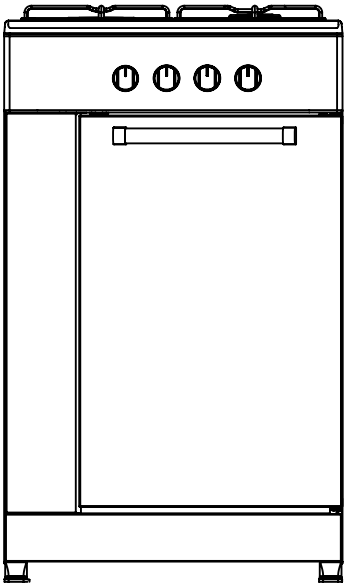
FULL SIZE COOKER WITH GAS CYLINDER COMPARTMENT

ESTUFA DE TAMAÑO COMPLETO CON COMPARTIMENTO PARA CILINDRO DE GAS

FOGÃO DE TAMANHO REAL COM COMPARTIMENTO PARA GARRAFA DE GÁS

svan



USER MANUAL GB

MANUAL DEL USUARIO ES

MANUAL DO UTILIZADOR PO

Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using the appliance so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

WARNING: The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

WARNING: Features marked with * are optional.

"Complies with AEEE Regulation"

Contents

Important warnings 4
Electrical safety 8
Gas safety 10
Power connection 13
Gas connection 14
Appliance introduction 19
Technical specifications 20
Setting up the appliance 22
Control Panel 24
Appliance use 25
Maintenance and cleaning 28
Troubleshooting 29
Handling rules 30
Tips for saving energy 30
Disposal of waste product 31
Packing information 31

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORISED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

3. The appliance should be used according to operating instructions.

4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

5. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.

6. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.

7. Setting conditions of this appliance are specified on the label. (Or on the data plate)

8. The accessible parts may be hot when the grate is used. Small children should be kept away.

9. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

10. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

11. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

12. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

13. Touching the heating elements should be avoided.

14. CAUTION: Cooking process should be supervised. Cooking process shall always be supervised.

15. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

16. This appliance can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

17. This appliance has been designed for household use only.

18. Children should not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

19. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

20. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

21. Keep the ventilation channels open.

22. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

23. Do not use the appliance in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

24. Check that the appliance is off after each use.

25. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

26. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

27. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

28. Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

29. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

30. The appliance should be disconnected during any construction work in the house. After completing the work, re-connecting the appliance should be done by authorised service.

31. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

32. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

33. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

34. Cable fixing point shall be protected.

35. WARNING: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

36. User should not handle the appliance by themselves.

37. The user should be careful when cleaning the upper hobs of the appliance. It may cause personal injuries.

38. Since the appliance is hot during cooking or right after cooking, scalding may occur due to extreme temperature and steam.

39. Users may contact hot surfaces and burns may occur if the appliance is forgotten to be turned off during cooking.

40. If heavier loads are placed on the appliance, the loads may overturn. It may cause personal injuries.

41. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company will not be responsible for the damages that may occur due to using the appliance without grounding according to local regulations.

3. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

4. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.

5. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

6. Unplug the appliance during installation, maintenance, cleaning, and repair.

7. Make sure the plug of the appliance is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

8. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

10. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the appliance plug is inserted.

12. The appliance should be installed in such a way that the electrical installation can be completely disconnected. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

13. The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

14. Unplug the appliance during installation, maintenance, cleaning, and repair.

15. The appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.

16. The appliance circuit breaker switches should be in the workplace accessible to the end user while the appliance is in place.

17. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

18. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance should be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.

2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for en extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance should be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this appliance.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the upper hob is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the upper hob again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation should be performed by authorised and competent people.

8. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

9. Gas should burn well in gas appliances. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

10. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected

1. Do not use naked flame, and do not smoke.

2. Do not operate any electrical switch.
(For example: lamp switch or doorbell)

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

5. Close all valves on the appliances that utilise gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.

7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.

8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

Intended Use

1. This appliance is designed for domestic use. Commercial use of the appliance is not permitted.

2. This appliance should only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

4. The operational life of the appliance you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this appliance as defined is provided by the manufacturer.

Power Connection

This appliance should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

The electrical connections of the appliance should only be made with (grounded) sockets with a grounding system that is laid in accordance with the rules. Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

Your appliance should ground the plug; make sure the plug socket is grounded. The plug should be placed within reach after installation.

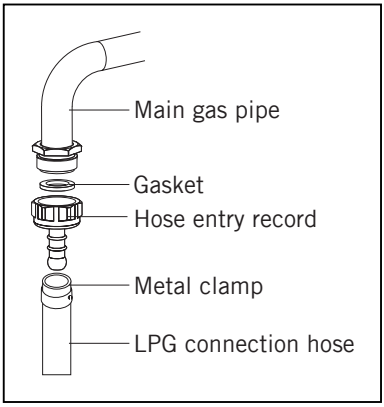
Your appliance is manufactured in accordance with 220-240 V AC 50-60 Hz. electrical supply. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

Do not allow the power cord of your appliance to contact hot parts of the appliance. Keep it away from sharp edges and corners.

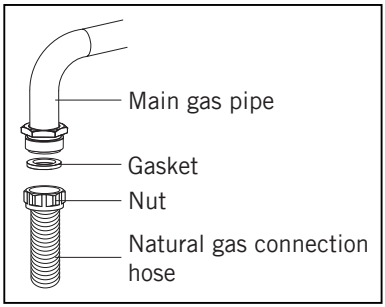
Gas Connection

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Check if the appliance settings are compatible with the local distribution conditions (gas type and gas pressure) before placing the appliance.



For LPG connection, attach the metal clamp to the hose coming from the LPG cylinder. Install one end of the hose by pushing it all the way to the hose inlet record on the back of the appliance by heating it in boiling water. And tighten with a screwdriver by bringing the clamp to the end of the hose. The hose and gasket inlet record required for connection is as follows.



For natural gas connection, place the gasket in the nut at the end of the natural gas connection hose. Turn the nut to attach the hose to the main gas pipe. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and gasket inlet record required for connection is as follows.

WARNING: All kinds of work to be performed on gas equipment and systems should be carried out by authorised and qualified persons.

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Conversion from Natural Gas to LPG or from LPG to Natural Gas

1. Switch off the gas and electricity of the appliance. If the appliance is hot, wait for it to cool down.

2. Use a screwdriver with the tip as shown in figure 1 for injector replacement.

3. Remove the burner cover and burner of the appliance as shown in figure 2 and ensure that the injector is visible.

4. Remove the injector by turning it as shown in figure 3 with a screwdriver and replace it with a new one.

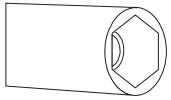


Figure 1

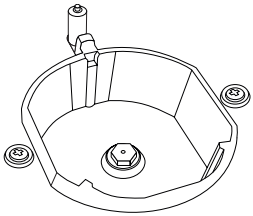


Figure 2

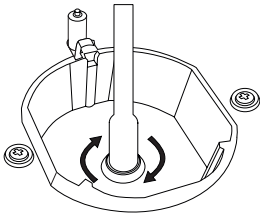


Figure 3

Gas Hose Crossing Path

Connect your appliance to the gas mains cock in the shortest way and without any leakage. The correct connection shape is shown in the figure below.

Ensure that the buttons on the control panel are closed and the gas cylinder is open for sealing and gasket safety control.

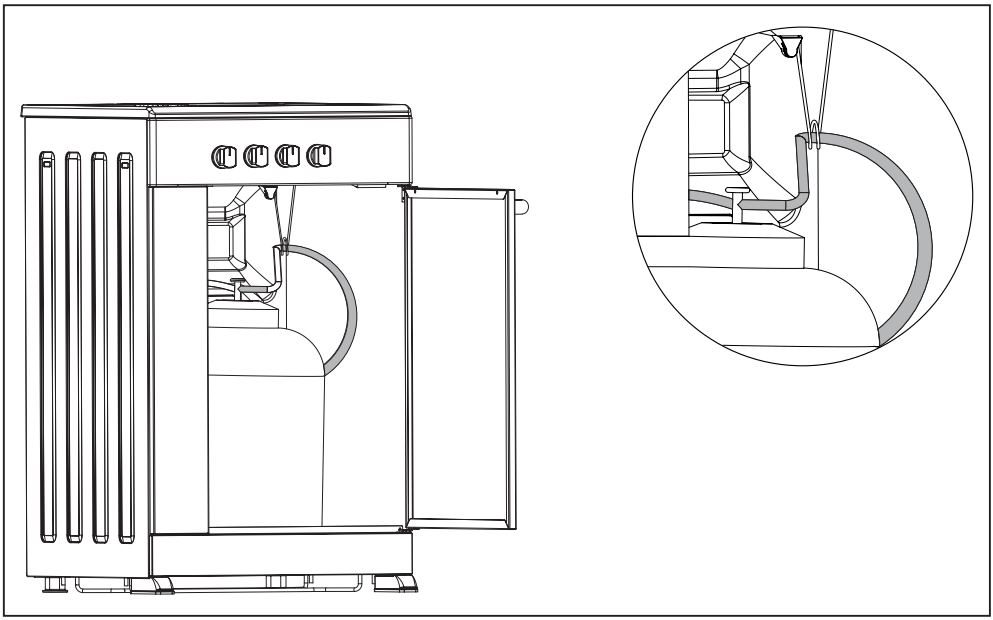
WARNING: Never use any lighters, matches, lit cigarettes, or similar flammable materials when checking for gas leakage.

Apply soap foam to the connection points. There will be foaming here if there is a leak/leakage.

Ensure that the appliance is at the counter level when placing your appliance in place.

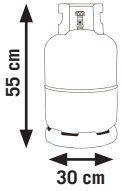
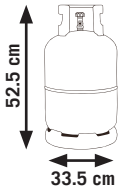
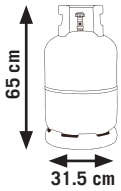
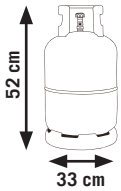
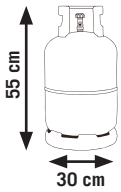
Adjust the appliance to the counter level by adjusting the feet, if necessary.

Use your appliance on a flat surface and in a well-ventilated environment.



LPG bottle sizes

WARNING: The LPG bottle to be used in this product should comply with the table given below.

Country	LPG Bottle Sizes
Spain	
Portugal	
Italy	
France	
Romania	

Room Ventilation

Air required for combustion is taken from the room air and gases produced are returned directly to the room.

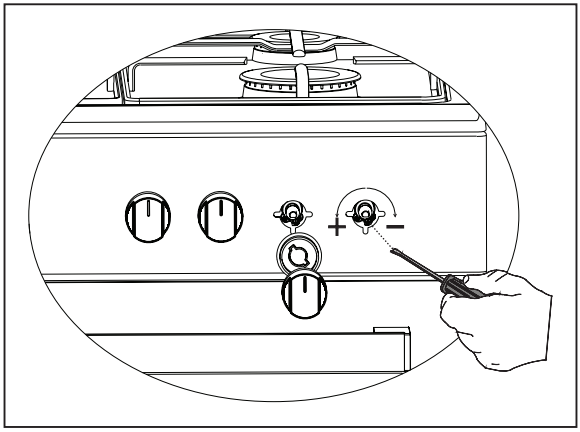
A good room ventilation is essential for the safe operation of your appliance.

If there are no windows or doors to be used for room ventilation, additional ventilation should be installed. However, if the room has a door that opens directly to the outside, there is no need for additional ventilation systems.

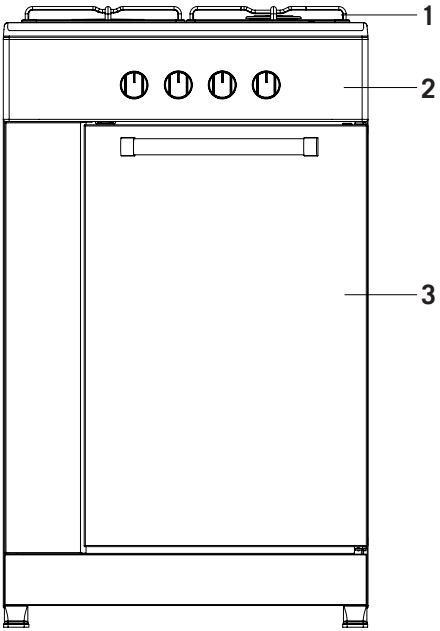
Room size	Ventilation opening
Less than 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 to 10 m^3	min. 50 cm^2
Greater than 10 m^3	is not necessary
In basement or cellar	min. 65 cm^2

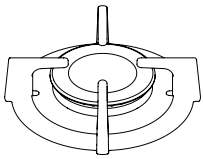
Flame Output Speed Setting

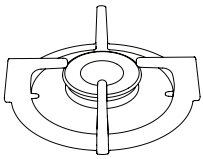
First pull out the buttons on the control panel to do this. Adjust by turning the screw in the middle of the gas cocks with a small screwdriver, as shown in the picture below. Use a screwdriver of appropriate size to adjust the flow adjustment screw. Turn the screw clockwise. Reverse the procedure to make the appropriate adjustment and reinsert the buttons. A normal flame length in the low position should be 6-7 mm. Check if the flame is on or off for the last check.

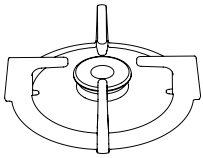


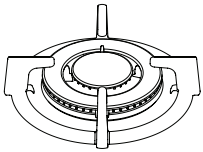
APPLIANCE INTRODUCTION

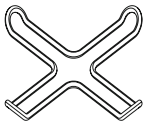


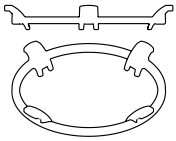

4

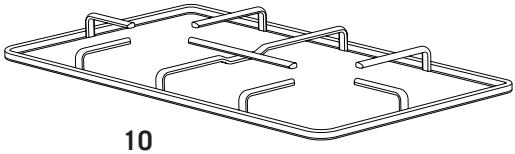

5


6


7


8


9


10

1. Upper hobs
2. Control panel
3. Cabinet door
4. Large burner
5. Middle burner
6. Small burner *
7. Wok burner *
8. Coffee adapter (coffee pot) *
9. Wok burner adapter *
10. Grate

Technical Specification Tables

By gas type upper hob specifications		G30,28-30 mbar G31,37 mbar		G30.50 mbar		G30.37 mbar	
		LPG		LPG		LPG	
Wok burner (3.5)	Injector	0.96	mm	0.76	mm	0.96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3.50	kW	3.50	kW	3.50	kW
Wok burner (1.9)	Injector	0.68	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW
Large burner	Injector	0.85	mm	0.75	mm	0.85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.65	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.50	mm	0.43	mm	0.50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

By gas type upper hob specifications		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar	
		Natural gas		Natural gas	
Wok burner (3.5)	Injector	1.40	mm	1.28	mm
	Gas flow	0.333	m^3/h	0.333	m^3/h
	Power	3.50	kW	3.50	kW
Wok burner (1.9)	Injector	1.05	mm	1.05	mm
	Gas flow	0.196	m^3/h	0.196	m^3/h
	Power	1.90	kW	1.90	kW
Wok burner (2.4)	Injector	1.15	mm	1.10	mm
	Gas flow	0.243	m^3/h	0.243	m^3/h
	Power	2.40	kW	2.40	kW
Large burner	Injector	1.15	mm	1.10	mm
	Gas flow	0.276	m^3/h	0.276	m^3/h
	Power	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.97	mm	0.92	mm
	Gas flow	0.162	m^3/h	0.162	m^3/h
	Power	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.72	mm	0.70	mm
	Gas flow	0.96	m^3/h	0.96	m^3/h
	Power	0.95	kW	0.95	kW
Supply voltage	220-240 V AC 50-60 Hz.				

