la cocina para lograr una distribución uniforme de los líquidos en los recipientes.

3. CONEXIÓN AL GAS.

La cocina posee una placa de características localizada en la parte posterior, que indica las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de alimentación.

La conexión a la bombona de gas o a la red de gas, debe efectuarse de acuerdo con las prescripciones de la legislación en vigor, después de asegurarse que la cocina está regulada para el gas con el cual se va a alimentar y después de comprobar la respectiva presión de alimentación que aparece en la chapa de características. En caso de que no ocurra, efectuar las operaciones que figuran en el aparato "Adaptación a los diferentes tipos de gas".

La conexión de su cocina al circuito de gas ciudad debe ser hecha por personal técnico cualificado.

- **Cuidados del tubo de conexión/manguera a la bombona:**
 - No debe soportar temperaturas superiores a 50°C.
 - Deben ser utilizadas abrazaderas en los dos extremos.
 - El tubo debe permanecer a la vista para permitir una vigilancia periódica.
 - Deberá ser lo más corto posible y con un máximo de 1.5m.

En el caso de conexión de una cocina con compartimento para la bombona, el tubo que se debe utilizar deberá tener un máximo de 85cm y deberá ser colocado tal y como se indica en la figura 1.

Atención: Después de haber hecho la conexión de la alimentación de gas, y antes de poner en funcionamiento la cocina, compruebe si existe algún tipo de fuga. La búsqueda de fugas debe realizarse con la ayuda de un producto jabonoso. En cualquier caso, NUNCA utilice una llama.

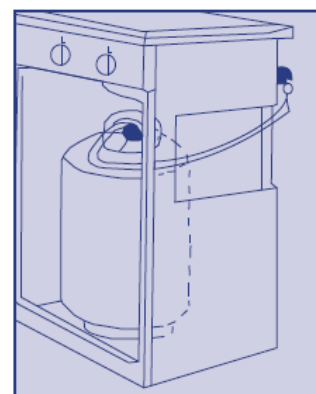


Figura 1

4. REGULACIÓN DEL CAUDAL MÍNIMO.

- **Encimera:**

- Encender el quemador cuyo caudal se pretende controlar.
- Retire el mando de la válvula, el cual está fijado a presión.
- Introduzca un destornillador en el orificio de la válvula, girando lentamente en un sentido o en el otro (ver figura 2) hasta obtener una llama mínima regular.
- Vuelva a montar los mandos y asegúrese de que, desde el caudal máximo hasta el caudal mínimo, la llama no se extingue.

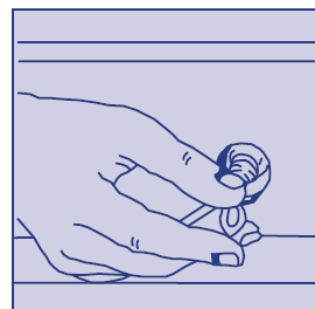


Figura 2

5. ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GAS.

Las cocinas pueden ser adaptadas a los diferentes tipos de gas, sustituyendo la toma de gas por la indicada en el nuevo tipo de gas (ver figura 3), y montando los inyectores correspondientes al gas que se pretende utilizar (ver cuadro 1 y 2).

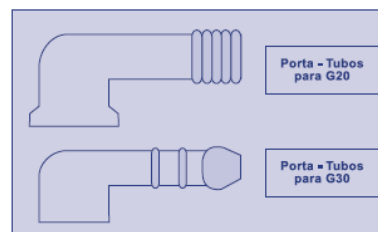


Figura 3

- **Quemadores de la encimera:**

- Retire las parrillas y los quemadores.
- Afloje los tornillos de la encimera y levántela.
- Afloje los inyectores y sustitúyalos por los que se adaptan al nuevo tipo de gas.
- Para regular el aire la primera vez, apretar o aflojar el tornillo en el cuerpo del quemador, según se quiera reducir o aumentar el aire respectivamente y comprobar si se obtiene una llama regular.
- Volver a montar las piezas efectuando las operaciones arriba descritas, pero en orden inverso.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS QUEMADORES E INYECTORES.

Cuadro 1						
Quemador		Auxiliar	Semirrápido	Semirrápido	Rápido	Total
Potencia (kw)		1.00	1.75	1.75	3.00	7.5
G30, 29 mbar	Ref. 2 inyectores	50	65	65	85	
	Consumo (g/h)	75	130	130	220	555
G20, 20 mbar	Ref. 2 inyectores	72	97	97	128	
	Consumo (m3/h)	0.095	0.170	0.170	0.285	0.72
G20, 30	Caudal reducido (kw)	0.31	0.45	0.45	0.71	1.83

Cuadro 2					
Quemador		Auxiliar	Semirrápido	Rápido	Total
Potencia (kW)		1.00	1.75	3.00	5.75
G30, 29 mbar	Ref. 2 inyectores	50	65	85	
	Consumo (g/h)	75	130	220	425
G20, 20 mbar	Ref. 2 inyectores	72	97	128	
	Consumo (m3/h)	0.095	0.170	0.285	0.55
G20, 30	Caudal reducido (kW)	0.31	0.45	0.71	1.47

7. INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO.

- **Utilización:**

La utilización de una cocina que funcione a gas conduce a la producción de calor y humedad en el lugar donde está instalada. De este modo, debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación naturales, o instalar un dispositivo de ventilación mecánico (extractor).

Además, es recomendable tener un sistema de ventilación complementario, como una ventana u otra abertura más eficaz, como por ejemplo el aumento de la potencia de la ventilación mecánica si la tuviera.

8. COMPARTIMENTO DE LA VENTILACIÓN.

En las cocinas con compartimiento para la bombona de gas, la bombona deberá tener dimensiones no superiores a 60*31cm.