WARNING: Technical specification tables should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the appliance quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values declared in the markings on the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are the values obtained in the laboratory environment according to the relevant standards. These values may vary depending on the operating and ambient conditions of the appliance.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. The manufacturer shall not be held responsible for the damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons and the warranty of the appliance shall be invalid.

WARNING: It is the responsibility of the customer to prepare the place where the appliance will be placed and the electrical installation.

WARNING: The rules specified in the local standards related to electricity should be followed when installing the appliance.

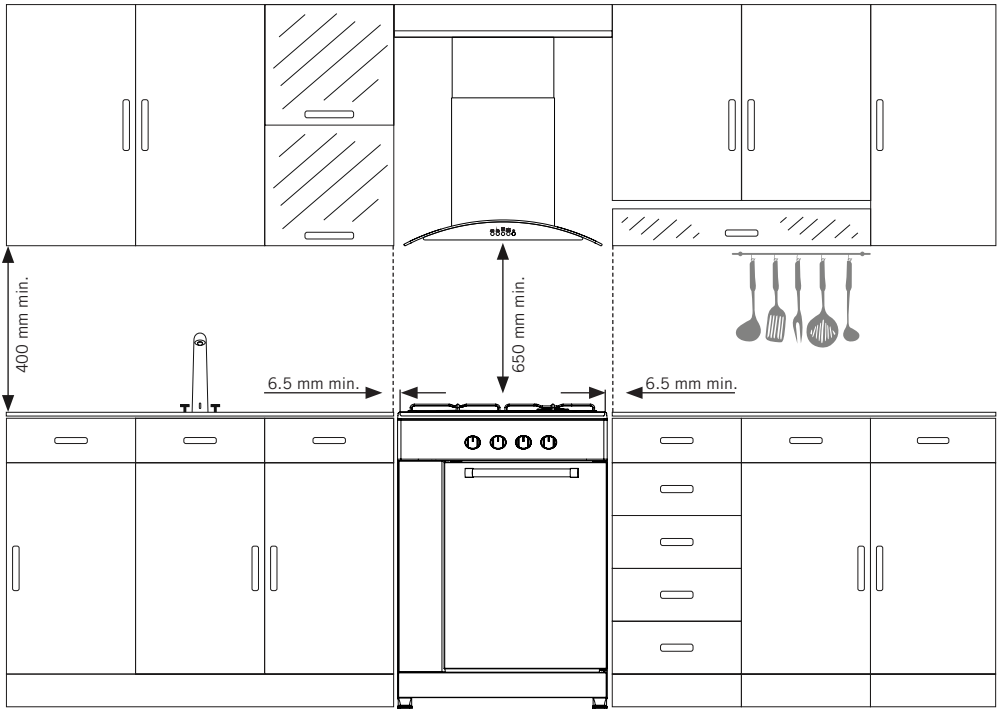
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not install the appliance if it is damaged. Damaged appliances pose a danger to your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

The appliance should be used within the kitchen furniture in such a way that there is a distance of at least 400 mm between the upper hob surfaces and other surfaces and a distance of 6.5 mm from the side surfaces.

If a hood or aspirator will be installed above the appliance, follow the instructions of the manufacturer for height of installation. (min. 650 mm)

The appliance can be placed side by side with kitchen walls, kitchen furniture, or any size of appliance behind or on one side. The kitchen furniture in the immediate vicinity of the appliance should be the same size or smaller than the appliance.

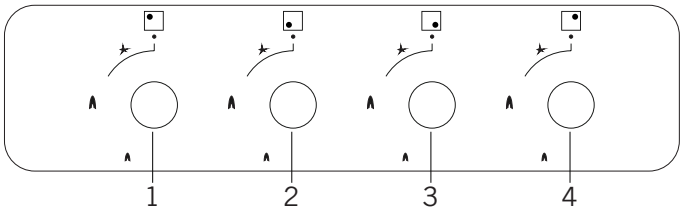


WARNING: All kinds of kitchen furniture next to the appliance should be heat-proof. (Not less than 100°C)

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling appliances.

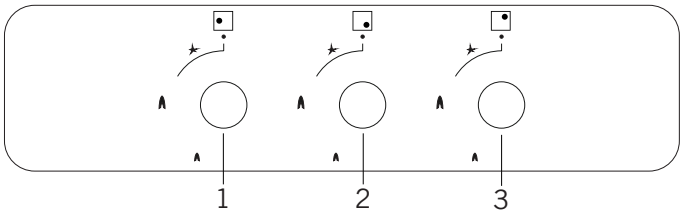
CONTROL PANEL

For 4-upper hob models;



1. Left rear upper hob
2. Left front upper hob
3. Right front upper hob
4. Right rear upper hob

For 3-upper hob models;



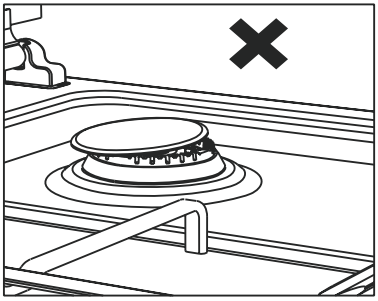
1. Left middle upper hob
2. Right front upper hob
3. Right rear upper hob

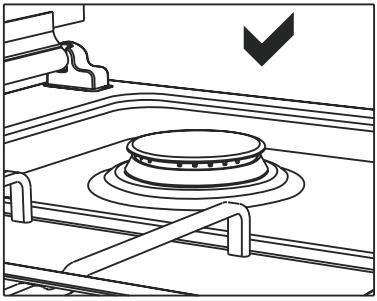
WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your appliance.

APPLIANCE USE

Use of the Upper Hob Section

1. Ensure that the upper hob covers are in the correct position before using your appliance. The correct placement of the upper hob covers is shown in the figure below.

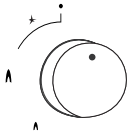




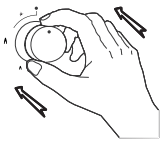
2. Follow the signs on the control panel indicating the location of the relevant upper hob to operate the desired upper hob from the correct button. The gas cocks have a special locking mechanism. For this reason, push the button forward and keep the button pressed while opening or closing the cock to operate the upper hob.

3. ● Closed Position Full Flame Low Flame

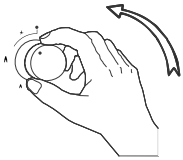
4. The ignition takes place by means of electricity in automatic ignition models. Therefore, make sure that the appliance is electrically connected before using the appliance.



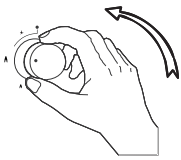
Upper hob cock is off.



First press the button forward to ignite the upper hob.

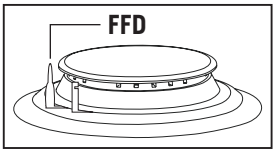


The lighter is activated and starts igniting when the button is in the depressed position.



Keeping the button pressed and turning it to the left allows you to burn to the desired flame length.

5. Wait 5-10 seconds by performing the ignition process in accordance with the instructions, seeing the flame on the burner, and then pushing the button forward without withdrawing your hand in models with a gas cutter safety assembly. The safety mechanism will be activated within this period and will ensure that the appliance is in working condition. The gas cutter safety assembly automatically cuts off the gas to the upper hobs in the event that the upper hobs are extinguished for any undesirable reason.



6. Flame Cut-Off Safety Device (FFD); operates instantly when safety mechanism activates due to overflown liquid over upper hobs.

7. When using the coffee pot apparatus provided with your appliance as an option, ensure that the apparatus feet are fully seated on the grate and centred on the upper hobs.

8. Make sure that the grates are fully seated in place. If the grate does not fit properly, it may cause the materials to be placed on it to spill.

9. Place the handles so that they do not come on the upper hobs to prevent the handles of pots and pans from heating.

10. Place suitable amount of food to the pots and pans. You do not have to clean unnecessarily by preventing the food from overflowing in this way.

11. The size of the container and the gas flame shall match each other. Adjust the gas flames so that they do not protrude from the bottom of the container.

12. Do not use unstable and easily tiltable containers on the upper hobs.

13. Do not place containers and pots empty in exposed upper hobs.

14. Always turn off the upper hobs after each use.

15. Do not place containers that may be affected by heat on the appliance.

16. When you want to put the pot in another upper hob, instead of sliding it, lift it and put it on top of the upper hob you want.

17. Keep the lid of container you use for heating oil open.

18. Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.

19. Use long-handled pots that fit exactly on the surface of the appliance. This way you will be able to use energy more efficiently.

20. Make sure that the top cover of the appliance is in the fully open position when cooking. Do not close the top cover when the upper hobs are hot.

Pot Diameters Table

Upper hob	Pot diameter
Large burner	22-26 cm
Middle burner	18-20 cm
Small burner	12-18 cm
Wok burner (3.5)	24-28 cm
Wok burner (1.9)	22-26 cm

The next table shows the recommended pot diameters to be used according to the upper hobs.

WARNING: The pot diameter to be used in the appliance should be minimum 120 mm.



Splashes and overflows may damage the appliance surface and cause fire.



Do not use containers with convex or concave bases.

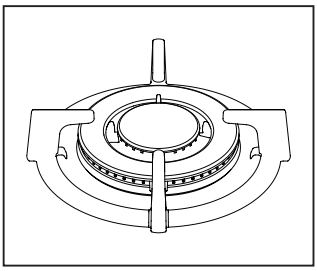


The energy is wasted if the pot diameter is smaller than the upper hob diameter.



Use only flat-bottomed pots or pans.

Wok Burner Use *



Wok burner is characterised by its fast cooking. It provides homogeneous heat distribution to the base of the pot at high temperature since it has a double ring flame system. It is ideal for short-term and high-temperature cooking. You need to take the wok burner adapter over the stove when you want to use a normal pot on the wok burner.

MAINTENANCE AND CLEANING

The operating life of the appliance is extended and the problems encountered are reduced if it is cleaned at regular intervals.

WARNING: Unplug the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait for the appliance to cool down before cleaning the appliance. Hot surfaces may cause burns.

Do not clean the appliance with hard tools such as brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasives, scratching agents, or detergents.

Wipe the parts of the appliance with a soapy cloth and rinse. Then dry thoroughly with a soft cloth.

WARNING: Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

WARNING: Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

Do not wash any part of the appliance in the dishwasher.

Use potassium stearate (arabic soap) for dirt and stains.

The appliance should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the appliance is used again later.

Ensure that you completely wipe off any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.

Clean the control panel and buttons with a wet cloth and dry them with a dry cloth.

Quickly clean the substances containing vinegar, lemon, salt, cola and similar acids and alkaline spilled on the appliance.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your appliance by checking the following points before calling the technical service.

Problem	Possible Cause	Remedy
No Ignition	No sparks.	Check power supply.
	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
It ignites incorrectly	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	The upper hobs are wet.	Dry the upper hobs carefully.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
Flame turns off during operation	Overflow food turns off the flame.	Turn off the upper hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong current of air may have extinguished the flame.	Please turn off the relevant upper hob and check the cooking area for air currents. (open windows, etc.) Wait for one minute and ignite again.
Yellow flame	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas being used.
Unstable flame	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
Gas odour	Any gas cock was left on.	Check if any gas cocks are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to cooker.	Make sure connections are leak-proof.
Lighter not operating.	The ends and body parts of the ignition plugs in the upper hobs may be contaminated.	Clean the ends and body parts of the ignition plugs in the upper hobs with a dirt-removing material.
	The channels on the upper hobs may be blocked.	Clean and open the blocked channels on the upper hobs.

HANDLING RULES

1. Carry out the movement and transportation in the original packaging.

2. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.

3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.

4. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.

5. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your appliance ecologically and economically.

1. Use as little water as possible during the cooking process.

2. Use pans and pots that are sufficient for the amount of food.

3. Use pans and pots of the type suitable for the amount of food for small quantities.

4. Use pots and pans made of materials with good heat conduction. For example, pots and pans made of cast iron, steel, or enamel heat faster compared to glass or ceramic baking ware, consuming less energy.

5. Select the lowest energy setting where the water can boil. Reduce the current energy setting to as low as possible to maintain the required temperature.

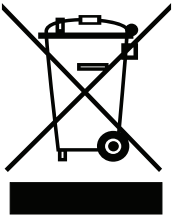
6. Ensure that the cooking item is centred on the cooker.

COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

This appliance does not contain harmful and prohibited substances specified in the Regulation on Control of Waste Electrical and Electronic Equipment published by the Ministry of Environment and Urbanisation of the Republic of Turkey. It complies with AEEE Regulation.

PACKAGE INFORMATION

This appliance was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this appliance with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic appliances. You can ask your local administration about these collection points. You can help protect the environment and natural resources by delivering the used appliances for recycling. Before disposing of the appliance, cut the power cord and render it non-functional for children's safety. The packaging of the appliance is manufactured from recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.



www.svanelectro.com

Estimado cliente,

Gracias por confiar en este producto.

Nuestro objetivo es permitirle utilizar de manera óptima y eficiente este producto ecológico, fabricado en nuestras modernas instalaciones en condiciones precisas con respecto a la sensación de calidad en total.

Le recomendamos leer atentamente el manual de instrucciones y conservarlo permanentemente antes de utilizar el aparato para que mantenga sus características originales durante mucho tiempo.

ADVERTENCIA: Este manual de uso está destinado para varios modelos. Algunas de las funciones descritas en este manual podrían no estar disponibles en su modelo.

ADVERTENCIA: Las figuras que aparecen en el manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con su producto.

Este se ha fabricado en modernas y ecológicas instalaciones sin afectar al medioambiente.

ADVERTENCIA: Las características marcadas con son opcionales.

"Cumple con la normativa AEEE"

Contenido

Advertencia importantes 34
Seguridad eléctrica 38
Seguridad de gas 40
Conexión eléctrica.....43
Conexión de gas.....44
Introducción al aparato.....49
Características técnicas 50
Configuración del aparato 52
Panel de mandos 54
Uso de aparato 55
Mantenimiento y limpieza.....58
Solución de problemas 61
Reglas de manejo 61
Consejos para ahorrar energía 61
Eliminación de producto desecho 62
Información del embalaje 62

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **"SERVICIO AUTORIZADO"**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

3. El aparato se debe usar de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

4. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

5. ADVERTENCIA: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.

6. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.

7. Las condiciones de configuración de este aparato se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)

8. Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.

9. ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.

10. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.

11. NO TRATE NUNCA de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del aparato y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

12. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.

13. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

14. PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.

15. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

16. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que se garantice el control o se les proporcione información sobre los peligros.

17. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico.

18. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

19. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

20. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

21. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

22. No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

23. No use el aparato estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

24. Verifique que el aparato esté apagado después de cada uso.

25. Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

26. No opere el aparato si está roto o visiblemente dañado.

27. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

28. No ponga objetos que sean accesibles por los niños sobre el aparato.

29. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

30. Durante las obras de construcción en la casa, el aparato debe estar desconectado. Tras finalizar las obras, la reconexión del aparato debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.

31. No coloque envases metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.

32. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

33. Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

34. El punto de fijación del cable debe estar protegido.

35. ADVERTENCIA: Si se rompe el vidrio del aparato, apague inmediatamente cualquier elemento de calefacción y desconecte el aparato de la fuente de alimentación, no toque la superficie del aparato y no lo utilice.

36. El usuario no debe manejar el aparato solo.

37. El usuario debe tener cuidado al limpiar las placas superiores del aparato. Puede causar lesiones personales.

38. Dado que el aparato está caliente durante la cocción y también durante cierto tiempo tras acabar, existe el riesgo de quemaduras tanto por el vapor como por la temperatura extrema.

39. Los usuarios podrían entrar en contacto con superficies calientes y podrían sufrir quemaduras si se olvida apagar el aparato durante la cocción.

40. En caso de poner elementos pesados sobre el aparato, éstos pueden caer. Puede causar lesiones personales.

41. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

Seguridad eléctrica

1. Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

2. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

3. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

4. Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

5. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

6. Desenchufe el aparato durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

7. Asegúrese de que el enchufe del aparato esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.

8. Si el cable de suministro de energía (el cable con enchufe) está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o un personal igualmente calificado para evitar una situación peligrosa.

9. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

10. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

11. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del aparato.

12. Es necesario instalar el aparato de forma que la instalación eléctrica pueda desconectarse completamente. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

13. El suministro de energía no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.

14. Desenchufe el aparato durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

15. El aparato está equipado con un cable **tipo "Y".**

16. Los disyuntores del aparato deben estar en el lugar de trabajo accesible para el usuario final mientras el aparato está en su sitio.

17. Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

18. No quite los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos vivos. Puede causar una descarga eléctrica.

Seguridad con gas

1. Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.

2. Cuando se usa un aparato de cocina a gas: humedad, calor y productos quemados se pueden generan en la habitación. Primero, asegúrese de que la estufa esté bien ventilada cuando utilice el electrodoméstico y mantenga aberturas de ventilación naturales o instale un equipo de ventilación mecánica.

3. Después de usar el artefacto durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.

4. Este electrodoméstico debe usarse solo en lugares bien ventilados de acuerdo con la normativa vigente. Lea el manual antes de instalar o usar este aparato.

5. Antes de colocar el dispositivo, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.

6. El mecanismo no se puede ejecutar por más de 15 segundos. Si la placa superior no está encendida después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender la placa superior de nueva.

7. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

8. Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

9. El gas debería arder bien en los aparatos de gas. El gas de combustión bien puede entenderse a partir de la llama azul y la combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.

10. Pregunte a su suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el olor a gas.

Qué hacer cuando se detecta olor a gas

1. No use llamas abiertas y no fume.

2. No opere ningún interruptor eléctrico.
(Por ejemplo: interruptor de la lámpara o timbre de la puerta)

3. No use el teléfono ni el teléfono móvil.

4. Abra las puertas y ventanas.

5. Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y los contadores de gas.

6. Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.

7. Verifique todas las mangueras y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.

8. No ingrese a la casa hasta que las autoridades aclaren que es seguro.

Uso previsto

1. Este aparato está diseñado para uso domestico. El uso comercial del aparato no está permitido.

2. Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.

3. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.

4. La vida operativa del aparato que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los repuestos necesarios para el funcionamiento de este aparato según lo definido.

Conexión Eléctrica

Es necesario instalar y conectar correctamente este aparato según las instrucciones del fabricante y por el servicio técnico autorizado.

Las conexiones eléctricas del aparato se deben establecer únicamente en tomas de corriente (con conexión a tierra) con un sistema de puesta a tierra establecido conforme a las normas. En caso de que no exista una toma de corriente adecuada para el sistema de puesta a tierra en el lugar de instalación de su aparato, póngase en contacto con un electricista autorizado. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por la conexión del aparato a una toma de corriente sin conexión a tierra.

Su aparato debe conectarse a tierra con el enchufe; asegúrese de que la toma de corriente está conectada a tierra. Conviene colocar el enchufe al alcance de la mano después de la instalación.

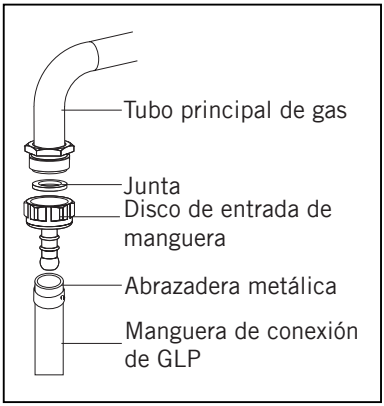
Su aparato ha sido fabricado conforme a una red eléctrica de 220-240 V AC 50-60 Hz. Pongase en contacto con un electricista o con un servicio técnico autorizado si su red eléctrica no ofrece estas especificaciones.

No permita que el cable de alimentación de su aparato entre en contacto con partes calientes del mismo. Manténgalo lejos de los bordes y esquinas filosas.

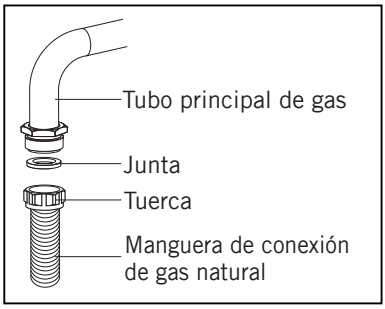
Conexión de gas

ADVERTENCIA: Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión.

Antes de colocar el aparato, asegúrese de que los ajustes sean compatibles con las condiciones locales de distribución (tipo de gas y presión de gas).



Para la conexión de GLP, coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Instale un extremo de la manguera empujándolo hasta llegar a la entrada de la manguera en la parte posterior del aparato, calentándolo en agua hirviendo. A continuación, apriete con un destornillador llevando la abrazadera hasta el final de la manguera. La manguera y el sello de entrada necesarios para la conexión son los siguientes.



Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca en el extremo de la manguera de conexión de gas natural. Para fijar la manguera a la tubería principal de gas, gire la tuerca. Revise si hay una fuga de gas y complete la conexión. La manguera y el sello de entrada necesarios para la conexión son los siguientes.

ADVERTENCIA: Se debe realizar todo tipo de trabajos en los equipos y sistemas de gas por parte de personas autorizadas y cualificadas.

ADVERTENCIA: No mueva el aparato conectado a gas. Cualquier esfuerzo podría provocar una fuga de gas, ya que podría aflojar la manguera.

Transformación de Gas Natural a GLP y de GLP a Gas Natural

1. Cierre el gas y desconecte la electricidad del aparato. Si el aparato está caliente, espere para que se enfríe.

2. Para la sustitución del inyector utilice un destornillador con la punta que se muestra en la figura 1.

3. Saque la tapa del quemador y el quemador del aparato tal y como se indica en la figura 2 y asegúrese de que el inyector es visible.

4. Retire el inyector girando como se muestra en la figura 3 con un destornillador y sustitúyalo por uno nuevo.

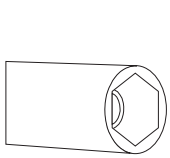


Figura 1

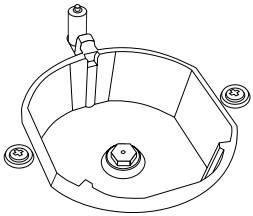


Figura 2

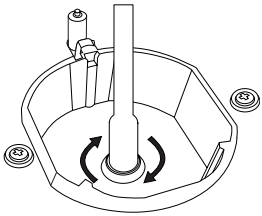


Figura 3

Recorrido de la Manguera de Gas

Conecte su aparato a la toma de gas de la forma más corta y sin fugas. La forma correcta de conexión se indica en la figura siguiente.

Compruebe que los botones del panel de control están cerrados y que el cilindro de gas está abierto para el control de la seguridad de la junta y el sellado.

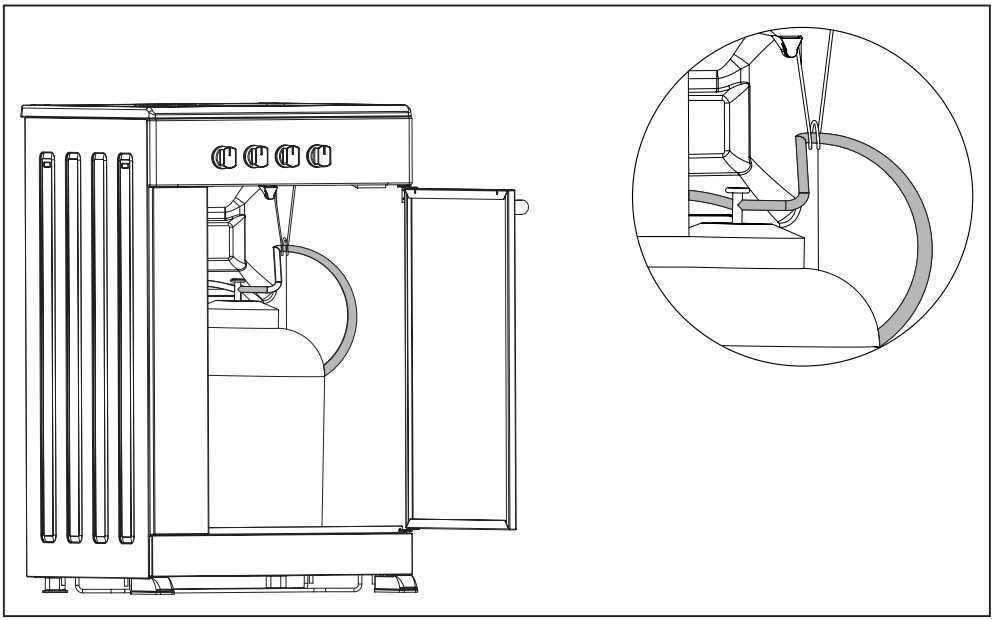
ADVERTENCIA: Al comprobar las fugas de gas no utilice mecheros, cerillas, cigarrillos encendidos o materiales inflamables similares.

Aplique espuma de jabón en los puntos de conexión. En caso de que haya una fuga o un escape, se producirá espuma en este punto.

Al colocar su aparato, asegúrese de que esté al nivel de la encimera.

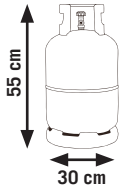
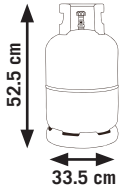
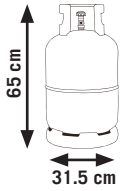
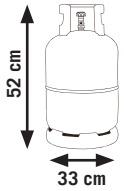
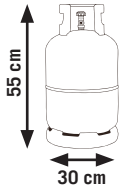
Si es necesario, ajuste el aparato al nivel de la encimera adaptando las patas.

Utilice el aparato en una superficie plana y en un entorno bien ventilado.



Tamaños de botellas de GLP

ADVERTENCIA: La botella de GLP que se utilizará en este producto debe cumplir con la tabla que se proporciona a continuación.

País	Tamaños de botellas de GLP
España	
Portugal	
Italia	
Francia	
Rumania	

Ventilación de la Habitación

Para la combustión, el aire necesario se obtiene del aire de la habitación y los gases producidos se devuelven directamente a la habitación.

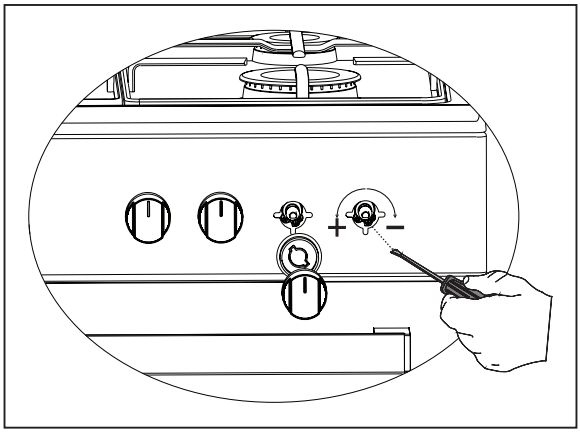
Es esencial que haya una buena ventilación en la habitación para el funcionamiento seguro de su aparato.

En caso de que no haya ventanas o puertas para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. No obstante, si la habitación tiene una puerta que se abre directamente al exterior, no es necesario instalar sistemas de ventilación adicionales.

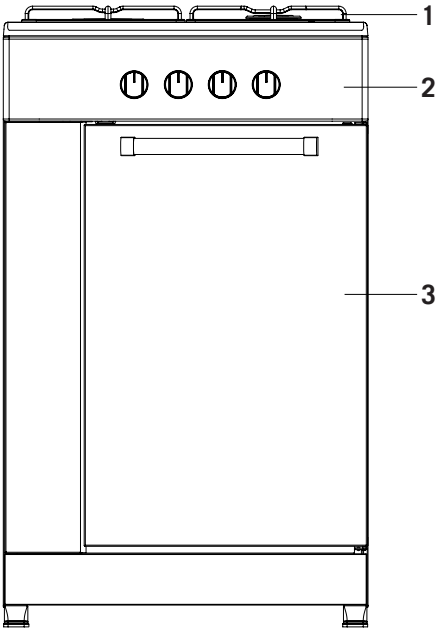
Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
Menor que 5 m^3	mín. 100 cm^2
de 5 m^3 a 10 m^3	mín. 50 cm^2
Mayor que 10 m^3	no es necesario
En sótano o bodega	mín. 65 cm^2

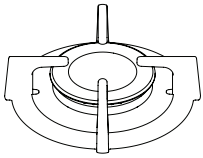
Ajuste de Velocidad de Salida de Llama

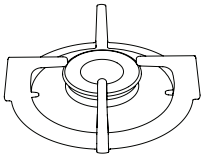
Primero, retire los botones del panel de control. Ajuste girando el tornillo en el medio de las llaves de gas con un destornillador pequeño en la forma que se muestra en la siguiente imagen. Utilice un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de regulación del caudal. Gire el tornillo en el sentido horario. Realice el procedimiento inverso para realizar el ajuste adecuado y vuelva a colocar los botones. En la posición baja, la longitud normal de la llama debe ser de 6-7 mm Verifique si la llama está encendida o apagada en la última comprobación.