9. QUEMADORES DE LA ENCIMERA.

El panel de mandos posee un esquema serigráfico encima de cada mando, que indica cual es el quemador que pertenece a cada mando. De acuerdo, con el tipo de encendido de los quemadores del modelo que adquirió, sigas las instrucciones que aparecen a continuación:

- **Encendido manual:**

- Abra la llave de gas o la bombona.
- Encienda una cerilla y aproxime la llama al quemador que pretende utilizar.
- Simultáneamente oprima el mando respectivo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de llama grande (figuras 4 y 5). Mantenga la presión sobre el mando durante 4 a 8 segundos, para permitir que la sonda térmica se caliente y permita el paso de gas.



Figura 5

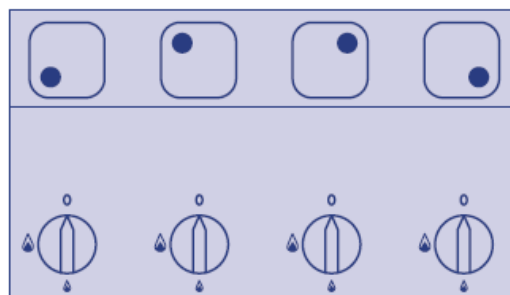


Figura 4

- **Selección de los recipientes:** Para obtener el máximo rendimiento de su cocina y un consumo mínimo de gas, le recomendamos que:
 - Use recipientes de diámetro adecuado al quemador utilizado, evitando que la llama sobrepase la parte baja de los mismos (ver figura 6 y cuadro 3).
 - Cuando el líquido entre en ebullición, la llama debe ser reducida manteniendo siempre la ebullición.
 - Utilice siempre recipientes con tapa.
 - No deben ser utilizados recipientes de base cóncava o convexa.

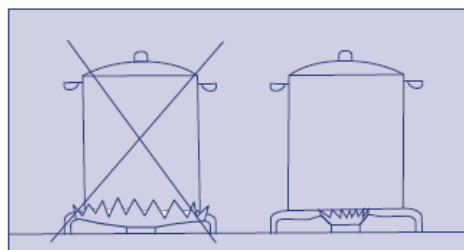


Figura 6

Cuadro 3	
Quemador	Diámetro de los recipientes
Auxiliar	12 a 18 cm
Semirrápido	20 a 22 cm
Rápido	26 a 28 cm
Ultra rápido	28 a 30 cm / 30 a 32cm

- **Para la utilización intensiva y prolongada:** En un uso intensivo y prolongado del aparato puede ser necesario ventilación suplementaria, por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando la potencia de ventilación mecánica, si la tuviera.

10. MANTENIMIENTO.

Desconectar la cocina de la red antes de iniciar cualquier reparación o intervención en el mantenimiento de la misma, si tuviera que intervenir en los componentes funcionales de gas o electricidad, como pueden ser, conmutadores, placas eléctricas, grifos, termostatos e inyectores, debe avisar a nuestro servicio técnico autorizado.

11. LIMPIEZA.

- **Partes esmaltadas:** Para conservar mucho tiempo el brillo de las partes esmaltadas, es necesario limpiarlas frecuentemente con agua templada y jabón. No las lave cuando todavía estén calientes ni use productos abrasivos. Nunca deje en contacto con el esmalte, durante mucho tiempo, vinagre, café, leche, agua, zumo de limón o de tomate.
- **Partes inoxidable:** Las partes en acero inoxidable también deben limpiarse con agua y jabón y enjuagarlas con un paño seco. Para mantenerlas brillantes, basta limpiarlas periódicamente con productos químicos apropiados que pueden encontrarse con facilidad en las tiendas.
- **Base quemadores:** La base de los quemadores debe lavarse frecuentemente, con agua hirviendo y detergente, eliminando todos los residuos.

12. CONTROL DEL TUBO DE LA BOMBONA.

El control del tubo para conectar la cocina al gas debe hacerse periódicamente, debiendo ser sustituida cuando se observe cualquier anomalía. Para detectar fugas se debe utilizar un producto jabonoso y NUNCA una llama. Es aconsejable sustituir el tubo en el plazo indicado en el mismo.

No se debe dejar dentro de la cocina ninguna bombona si no está conectada al tubo de conducción del gas, aunque esté total o parcialmente vacía.

13. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

Para sustituciones eventuales de componentes, se deben utilizar piezas exclusivamente originales para que la cocina pueda dar el mejor rendimiento. Las reparaciones o modificaciones deben ser realizadas por el Servicio Técnico Oficial.

14. ASISTENCIA TÉCNICA.

Este aparato fue controlado y regulado por personal especializado en fábrica para conseguir un rendimiento óptimo. Las reparaciones o modificaciones deben ser realizadas por el Servicio Técnico Oficial.

ELIMINACIÓN DEL APARATO Y DE SUS EMBALAJES.



Deseche el material de embalaje del lavavajillas correctamente. Todos los materiales de embalaje pueden ser reciclados. Las piezas de plástico están marcadas con las abreviaturas internacionales estándar: (por ejemplo, PS para poliestireno, material de relleno) Este aparato está identificado de acuerdo con la directriz europea 2012/19 / UE sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos -WEEE. La guía especifica el marco para una devolución y reutilización válidas en toda la UE de aparatos viejos.

¡Advertencia! ¡El material de embalaje podría ser peligroso para los niños! Para desechar el paquete y el aparato, diríjase a un centro de reciclaje. Corte el cable de alimentación y deje el dispositivo de cierre de la puerta inutilizable. El embalaje de cartón se fabrica con papel reciclado y debe desecharse en el contenedor adecuado para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el uso inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad y con el servicio de eliminación de desechos de su hogar.