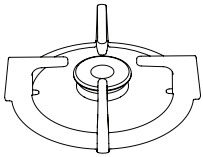


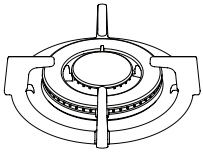
INTRODUCCIÓN AL APARATO

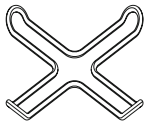


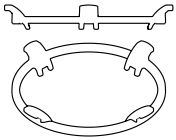

4


5

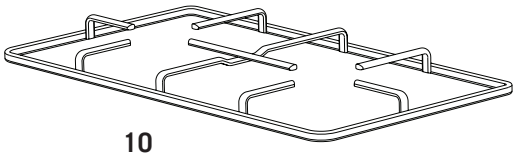

6


7


8


9

1. Placas superiores
2. Panel de control
3. Puerta de gabinete
4. Quemador grande
5. Quemador intermedio
6. Quemador pequeño*
7. Quemador para WOK*
8. Adaptador de café (olla de café) *
9. Adaptador de quemador de Wok *
10. Rejilla


10

Tablas de Especificaciones Técnicas

Por tipo de gas placa superior especificaciones		G30,28-30 mbar G31,37 mbar		G30.50 mbar		G30.37 mbar	
		GLP		GLP		GLP	
Quemador para wok (3,5)	Inyector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flujo de gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Quemador para wok (1,9)	Inyector	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potencia	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Quemador pequeño	Inyector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Quemador pequeño	Inyector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Quemador pequeño	Inyector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Por tipo de gas placa superior especificaciones		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar	
		Gas natural		Gas natural	
Quemador para wok (3,5)	Inyector	1,40	mm	1,28	mm
	Flujo de gas	0,333	m^3/h	0,333	m^3/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW
Quemador para wok (1,9)	Inyector	1,05	mm	1,05	mm
	Flujo de gas	0,196	m^3/h	0,196	m^3/h
	Potencia	1,90	kW	1,90	kW
Quemador para wok (2,4)	Inyector	1,15	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,243	m^3/h	0,243	m^3/h
	Potencia	2,40	kW	2,40	kW
Quemador pequeño	Inyector	1,15	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,276	m^3/h	0,276	m^3/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW
Quemador pequeño	Inyector	0,97	mm	0,92	mm
	Flujo de gas	0,162	m^3/h	0,162	m^3/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW
Quemador pequeño	Inyector	0,72	mm	0,70	mm
	Flujo de gas	0,96	m^3/h	0,96	m^3/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW
Tensión de corriente	220-240 V AC 50-60 Hz.				

ADVERTENCIA: Se deben considerar las tablas de especificaciones técnicas para el cambio a realizar por el servicio autorizado. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

ADVERTENCIA: Para aumentar la calidad del aparato, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ADVERTENCIA: Los valores declarados en las indicaciones sobre el aparato o en otros documentos impresos entregados con el aparato son los valores obtenidos en el entorno del laboratorio según las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según la operación y las condiciones ambientales.

CONFIGURACIÓN DEL APARATO

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y un plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario. El fabricante no se responsabilizará de los daños derivados de las operaciones realizadas por personas no autorizadas y la garantía del aparato quedará invalidada.

ADVERTENCIA: El cliente es responsable de preparar el lugar donde se colocará el aparato y de la instalación eléctrica.

ADVERTENCIA: Se deben respetar las reglas especificadas en las normas locales relacionadas con la electricidad al instalar el aparato.

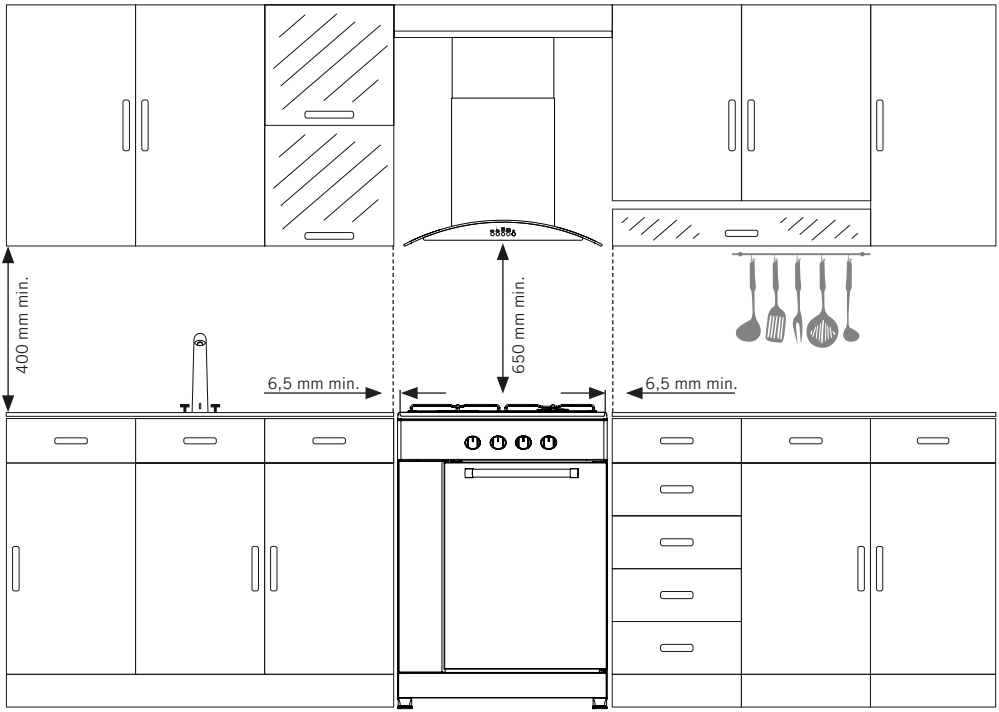
ADVERTENCIA: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los aparatos dañados representan un peligro para su seguridad.

Lugar correcto para la instalación y advertencias importantes

Es necesario utilizar el aparato dentro de los muebles de la cocina de manera que haya una distancia de al menos 400 mm entre las superficies superiores de la placa de cocción y otras superficies y una distancia de 6.5 mm de las superficies laterales.

Si se instalará una campana o extractor encima del aparato, siga las instrucciones del fabricante para la altura de instalación. (mín. 650 mm)

Es posible colocar el aparato junto a las paredes de la cocina, los muebles de la cocina o detrás o a un lado de los aparatos de cualquier tamaño. Los muebles de cocina que se encuentren cerca del aparato deben ser del mismo tamaño o más pequeños que el aparato.

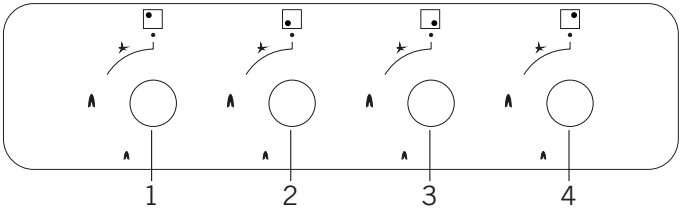


ADVERTENCIA: Todos los tipos de muebles de cocina próximos al aparato deben ser resistentes al calor. (No menos que 100°C)

ADVERTENCIA: No instale el aparato al lado de refrigeradores o refrigeradores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los aparatos de refrigeración.

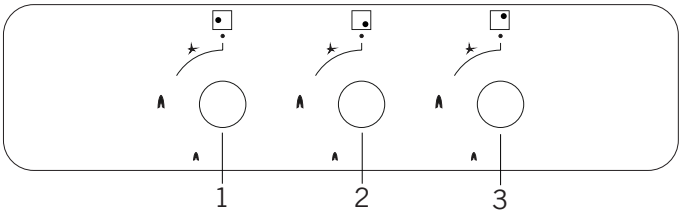
PANEL DE MANDOS

Para modelos de 4 placas superiores;



1. Placa superior trasera izquierda
2. Placa superior delantera izquierda
3. Placa superior delantera derecha
4. Placa superior trasera derecha

Para modelos de 3 placas superiores;



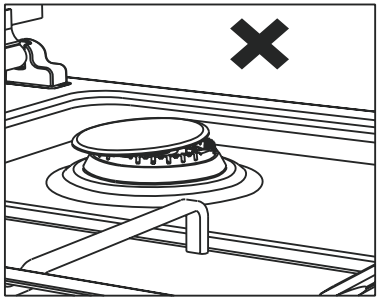
1. Placa media superior izquierda
2. Placa superior delantera derecha
3. Placa superior trasera derecha

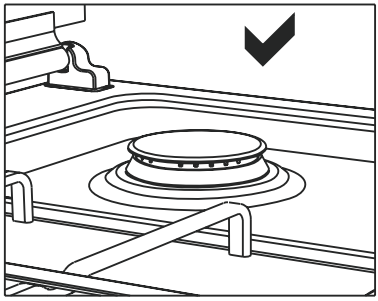
ADVERTENCIA: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de control de su aparato.

USO DE APARATO

Uso de la Sección de Placa Superior

1. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que las tapas superiores de la placa de cocción están en la posición correcta. En la siguiente figura se muestra la colocación correcta de las tapas de la placa superior.

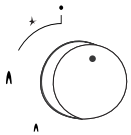




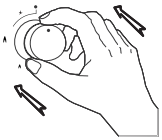
2. Respete las señales del panel de control que indican la ubicación de la placa superior correspondiente para accionar la placa superior deseada desde el botón correcto. Las llaves de gas tienen un mecanismo especial de bloqueo. Por este motivo, pulse el botón hacia delante y manténgalo pulsado mientras abre o cierra la llave para accionar la placa superior.

3. ● Posición Cerrada Llama Completa Llama Baja

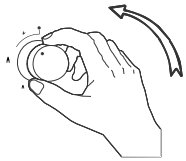
4. La ignición se produce por medio de la electricidad en los modelos de encendido automático. Así que asegúrese de que el aparato está conectado a la electricidad antes de utilizarlo.



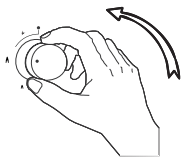
Placa superior llave está apagada.



Primero pulse el botón hacia delante para encender la placa superior.

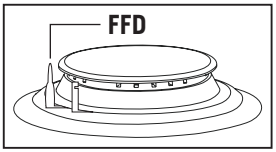


El encendedor se activa y empieza a encenderse cuando el botón está en la posición pulsada.



Manteniendo el botón pulsado y girándolo hacia la izquierda permite quemar hasta alcanzar el tamaño deseado de la llama.

5. Espere entre 5 y 10 segundos efectuando el proceso de ignición conforme a las instrucciones, viendo la llama en el quemador y, a continuación, pulsando el botón hacia delante sin retirar la mano en los modelos con mecanismo de seguridad de corte de gas. El mecanismo de seguridad se activará dentro de este período y garantizará que el aparato esté en condiciones de funcionamiento. El mecanismo de seguridad del cortador de gas corta el gas automáticamente a las placas superiores en caso de que éstas se apaguen por cualquier motivo no deseado.



6. El Dispositivo de Seguridad de Corte de Llama (FFD, por sus siglas en inglés): opera instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad se activa debido al exceso de líquido sobre las placas superiores.

7. Al utilizar el aparato de café suministrado como opción, asegúrese de que las patas del aparato estén completamente asentadas en la rejilla y centradas en las placas superiores.

8. Verifique que las rejillas estén completamente asentadas en su lugar. Las rejillas no ajustadas correctamente podrían provocar el derrame de los materiales que se coloquen sobre ellas.

9. Para evitar que los mangos de las ollas y sartenes se calienten coloque los mangos de forma que no lleguen a las placas superiores.

10. Coloque la cantidad adecuada de comida en las ollas y sartenes. De esta forma se evita la limpieza innecesaria al impedir que la comida se desborde.

11. El tamaño del recipiente y la llama de gas deben coincidir entre sí. Ajuste la llama de gas para que no se extiendan más allá de la base del recipiente.

12. En las placas superiores no se deben utilizar recipientes inestables y fácilmente inclinables.

13. No ponga recipientes y ollas vacías en las placas superiores.

14. Siempre cierre el flujo de gas de las placas superiores después de cada uso.

15. No ponga recipientes que puedan verse afectados por el calor.

16. Cuando desee poner la olla en otra placa superior, en lugar de deslizarla, levántela y póngala encima de la placa superior que desee.

17. Mantenga abierta la tapa del recipiente que utilice para calentar el aceite.

18. Nunca llene la sartén con más de un tercio del aceite. No abandone la cocina mientras calienta los aceites. El aceite excesivamente caliente supone un riesgo de incendio.

19. Utilice ollas de mango largo que encajen exactamente en la superficie del aparato. De esta manera, podrá utilizar la energía de forma más eficiente.

20. Al cocinar asegúrese de que la tapa superior del aparato esté en posición totalmente abierta. Cuando las placas superiores estén calientes, no cierre la tapa superior.

Tabla de Diámetros de Olla

Placa superior	Diámetro de olla
Quemador grande	22-26 cm
Quemador intermedio	18-20 cm
Quemador pequeño	12-18 cm
Quemador de wok (3.5)	24-28 cm
Quemador de wok (1.9)	22-26 cm

La siguiente tabla indica los diámetros de olla que se recomiendan utilizar en función de las placas superiores.

ADVERTENCIA: El diámetro de olla a utilizar en aparato debe ser de 120 mm como mínimo.



Las salpicaduras y los desbordamientos pueden dañar la superficie del aparato y provocar un incendio.



No utilice recipientes con bases convexas o cóncavas.

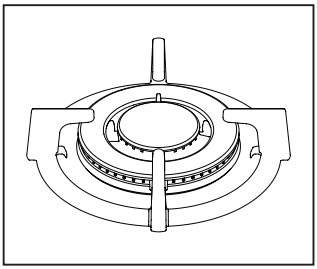


En caso de que el diámetro de la olla sea menor que el de la placa superior, se desperdiciará energía.



Utilice sólo ollas o sartenes de fondo plano.

Uso del Quemado de Wok *



El quemador de wok se caracteriza por su rápida cocción. Puesto que cuenta con un sistema de llama de doble anillo ofrece una distribución homogénea del calor a la base de la olla a alta temperatura. Es ideal para cocinar a corto plazo y a alta temperatura. Para utilizar una olla normal en el quemador de wok, es necesario llevar el adaptador del quemador wok sobre la estufa.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza a intervalos regulares prolonga la vida útil del aparato y reduce los posibles problemas.

ADVERTENCIA: Desconecte el aparato. Corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: Antes de limpieza espere hasta que el aparato se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

No utilice herramientas duras como cepillos, esponjas de acero o cuchillos para limpiar el aparato. No use agentes abrasivos, que rayen ni detergentes.

Limpie las piezas del aparato con un paño jabonoso y enjuague. Luego seque completamente con un paño suave.

ADVERTENCIA: No use limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

ADVERTENCIA: Para limpiar el aparato nunca utilice materiales inflamables como ácido, diluyente o gas.

No lave ninguna pieza de aparato en el lavavajillas.

Utilice estearato de potasio (jabón arábigo) para la suciedad y las manchas.

Es necesario limpiar a fondo el aparato después de cada uso. Así se pueden limpiar fácilmente los restos de comida y se evita que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el aparato posteriormente.

Después de la limpieza, asegúrese de limpiar completamente los restos de líquido y de limpiar inmediatamente los alimentos que salpican durante la cocción.

El uso de algunos detergentes o productos de limpieza podría dañar la superficie. Durante la limpieza no utilice detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas limpiadoras ni objetos punzantes.

Limpie el panel de control y los botones con un trapo húmedo y séquelos con un trapo seco.

Limpie con rapidez las sustancias que contengan vinagre, limón, sal, cola y ácidos y alcalinos similares derramados sobre el aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Problema	Causa Posible	Solución
Sin encendido	Sin chispa	Revise el suministro eléctrico.
	La tapa de la placa superior está mal montada.	Instale la tapa de la placa superior correctamente.
	El paso del gas está cerrado.	Ábralo por completo.
Arde de forma incorrecta	Paso de gas medio abierto.	Ábralo por completo.
	La tapa de la placa superior está mal montada.	Instale la tapa de la placa superior correctamente.
	El dispositivo de encendido está obstruido.	Limpiar con un paño.
	La placa superior está mojada.	Seque las placas superiores con cuidado.
	Los orificios de distribución de gas del quemador están obstruidos.	Limpiarlos correctamente.
Se produce ruido al quemar el gas o durante el encendido.	La tapa de la placa superior está mal montada.	Instale la tapa de la placa superior correctamente.
La llama se apaga durante el uso.	La llama se apaga al desbordarse la comida en cocción	Apague la placa superior. Esperar un minuto y encender otra vez
	Es posible que una fuerte flujo de aire haya apagado la llama.	Por favor, apague la placa superior correspondiente y revise la zona de cocción para ver si hay corrientes de aire. (abra ventanas, etc.) Esperar un minuto y encender otra vez
Llama amarilla	Los orificios de distribución de gas del quemador están obstruidos.	Limpiarlos correctamente.
	Se utilizó un tipo de gas diferente.	Comprobar qué tipo de gas se está utilizando.
Llama inestable	La tapa de la placa superior está mal montada.	Instale la tapa de la placa superior correctamente.
Olor a gas	Alguna llave de gas se dejo abierta.	Compruebe si alguna llave de gas se ha dejado abierta.
	Fugas en los acoples de cilindro de gas, o en la manguera de conexión a la placa.	Asegurarse de que las conexiones y la manguera sean a prueba de fugas, y de que no haya ninguna fuga tampoco.
El encendedor no funciona.	Los extremos y las partes del cuerpo de las bujías de ignición en las placas superiores pueden estar contaminados.	Limpie los extremos y el cuerpo de las bujías de ignición de las placas superiores con un material que quite la suciedad.
	Los canales de las placas superiores pueden estar obstruidos.	Limpie y abra los canales bloqueados de las placas superiores.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

1. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.

2. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.

3. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.

4. Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.

5. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su aparato ecológica y económicamente.

1. Consume la menor cantidad de agua posible durante el proceso de cocción.

2. Utilice sartenes y ollas que sean suficientes para la cantidad de comida.

3. Utilice sartenes y ollas del tipo adecuado a la cantidad de alimentos para pequeñas cantidades.

4. Utilice ollas y sartenes de materiales que tengan una buena conducción del calor. Por ejemplo, las ollas y sartenes de hierro fundido, acero o esmalte se calientan más rápidamente que las de vidrio o cerámica, y consumen menos energía.

5. Escoja el ajuste de energía más bajo en el que el agua pueda hervir. Disminuya el ajuste de energía corriente al mínimo posible a fin de mantener la temperatura requerida.

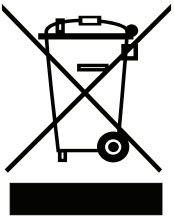
6. Asegúrese de que el elemento de cocción esté centrado en la estufa.

CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA AEEE, Y DESECHO DE PRODUCTO

Este aparato no contiene los materiales peligrosos y prohibidos indicados en el Reglamento de control de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos publicado por el Ministerio de Medio Ambiente y Urbanismo de la República de Turquía. Cumple con el Reglamento AEEE.

INFORMACIÓN DEL PAQUETE

Este aparato ha sido fabricado con piezas y materiales reciclables y reutilizables de alta calidad. Por lo tanto, no deseche este aparato con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Llévelo al punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Podrá consultar en su administración local sobre estos puntos de recogida. Usted puede ayudar a conservar el medio ambiente y los recursos naturales al entregar aparatos obsoletos para el reciclaje. Antes de desechar el aparato y para mayor seguridad de los niños, corte el cable de corriente de tal forma que el aparato no se pueda volver a usar. El embalaje del aparato se fabrican con material reciclable, de acuerdo con nuestra reglamentación nacional. No deseche los residuos del embalaje junto con la basura doméstica o con otros residuos, deséchelos en las zonas de recogida para embalajes especificadas por las autoridades locales.



www.svanelectro.com

Caro Cliente,

Agradecemos por confiar neste produto.

Ambicionamos permitir que use de forma ideal e eficazmente este produto ecológico produzido nas nossas modernas instalações em condições precisas em relação ao conceito de qualidade total.

Recomendamos a leitura cuidadosa do manual do utilizador e que o mantenha sempre antes de usar o aparelho de modo a que o mantenha com as caraterísticas originais durante muito tempo.

ADVERTÊNCIA: Este Manual de Funcionamento está preparado para diversos modelos. O seu aparelho pode não apresentar algumas funções especificadas no manual.

ADVERTÊNCIA: As imagens no manual são esquemáticas e podem não coincidir exatamente com o seu produto.

Este produto foi produzido em modernas instalações ecológicas, sem afetar adversamente a natureza.

ADVERTÊNCIA: As funções assinaladas com * são opcionais.

“Cumpre com a Regulamentação REEE.”

Conteúdo

Advertências importantes.....65
Segurança elétrica 69
Segurança do gás.....71
Ligação elétrica 74
Ligação do gás.....75
Apresentação do aparelho 80
Especificações técnicas 81
Preparar o aparelho 83
Painel de controlo 85
Utilização do aparelho 86
Manutenção e limpeza 89
Resolução de problemas 91
Regras de manuseamento 92
Dicas para poupar energia 92
Eliminação do produto usado 93
Informação da embalagem 93

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

1. A instalação e reparação devem ser sempre realizadas por **"ASSISTÊNCIA AUTORIZADA"**. O fabricante não será responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.

2. Deve ler cuidadosamente estas instruções de funcionamento. Apenas desta forma pode usar o aparelho em segurança e de forma correta.

3. O aparelho deverá ser usado de acordo com as instruções de funcionamento.

4. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos e os animais quando estiver a utilizar.

5. ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio; não armazenar os materiais sobre a superfície de cozedura.

6. ADVERTÊNCIA: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento.

7. As condições de montagem deste aparelho. são especificadas na etiqueta.(Ou na chapa de dados)

8. As partes acessíveis podem estar quentes ao utilizar o grelhador. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

9. ADVERTÊNCIA: Este aparelho é destinado para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.

10. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

11. NUNCA tentar apagar o fogo com água. Desligar apenas o circuito do aparelho e cobrir a chama com uma cobertura ou uma manta corta-fogo.

12. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser vigiadas continuamente.

13. Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.

14. CUIDADO: O processo de cozedura deve ser vigiado. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.

15. O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

16. Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, pessoas com problemas físicos, auditivos ou mentais ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento; desde que o controlo seja assegurado ou seja fornecida informação em relação aos perigos.

17. Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

18. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do utilizador não deve ser feita por

crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas por adultos.

19. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado das crianças com menos de 8 anos.

20. Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.

21. Manter os canais de ventilação abertos.

22. Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.

23. Não usar o aparelho em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.

24. Verificar se o aparelho está desligado após cada utilização.

25. Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.

26. Não operar com o aparelho se estiver partido ou visivelmente danificado.

27. Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.

28. Não colocar objetos sobre o aparelho que fiquem acessíveis para as crianças.

29. Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.

30. O aparelho deve ser desligado durante qualquer trabalho de construção na casa. Depois de os trabalhos estarem concluídos, a nova ligação do aparelho deve ser feita pela assistência autorizada.

31. Não colocar utensílios de metal, como faca, garfo, colher sobre a superfície do aparelho, pois ficarão quentes.

32. Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.

33. Desligar o aparelho antes de retirar as proteções. Depois de limpar, instalar as proteções de acordo com as instruções.

34. O ponto de fixação do cabo deverá ser protegido.

35. ADVERTÊNCIA: Se o vidro do aparelho se partir, desligar de imediato todos os elementos de aquecimento e desligar o aparelho da fonte de alimentação, não tocar na superfície do aparelho e não usar o mesmo.

36. O utilizador não deve tratar do fogão de forma autónoma.

37. O utilizador deve ser cuidadoso quando da limpeza dos queimadores superiores do aparelho. Pode causar danos pessoais.

38. Uma vez que o aparelho aquece durante a cozedura ou logo após a cozedura, podem ocorrer queimaduras devido à temperatura extrema e ao vapor.

39. Os utilizadores podem tocar nas superfícies quentes e podem ocorrer queimaduras se o aparelho for deixado ligado durante a cozedura.

40. Se forem colocadas sobre o aparelho cargas mais pesadas, as mesmas podem tombar. Pode causar danos pessoais.

41. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

Segurança elétrica

1. Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível, em conformidade com os valores especificados na tabela de especificações técnicas.

2. Pedir a um eletricista autorizado para fazer a ligação do equipamento à terra. A nossa empresa não será responsável pelos danos que serão incorridos devido ao

uso do aparelho. sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.

3. ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar risco de choque elétrico.

4. Nunca lavar o aparelho pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo. Há um risco de eletrocução.

5. Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.

6. Desligar a aparelho. da ficha durante a instalação, manutenção, limpeza, e reparação.

7. Assegurar que a ficha está firmemente inserida na tomada de parede para evitar faíscas.

8. Se o cabo de alimentação (o cabo com ficha) estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.

9. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão que não sejam o cabo original.

10. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário poderá ocorrer choque elétrico.

11. Assegurar que não há líquido ou humidade na tomada onde a ficha do aparelho é inserida.

12. O aparelho deve ser instalado de modo a que uma instalação elétrica possa ser totalmente desligada. O

desligamento da fonte de alimentação deve ser fornecido com um interruptor ou um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa de acordo com o código do edifício.

13. O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes do aparelho.

14. Desligar o aparelho da ficha durante a instalação, manutenção, limpeza , e reparação.

15.O aparelho está equipado com um cabo **de fio tipo "Y".**

16. Os interruptores do disjuntor devem estar acessíveis na banca de trabalho para o utilizador final enquanto o aparelho estiver instalado.

17. As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita desligamento unipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, o dispositivo de desligamento deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

18. Não retirar os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, pode haver acesso a cabos elétricos ao vivo. Isso pode provocar um choque elétrico.

Segurança do gás

1. Este aparelho não está ligado a dispositivos de exaustão de produtos de combustão. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com os regulamento de

instalação em vigor. Devem ser tidas em conta as condições relativamente à ventilação.

2. Quando um aparelho de cozinha a gás é usado, humidade, calor e produtos queimados são gerados no ambiente. Em primeiro lugar, assegurar que a cozinha é bem ventilada quando estiver a operar com o aparelho e manter as aberturas de ventilação natural ou instalar um equipamento de ventilação mecânica.

3. Depois de usar o aparelho intensamente durante um longo período de tempo, pode ser necessária ventilação adicional. Por exemplo, abrir uma janela ou ajustar uma velocidade superior para a ventilação mecânica, se houver.

4. Este aparelho deve ser usado apenas em locais bem ventilados de acordo com as normas vigentes. Deve ler o manual antes de instalar ou usar este aparelho.

5. Antes de posicionar o aparelho, assegurar que as condições de rede locais (tipo de gás e pressão do gás) cumprem os requisitos do aparelho.

6. O mecanismo não pode funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não estiver ligado após 15 segundos, parar o mecanismo e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

7. Todos os tipos de operações a serem realizadas na instalação de gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e competentes.

8. Para funcionamento adequado, o exaustor, o tubo de gás e o grampo devem ser substituídos periodicamente de acordo com as recomendações do fabricante e quando necessário.

9. O gás deve queimar bem nos aparelhos a gás. O gás bem queimado pode ser entendido a partir da chama azul e da queima contínua. Se o gás não queimar suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico; mesmo pequenas quantidades têm efeito letal.

10. Peça ao seu fornecedor de gás local os números de telefone para emergências relacionadas com o gás e as medidas a serem tomadas quando for detetado odor a gás.

O que fazer quando for detetado odor a gás

1. Não usar chama livre e não fumar.

2. Não ligar nenhum interruptor elétrico.

(Por exemplo: interruptor da lâmpada ou campainha)

3. Não usar telefone ou telemóvel.

4. Abrir as portas e janelas.

5. Fechar todas as válvulas dos aparelhos que utilizam gás e os contadores de gás.

6. Chamar os bombeiros de um telefone fora de casa.

7. Verificar todas as mangueiras e as suas ligações contra fugas. Se ainda sentir cheiro a gás, sair de casa e avisar os seus vizinhos.

8. Não entrar na casa até que as autoridades clarifiquem se é seguro.

Utilização prevista

1. Este aparelho é apenas destinado ao uso doméstico Não é permitido o uso comercial do aparelho.

2. Este aparelho deve apenas ser usado para fins culinários. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.

3. O fabricante não assume responsabilidades por qualquer dano devido a uso indevido ou inadequado.

4. A vida útil do aparelho que adquiriu é de 10 anos. Este é o período para o qual as peças de reposição necessárias para o funcionamento deste aparelho são fornecidas pelo fabricante, conforme definido.

Ligação da alimentação

Este aparelho deve ser instalado e ligado corretamente de acordo com as instruções do fabricante e pela assistência autorizada.

As conexões elétricas do aparelho só devem ser feitas com tomadas com um sistema de aterramento que é estabelecido de acordo com as normas. Deve

contactar um eletricista autorizado se não existir uma tomada adequada para o sistema com ligação à terra no local onde o aparelho vai ser colocado. O fabricante não é de modo algum responsável por danos provocados por tomadas sem ligação à terra ligadas ao aparelho.

O seu aparelho deve ter uma ficha com aterramento. Assegurar que a mesma tem ligação à terra. A ficha deve ser colocada acessível após a instalação.

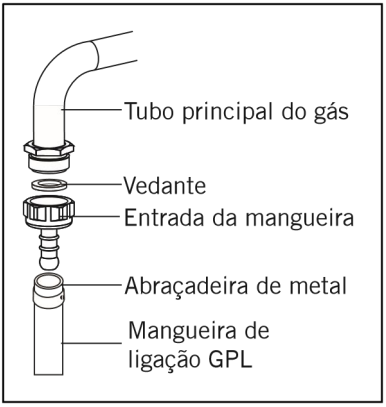
O seu aparelho é fabricado em conformidade com a alimentação elétrica 220-240 V CA 50-60 Hz.. Se a sua rede elétrica não estiver em conformidade com estas especificações, deve contactar um eletricista ou um serviço autorizado.

Não permitir que o cabo de alimentação do seu aparelho entre em contacto com partes do aparelho que fiquem quentes. Deve manter o mesmo afastado de rebordos e cantos aguçados.

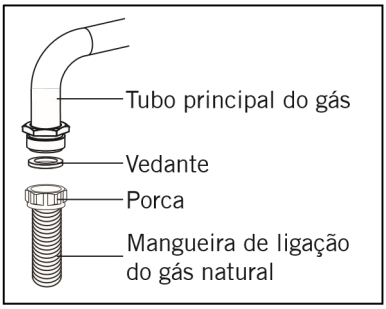
Ligação do gás

ADVERTÊNCIA: Antes de iniciar qualquer trabalho relacionado com a instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Risco de explosão.

Verificar se as definições do aparelho são compatíveis com as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão do gás) antes de instalar o aparelho.



Para ligação GPL, colocar a abraçadeira de metal na mangueira proveniente da garrafa de GPL. Instalar uma das extremidades da mangueira empurrando-a totalmente para a entrada da mangueira na parte de trás do aparelho aquecendo-a em água a ferver. E apertar com uma chave de fendas trazendo a abraçadeira para a extremidade da mangueira. A mangueira e a entrada do vedante necessárias para a ligação são como se indica



Para ligação de gás natural, colocar o vedante na porca na extremidade da mangueira de ligação do gás natural. Rodar a porca para fixar a mangueira ao tubo principal do gás. Verificar se há fuga de gás e completar a ligação. A mangueira e a entrada do vedante necessárias para a ligação são como se indica.

ADVERTÊNCIA: Todos os tipos de trabalho a serem realizados num equipamento ou sistemas a gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e qualificadas.

ADVERTÊNCIA: Não deslocar um aparelho a gás ligado. Qualquer força pode provocar uma fuga de gás dado poder soltar a mangueira.

Conversão de gás natural para GPL ou de GPL para gás natural

1. Desligar o gás e a eletricidade do aparelho. Se o aparelho estiver quente, deixar que arrefeça.

2. Usar uma chave de fendas com a ponta conforme mostrado na figura 1 para substituição do injetor.

3. Remover a tampa do queimador e o queimador do aparelho conforme mostrado na figura 2 e assegurar que o injetor está visível.

4. Remover o injetor rodando-o conforme mostrado na figura 3 com a chave de fendas e substituí-lo por outro novo.

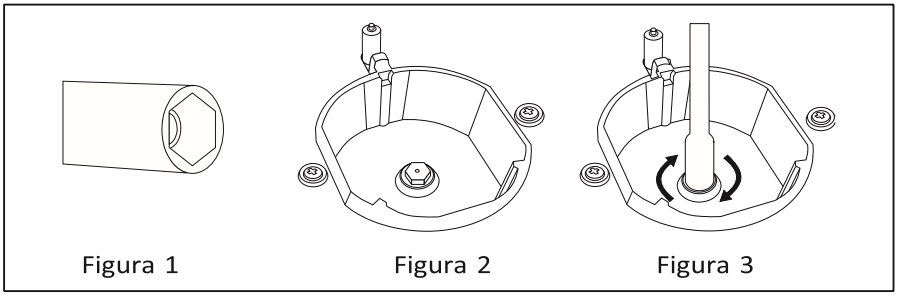


Figura 1 Figura 2 Figura 3

Trajeto cruzado da mangueira do gás

Ligue o seu aparelho à torneira de alimentação do gás na forma mais curta e sem qualquer fuga. A forma de ligação correta é mostrada na figura abaixo.

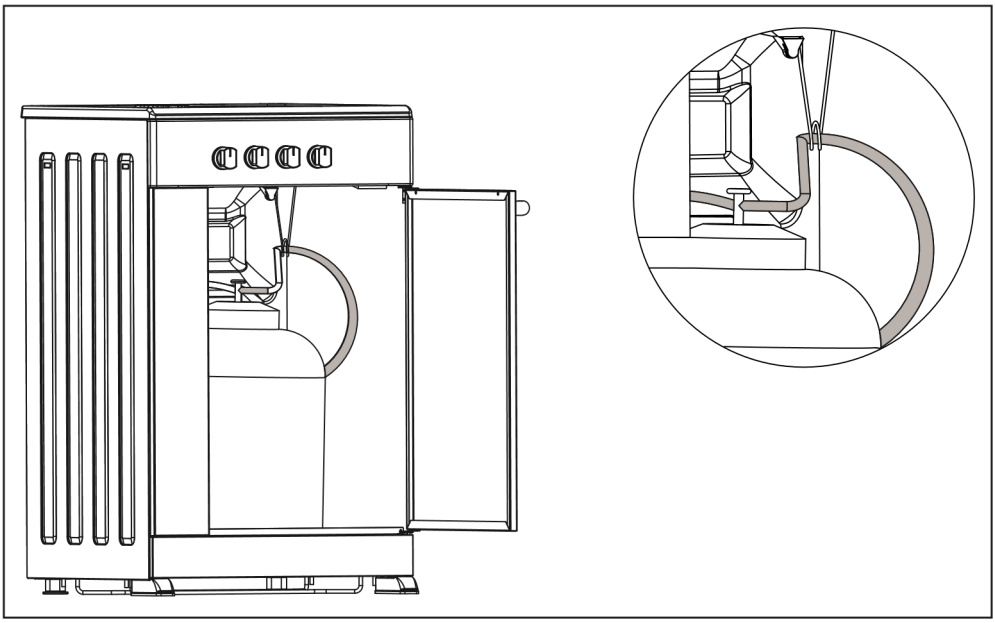
Assegurar que os botões no painel de controlo estão fechados e que a garrafa de gás está aberta para selagem e controlo de segurança do vedante.

ADVERTÊNCIA: Nunca usar isqueiros, fósforos, cigarros acesos ou materiais inflamáveis semelhantes quando estiver a verificar se há fuga de gás.

Aplicar espuma de sabão nos pontos de ligação. Haverá aqui a formação de bolhas se existir uma fuga.

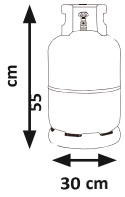
Assegurar que o aparelho é colocado ao nível da bancada quando estiver a colocar o mesmo.

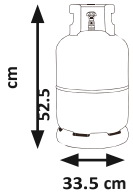
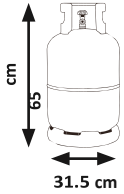
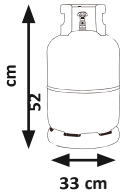
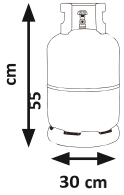
Ajustar o aparelho ao nível da bancada ajustando os pés, se necessário. Usar o aparelho numa superfície plana e num ambiente bem ventilado.



Tamanhos de garrafas de GPL

ADVERTÊNCIA: O frasco de GPL a ser usado neste produto deve estar de acordo com a tabela abaixo.

País	Tamanhos de garrafas de GPL
Espanha	

Portugal	
Itália	
França	
Romênia	

Ventilação do espaço

O ar necessário para que se dê a combustão é obtido no ar ambiente e gases produzidos são devolvidos diretamente para o espaço.

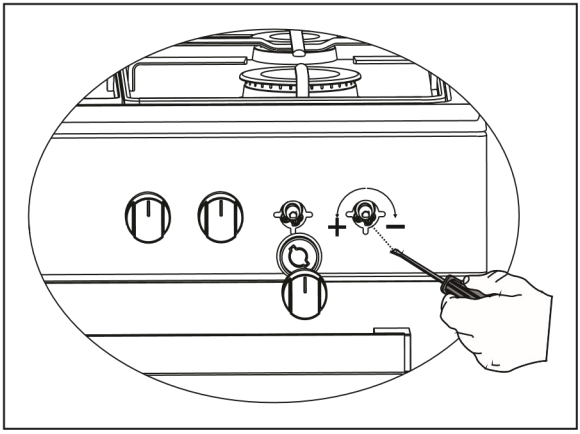
Uma boa ventilação do espaço é fundamental para um funcionamento seguro do seu aparelho.

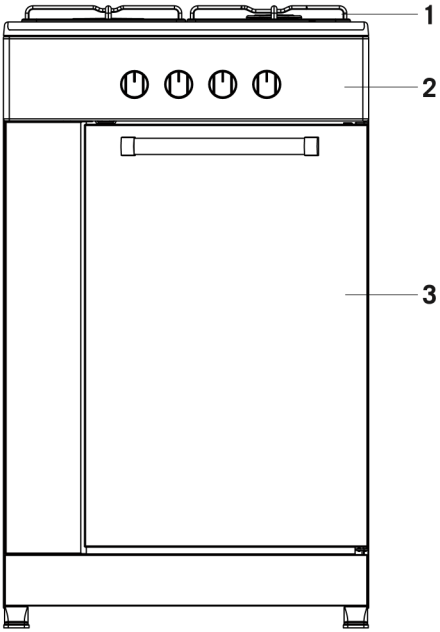
Se não existirem nem portas ou janelas para serem usadas para ventilação do espaço, deve ser instalada uma ventilação adicional ().. No entanto, se o espaço tiver uma porta que abre diretamente para o exterior, não há necessidade de ventilação adicional.

Dimensão do ambiente	Abertura de ventilação
Inferior a 5 m³	mín. 100 cm²
5 m³ a 10 m³	mín. 50 cm²
Superior a 10 m³	Não é necessária
Na cave ou adega	mín. 65 cm²

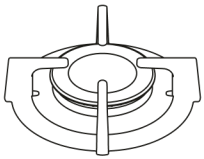
Definição da velocidade de saída da chama

Primeiro puxar os botões no painel de controlo para fora para fazer isto. Ajustar rodando o parafuso no meio das torneiras do gás com uma chave de fendas pequena conforme mostrado na imagem abaixo. Usar uma chave de fendas do tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo. Rodar o parafuso no sentido horário. Inverter o procedimento para fazer o ajuste apropriado e voltar a inserir os botões. A altura normal da chama na posição de chama reduzida deve ser de 6-7 mm. Verificar se a chama está acesa ou apagada para a última verificação.

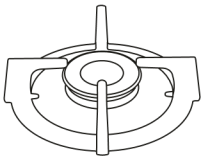




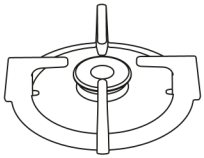
APRESENTAÇÃO DO APARELHO



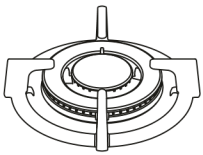
4



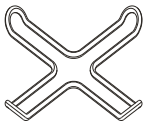
5



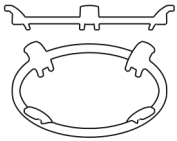
6



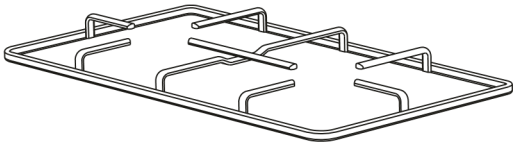
7



8



9



10

1. Queimadores superiores
2. Painel de controlo
3. Porta do armário
4. Queimador grande
5. Queimador médio
6. Queimador pequeno *
7. Queimador wok *
8. Adaptador de café (recipiente para café) *
9. Adaptador do queimador wok *
10. Grelha

Tabelas das especificações técnicas

Por tipo de gás Queimador superior especificações	G30,28-30 mbar G31,37 mba	G30.50 mbar	G30.37 mbar
	GPL	GPL	GPL

Queimador wok (3,5)	**Injetor**	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Fluxo de gás	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Queimador wok (1,9)	**Injetor**	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potência	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Queimador grande	**Injetor**	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Fluxo de gás	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador médio	**Injetor**	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador pequeno	**Injetor**	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Fluxo de gás	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Por tipo de gás Queimador superior especificações	**G20, 20 mbar G25, 25 mbar**			**G20,25 mbar**	
	Gás natural			**Gás natural**	
Queimador wok (3,5)	**Injetor**	1,40	mm	1,28	mm
	Fluxo de gás	0,333	m^3/h	0,333	m^3/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW
Queimador wok (1,9)	**Injetor**	1,05	mm	1,05	mm
	Fluxo de gás	0,196	m^3/h	0,196	m^3/h
	Potência	1,90	kW	1,90	kW
Queimador wok (2,4)	**Injetor**	1,15	mm	1,10	mm
	Fluxo de gás	0,243	m^3/h	0,243	m^3/h
	Potência	2,40	kW	2,40	kW
Queimador grande	**Injetor**	1,15	mm	1,10	mm
	Fluxo de gás	0,276	m^3/h	0,276	m^3/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW
Queimador médio	**Injetor**	0,97	mm	0,92	mm
	Fluxo de gás	0,162	m^3/h	0,162	m^3/h

	Potência	1,70	kW	1,70	kW
Queimador pequeno	**Injetor**	0,72	mm	0,70	mm
	Fluxo de gás	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW
Tensão de alimentação	220-240 V CA 50-60 Hz.				

ADVERTÊNCIA: As tabelas das especificações técnicas devem ser tidos em consideração na modificação a ser feita pela assistência autorizada. O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer problema que surja devido a qualquer modificação defeituosa.

ADVERTÊNCIA Para aumentar a qualidade aparelho, as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.

ADVERTÊNCIA: Os valores indicados nas marcações no aparelho ou em outros documentos impressos fornecidos com o aparelho são os valores obtidos em ambiente laboratorial de acordo com as normas respetivas. Estes valores podem diferir dependendo das condições ambientais e de funcionamento do aparelho.

PREPARAR O APARELHO

Verificar se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação elétrica não for adequada, contactar um eletricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias. O fabricante não deverá ser responsabilizado por danos que possam ocorrer devido a operações realizadas por pessoas não autorizadas e a garantia do aparelho será anulada.

ADVERTÊNCIA: É da responsabilidade do cliente preparar o local onde o aparelho será colocado e a instalação elétrica.

ADVERTÊNCIA: As regras especificadas nas normas locais relacionadas com a eletricidade devem ser seguidas quando instalar o aparelho.

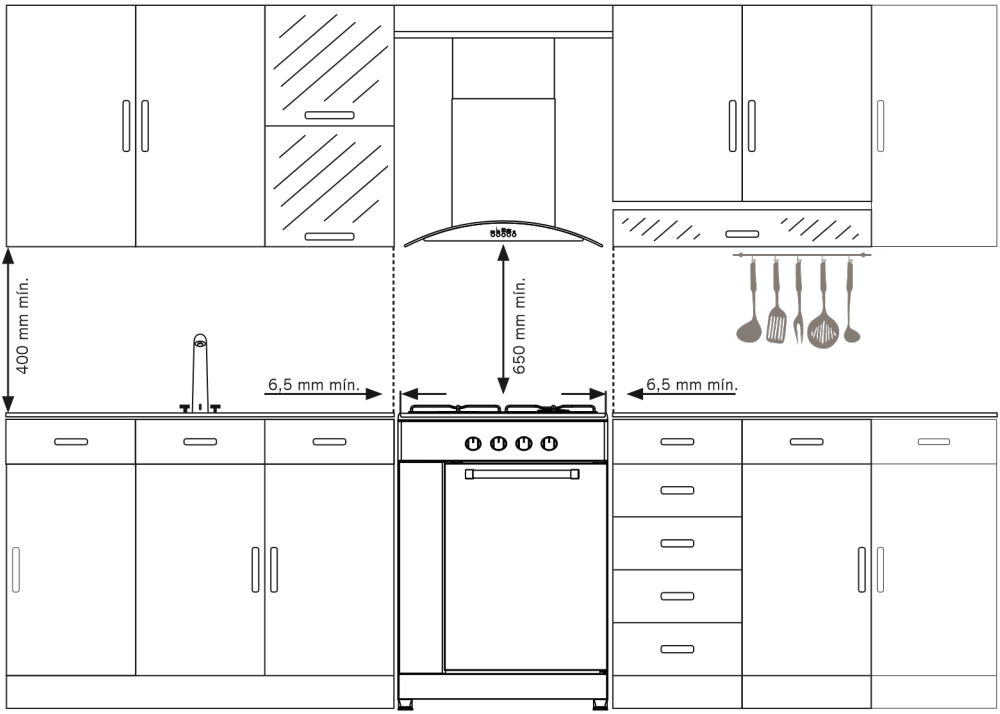
ADVERTÊNCIA: Verificar se há algum dano no dispositivo antes de o instalar. Não instalar o aparelho se estiver danificado. Os aparelhos danificados são um perigo para a sua segurança.

Local correto para instalação e advertências importantes

O aparelho deve ser usado num armário de cozinha de modo a que exista uma distância de pelo menos 400 mm entre as superfícies superiores do queimador e as outras superfícies e a uma distância de 6,5 mm das superfícies laterais.

Se for instalado um exaustor ou aspirador por cima do aparelho, seguir as instruções do fabricante para a altura da instalação. (mín. 650 mm)

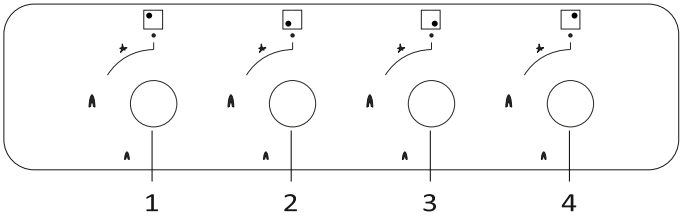
O aparelho pode ser colocado lado a lado com as paredes da cozinha ou qualquer dimensão do aparelho atrás ou num dos lados. Os armários de cozinha que se encontrem próximos do aparelho devem ter o mesmo tamanho ou serem mais pequenos que o aparelho.



ADVERTÊNCIA: Todos os tipos de armários de cozinha junto do aparelho devem ser à prova de aquecimento.
(Não menos que 100°C)

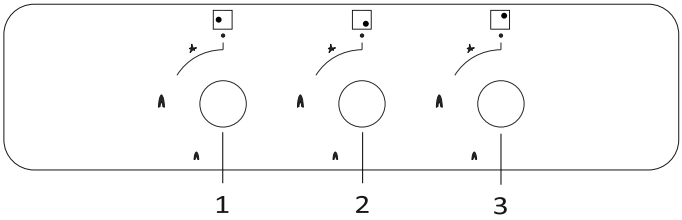
ADVERTÊNCIA: Não instale o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos dispositivos de refrigeração.

PAINEL DE CONTROLO Para os modelos com 4 queimadores superiores;



1. Queimador superior traseiro esquerdo
2. Queimador superior frontal esquerdo
3. Queimador superior frontal direito
4. Queimador superior traseiro direito

Para os modelos com 3 queimadores superiores;

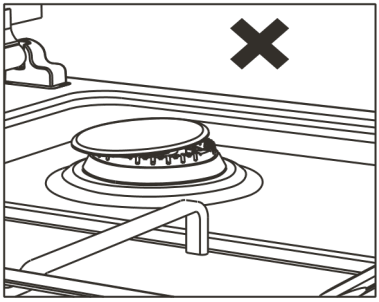


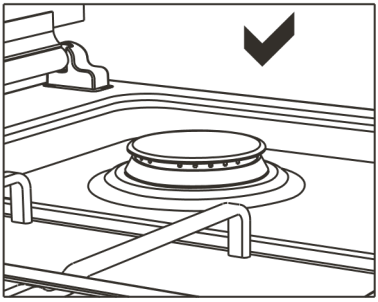
1. Queimador superior médio esquerdo
2. Queimador superior frontal direito
3. Queimador superior traseiro direito

ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu aparelho.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO Uso da secção superior do queimador

1. Assegurar que as tampas do queimador estão na posição correta antes de usar o seu aparelho. A colocação correta das tampas do queimador superior é mostrado na figura abaixo.

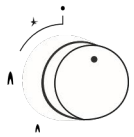




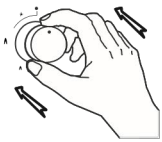
2. Seguir os sinais do painel de controlo indicando a localização do queimador superior respetivo para operar o queimador pretendido com o botão correto. As torneiras de gás têm um mecanismo especial de bloqueio. Por esta razão, empurrar o botão para a frente e manter o botão premido enquanto abre ou fecha a torneira para operar o queimador superior.

3. ● Posição fechada Chama total Chama reduzida

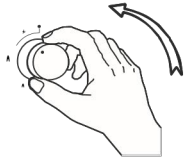
4. A ignição ocorre através da eletricidade nos modelos com ignição automática. Sendo assim, assegurar que o aparelho está ligado à eletricidade antes de usar o mesmo.



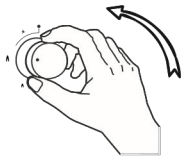
Queimador superior
A torneira está fechada.



Premir primeiro o botão para a frente para acender o queimador superior.



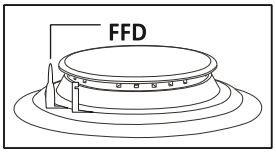
O isqueiro é ativado e tem inicio a ignição quando o botão está na posição de premido.



Manter o botão premido e rodar o mesmo para o lado esquerdo permite-lhe acender com a altura de chama pretendida.

5. Aguardar 5-10 segundos para realizar o processo de ignição de acordo com as instruções, vendo chama no queimador e depois empurrar o botão para a frente sem retirar a mão nos modelos com equipamento de segurança de corte do gás. O mecanismo de segurança será ativado neste período e irá

assegurar que o aparelho está em boas condições de funcionamento. O equipamento de segurança de corte do gás corta automaticamente o gás nos queimadores superiores na eventualidade de os mesmos serem apagados por qualquer razão.



6. Dispositivo de segurança de corte de chama (FDD); funciona instantaneamente quando o mecanismo de segurança é ativado devido ao excesso de líquido sobre os queimadores superiores.

7. Quando usar o recipiente para café fornecido com o seu aparelho como opção, assegurar que os pés do recipiente estão totalmente assentes e centrados nos queimadores superiores.

8. Assegurar que as grelhas estão totalmente assentes na posição. Se a grelha não encaixar corretamente, pode dar origem a que os materiais que forem colocados sobre a mesma se partam.

9. Colocar as pegas de modo a não tocarem nos queimadores superiores para evitar que as pegas dos recipientes e os recipientes aqueçam.

10. Coloque a quantidade adequada de alimento nas panelas e frigideiras. Evitando que os alimentos transbordem se evita uma limpeza desnecessária.

11. O tamanho do recipiente e da chama do gás deve coincidir. Ajustar as chamas do gás de modo a que não fiquem salientes da base do recipiente.

12. Não usar recipientes instáveis e que podem inclinar-se com facilidade nos queimadores superiores.

13. Não colocar recipientes vazios sobre os queimadores superiores.

14. Desligar sempre os queimadores superiores após cada utilização.

15. Não colocar recipientes que possam ser afetados pelo calor no aparelho.

16. Quando pretender colocar o aparelho noutro queimador superior, em vez de o deslizar, deve levantar o mesmo e colocá-lo em cima do queimador superior pretendido.

17. Deve manter a tampa no recipiente que utiliza para aquecer óleo.

18. Nunca encher o recipiente com mais de um terço de óleo. Não deixar de supervisionar a cozinha quando estiver a aquecer óleos. O óleo demasiado quente é um risco de incêndio.

19. Usar recipientes com pegas compridas que se ajustem exatamente à superfície do aparelho. Assim será possível usar a energia de forma mais eficiente.

20. Assegurar que a tampa superior do aparelho está na posição de totalmente aberta quando estiver a cozinhar. Não fechar a tampa superior quando os queimadores superiores estiverem quentes.

Tabela de diâmetros dos recipientes

A tabela seguinte mostra os diâmetros recomendados para os recipientes a serem usados de acordo com os queimadores superiores.

Queimador superior	Diâmetro do recipiente
Queimador grande	22-26 cm
Queimador médio	18-20 cm
Queimador pequeno	12-18 cm
Queimador wok (3.5)	24-28 cm
Queimador wok (1.9)	22-26 cm

ADVERTÊNCIA: O diâmetro do recipiente a ser usado no aparelho deve ter um mínimo de 120 mm.



Os salpicos e os derrames podem danificar a superfície **da** aparelho e provocar um incêndio.



Não usar recipientes com bases convexas ou côncavas.



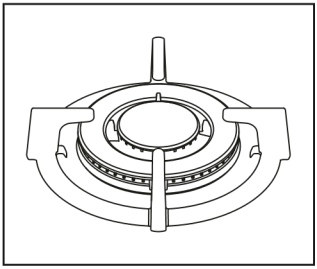
Caso o diâmetro da panela seja menor que o do queimador superior, haverá desperdício de energia.



Usar apenas recipientes com bases planas.

perfície **do** apa

Usar o queimador wok *



O queimador wok é caraterizado pela respetiva cozedura rápida. Fornece uma distribuição homogénea de calor para a base do recipiente a alta temperatura uma vez que tem um sistema de chama de anel duplo. É ideal para cozedura curta e a alta temperatura. Tem de colocar o adaptador do queimador wok sobre o fogão quando pretender usar um recipiente normal no queimador wok.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A vida útil do aparelho é aumentada e os problemas encontrados são reduzidos se o mesmo for limpo em intervalos regulares.

ADVERTÊNCIA: Desligar o aparelho. Há o perigo de choque elétrico.

ADVERTÊNCIA: Aguardar que o aparelho arrefeça antes de limpar o mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras.

Não limpar o aparelho com ferramentas rijas como escovas, esponjas de aço ou facas. Não usar produtos de limpeza ou detergentes abrasivos.

Limpar as partes do aparelho com um pano embebido em detergente e enxaguar. Depois secar em profundidade com um pano macio.

ADVERTÊNCIA: Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

ADVERTÊNCIA: Nunca usar materiais inflamáveis como ácidos, diluente ou gás quando limpar o seu aparelho.

Não lavar qualquer das partes do aparelho na máquina de lavar loiça.

Usar estearato de potássio (sabão árabe) para a sujidade e as manchas.

O aparelho deve ser limpo em profundidade após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o aparelho for usado novamente mais tarde.

Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois do processo de limpeza e que limpa imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

Limpar a painel de controlo e os botões com um pano húmido, secar com um pano seco.

Limpar rapidamente quaisquer substâncias que contenham vinagre, limão, sal, coca-cola e ácidos e alcalinos similares que se entornem no aparelho.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu aparelho através da verificação dos seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

Problema	Causa Possível	Solução
Não há ignição	Não há centelhas	Verificar a fonte de alimentação.
	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa da queimador superior.
	O fornecimento de gás está fechado.	Abrir totalmente o fornecimento de gás.
Faz a ignição incorretamente	O fornecimento de gás não está totalmente aberto.	Abrir totalmente o fornecimento de gás.
	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa da queimador superior.
	A ficha de ignição está obstruída com materiais estranhos.	Remover os materiais estranhos com um pano.
	Os queimadores superiores estão molhados.	Secar cuidadosamente os queimadores superiores.
	Os orifícios dos espalhadores estão obstruídos.	Limpar o espalhador.
É produzido ruído quando está a queimar ou durante a ignição	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa da queimador superior.
A chama apaga-se durante o funcionamento	O derramamento de alimentos apaga a chama.	Desligar o queimador superior. Aguardar um minuto e acender novamente.
	Uma corrente de ar forte pode ter apagado a chama.	Desligar o queimador superior respetivo e verificar a zona de cozedura em relação às correntes de ar. (janelas abertas, etc.) Aguardar um minuto e acender novamente.
Chama amarela	Os orifícios dos espalhadores estão obstruídos.	Limpar o espalhador.
	É usado um gás diferente.	Verificar qual o gás que está a ser usado.

Chama instável	A tampa do queimador superior não está corretamente encaixada.	Instalar corretamente a tampa da queimador superior.
Cheiro a gás	Foi deixada qualquer torneira de gás aberta.	Verificar se foi deixada aberta qualquer torneira de gás.
	Fuga na ligação da garrafa de gás ao fogão.	Assegurar que as ligações são antifuga.
Isqueiro não está a funcionar.	Os terminais e as peças da estrutura das fichas de ignição nos queimadores superiores podem estar contaminados.	Limpar os terminais e as peças da estrutura das fichas de ignição nos queimadores superiores com um material de remoção de sujidade.
	Os canais nos queimadores superiores podem estar bloqueados.	Limpar e abrir os canais bloqueados nos queimadores superiores.

REGRAS DE MANUSEAMENTO

1. Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.

2. Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/descarregamento e manuseio.

3. Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseio e transporte.

4. Proteger de fatores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.

5. Ter cuidado para não danificar o aparelho devido a colisões, choques, quedas, etc. durante o manuseio e transporte e para não o partir ou deformar durante a operação.

RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Os seguintes detalhes irão ajudar a utilizar o aparelho. ecológica e economicamente.

1. Usar o mínimo de água possível durante o processo de cozedura.

2. Usar recipientes que sejam suficientes para a quantidade dos alimentos.

3. Usar recipientes do tipo adequado para a quantidade de alimentos para pequenas quantidades.

4. Usar recipientes feitos de materiais com uma boa condução de calor. Por exemplo, recipientes feitos em ferro fundido, aço ou esmalte aquecem

mais rapidamente quando comparados com recipientes em vidro ou cerâmica, consumindo menos energia.

5. Selecionar o ajuste de energia mais reduzido em que a água pode ferver. Reduzir o ajuste de energia para o mais baixo possível para manter a temperatura necessária.

6. Assegurar que item que está a ser cozinhado está centrado em cima do fogão.

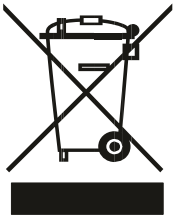
CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO REEE E ELIMINAÇÃO DE PRODUTOS USADOS

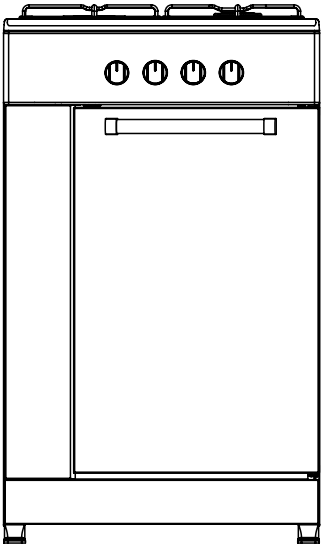
Este aparelho não contém substâncias perigosas e proibidas especificadas no Regulamento de Controlo de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos publicado pelo Ministério do Ambiente e Urbanização da República da Turquia. Cumpre com a Regulamentação REEE.

INFORMAÇÃO DA EMBALAGEM

Este aparelho foi fabricado com peças e materiais recicláveis e reutilizáveis de elevada qualidade. Portanto, não elimine o aparelho com outros resíduos domésticos no final do seu ciclo de vida. Levá-lo para um ponto de recolha para equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. Pode ajudar a proteger o meio ambiente e os recursos naturais, ao entregar os produtos usados para reciclagem. Antes de eliminar o aparelho cortar o cabo de alimentação e deixá-lo não funcional para segurança das crianças. A embalagem do aparelho é fabricada com materiais recicláveis em conformidade com a legislação nacional. Não eliminar os resíduos de embalagens no lixo doméstico ou em outros resíduos, eliminá-los nas áreas de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

SVAN TRADING S.L.
Imported by B73737553
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
info@svanelectro.com
960600034





svan

Cucina Completa Con Scomparto Per Bombola Del Gas

A gas ed elettrico

Manuale d'uso

Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto un nostro prodotto.

Il nostro obiettivo è garantire che possiate utilizzare in modo ottimale ed efficiente questo prodotto realizzato nelle nostre strutture moderne in condizioni rispettose dell'ambiente e precise nel rispetto totale della qualità.

Ti consigliamo di leggere attentamente il manuale d'uso e di conservarlo correttamente prima di utilizzare il forno in modo che mantenga a lungo le sue caratteristiche originali.

ATTENZIONE: Questo manuale utente è pensato per più modelli. L'apparecchio potrebbe non presentare alcune funzioni specificate nel manuale.

I nostri apparecchi sono stati progettati per un uso domestico. Non è stato pensato per un uso di tipo commerciale.

Le immagini presenti nel manuale sono schematiche e potrebbero non essere perfettamente corrispondenti col prodotto.

Questo prodotto è stato realizzato in moderne strutture eco-compatibili, senza danneggiare la natura.

Le funzioni recanti il simbolo * sono optional.

"Conforme al regolamento WEEE"

Indice

Avvertenze di sicurezza 54
Collegamento alimentazione 66
Collegamento al gas 69
Introduzione all'apparecchio 77
Accessori 78
Specifiche tecniche 78
Impostazione dell'apparecchio 81
Pannello di controllo 85
Utilizzo del piano cottura 86
Avvertenze relative alla cottura 93
Manutenzione e pulizia 95
Risoluzione dei problemi 98
Regole di movimentazione 99
Consigli per il risparmio energetico 100
Conformità ai regolamenti WEEE e smaltimento dei rifiuti 101
Informazioni sull'imballaggio 101

IMPORTANTI AVVERTENZE

1. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

2. L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite soltanto da **"PERSONALE AUTORIZZATO"**. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

3. Le condizioni di configurazione di questo apparecchio sono specificare sull'etichetta identificativa o sulla piastra dei dati.

4. Questo apparecchio è stato pensato unicamente per un uso domestico.

5. ATTENZIONE: Rischio di incendio; non posizionare alcun oggetto sulla superficie di cottura.

6. ATTENZIONE: L'apparecchio e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso.

7. ATTENZIONE: Questo apparecchio progettato per la cottura. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.

8. ATTENZIONE: Non tentare mai di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnere il circuito del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

9. ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.

10. RISCHIO DI USTIONI: Prima di chiudere il coperchio è necessario lasciar raffreddare la superficie calda.

11. L'apparecchio non è adatto per l'uso con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

12. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.

13. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, da persone con problemi fisici, uditivi o mentali o da persone con scarsa esperienza o conoscenza, a condizione che sia assicurata la supervisione o che l'apparecchio sia utilizzato in modo sicuro e che siano fornite informazioni per la comprensione dei pericoli connessi.

14. Tenere lontani i bambini al di sotto degli 8 anni e gli animali durante il funzionamento del forno.

15. Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni, se non vengono monitorati in modo continuo.

16. I bambini non devono giocarvi. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.

17. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontani dai bambini di età inferiore agli 8 anni.

18. I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.

19. Non posizionare oggetti accessibili ai bambini sull'apparecchio.

20. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

21. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, mettere tende, tulle, carta o materiali infiammabili (incendiabili) lontano dall'apparecchiatura stessa. Non riporre materiali infiammabili o incendiabili sull'apparecchiatura.

22. Il manico del forno non è adatto a far asciugare gli strofinacci. Non appendere asciugamani, ecc. sul manico.

23. Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.

24. Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.

25. Non utilizzare l'apparecchio se rotto o visibilmente danneggiato.

26. L'utente non deve trasportare il forno da solo.

27. Non posizionare oggetti pesanti sullo sportello del forno, quando questo è aperto, pericolo di rovesciamento.

28. Quando lo sportello è aperto, non posizionare oggetti pesanti su di esso o permettere ai bambini di sedervisi sopra. È possibile che il forno si ribalti o che le cerniere dello sportello si danneggino.

29. L'alimentazione del forno può essere scollegata durante qualsiasi lavoro di costruzione a casa. Dopo aver completato il lavoro, il ricollegamento del forno deve essere effettuato da un servizio autorizzato.

30. Non posizionare l'apparecchio su una superficie coperta da tappeti. Le parti elettriche si surriscaldano poiché non ci sarà ventilazione dal basso. Ciò causerà il guastarsi dell'apparecchio.

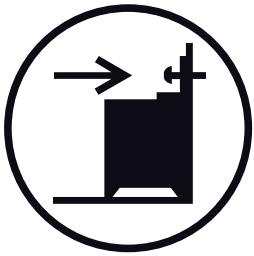
31. Il cibo può fuoriuscire quando i piedi del forno vengono smontati o si rompono, fare attenzione. per evitare lesioni personali.

32. Mantenere aperti i canali di ventilazione.

33. Non posizionare utensili metallici come un coltello, una forchetta o un cucchiaio sulla superficie dell'apparecchio, poiché si surriscaldano.

34. PERICOLO DI RIBALTAMENTO: Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, è necessario configurare la seguente impostazione di bilanciamento. Consultare le istruzioni per l'installazione (vedere collegamento della catena).





Sicurezza Elettrica

1. ATTENZIONE: Scollegare tutte le connessioni del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.

2. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.

3. Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. La nostra azienda non è responsabile per i danni che dovessero derivare dall'uso del prodotto senza messa a terra, secondo le normative locali.

4. Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.

5. Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.

6. Se si utilizza un apparecchio elettrico, ad es. uno sbattitore elettrico, vicino al forno, fare attenzione che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nella porta del forno. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi.

7. Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua al suo interno! C'è il rischio di elettrocuzione.

8. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.

9. Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.

10. Non stringere i cavi di collegamento alla porta del forno e non farli scorrere su superfici calde. Se il cavo si fonde, ciò potrebbe causare cortocircuiti nel forno e persino un incendio.

11. Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

12. Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.

13. Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche.

14. Per l'installazione, è necessario un interruttore onnipolare in grado di disconnettere l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.

15. L'elettrodomestico è dotato di un cavo di **tipo "Y"**.

16. Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

17. Il punto di fissaggio del cavo deve essere protetto.

Sicurezza Gas

1. Questa apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Questo apparecchio deve essere collegato e installato secondo le norme di installazione in vigore. Le condizioni relative alla ventilazione devono essere prese in considerazione.

2. Quando viene utilizzato un apparecchio di cottura a gas vengono generati nella stanza umidità, calore e prodotti di combustione. Prima di tutto, assicurarsi che la cucina sia ben ventilata quando si usa l'apparecchio e mantenere gli apparati di ventilazione naturale aperti, o installare un'apparecchiatura di ventilazione meccanica.

3. Dopo aver utilizzato l'apparecchio intensamente per un lungo periodo di tempo, potrebbe essere necessaria una ventilazione aggiuntiva. Ad esempio, aprire una finestra o regolare una velocità superiore per la ventilazione meccanica, se presente.

4. Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti e solo in aree ben ventilate. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare questo apparecchio.

5. Prima di posizionare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni della rete locale (tipo di gas e pressione del gas) soddisfino i requisiti dell'apparecchio.

6. L'apparecchio non può essere azionato per più di 15 secondi. Se il fornello non si accende dopo 15 secondi, interrompere il meccanismo e attendere almeno un minuto prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore.

7. Tutti i tipi di operazioni da eseguire sull'installazione del gas devono essere effettuati da personale autorizzato e competente.

8. Se il prodotto deve essere utilizzato con un tipo di gas diverso da quello fornito in fabbrica, è necessario rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato per la conversione.

9. Per un corretto funzionamento, cappuccio, tubo del gas e morsetto devono essere sostituiti periodicamente secondo le raccomandazioni del produttore e quando necessario.

10. Il gas dovrebbe bruciare bene nei prodotti a gas. Il gas che brucia bene può essere indicato da una fiamma blu e una combustione continua. Se il gas non brucia a sufficienza, è possibile venga generato monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico; anche piccole quantità hanno un effetto letale.

11. Chiedere al proprio fornitore di gas locale i numeri di telefono relativi alle emergenze sul gas e le misure da adottare in caso si rilevi odore di gas.

COSA FARE QUANDO VIENE RILEVATO ODORE DI GAS

1. Non usare fiamma viva e non fumare.

2. Non azionare alcun interruttore elettrico. (Ad esempio: interruttore della lampada o campanello della porta)

3. Non usare il telefono o il cellulare.

4. Aprire porte e finestre.

5. Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi che utilizzano il gas e i contatori del gas.

6. Chiama vigili del fuoco da un telefono fuori casa.

7. Controllare tutti i tubi e le loro connessioni non presentino perdite. Se si sente ancora odore di gas, uscire da casa e avvertire i vicini.

8. Non entrare in casa finché le autorità non affermino sia sicuro farlo.

USO PREVISTO

1. Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è consentito l'uso commerciale del prodotto.

2. Questo prodotto può essere usato unicamente per cucinare. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.

3. Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre sotto la griglia, asciugare vestiti o asciugamani appendendoli alla maniglia o per fini quali il riscaldamento.

4. Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.

5. La vita operativa del prodotto acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo per il quale il produttore fornisce i pezzi di ricambio necessari per il funzionamento di questo prodotto come indicato.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Questo piano di cottura deve essere installato e collegato correttamente dal servizio di assistenza autorizzato e secondo le istruzioni del produttore.

AVVERTENZA: I collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere effettuati solo con prese (con messa a terra) con un sistema di messa a terra conforme alle norme vigenti.

Contattare un elettricista autorizzato in caso di assenza di una presa adatta all'impianto di messa a terra nel luogo in cui sarà collocato l'apparecchio. Il produttore non è responsabile dei danni causati dalle prese senza messa a terra collegate all'apparecchio.

Il fornello è conforme alla classe di protezione I. La spina del fornello deve essere collegata a terra; verificare che la presa di corrente sia collegata a terra. La spina deve essere posizionata in modo tale da poter essere accessibile dopo l'installazione.

Il fornello è stato prodotto conformemente a 220-240 V ~ 50/-60 Hz alimentazione elettrica e richiede un fusibile da 16 A. Se la vostra rete elettrica non fornisce queste specifiche, contattate un elettricista o un servizio autorizzato.

AVVERTENZA: Quando si effettua il collegamento, prendere le dovute precauzioni per evitare di attivare involontariamente l'alimentazione.

AVVERTENZA: Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

AVVERTENZA: Se il cavo di alimentazione è danneggiato, questo cavo dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato per prevenire situazioni pericolose.

Schema Elettrico

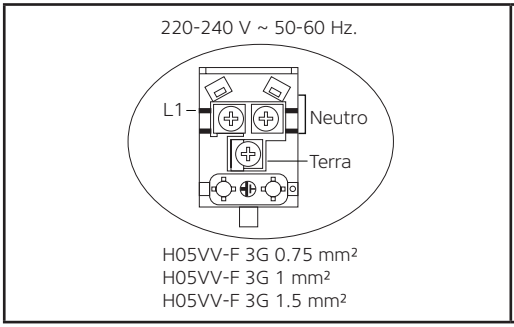
ATTENZIONE: Il collegamento elettrico del prodotto deve essere eseguito da personale autorizzato e certificato. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni che potrebbero derivare da operazioni eseguite da persone non autorizzate.

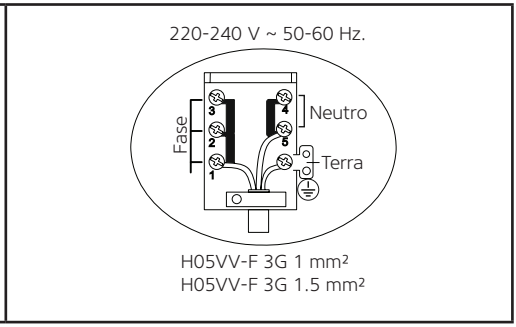
ATTENZIONE: Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. L'azienda produttrice non sarà responsabile dei danni che possono verificarsi a causa dell'utilizzo dell'apparecchio senza messa a terra in base alle norme locali.

RISCHIO DI FOLGORAZIONE: Prima di effettuare qualsiasi operazione sui collegamenti elettrici, rimuovere la connessione elettrica dell'apparecchio.

Schema Elettrico

Rivolgersi a una persona autorizzata per collegare il fornello all'impianto elettrico secondo lo schema seguente.





Gli alimentatori variano a seconda della potenza elettrica utilizzata dall'apparecchio. È possibile conoscere la potenza elettrica dell'apparecchio consultando la targhetta identificativa posta sul cofano posteriore. Durante la sostituzione dell'alimentazione si deve tenere conto della seguente tabella.

Intervallo Alimentazione	Tipo E Dimensioni Del Cavo Di Alimentazione
0-690 W	H05 VV-F 3G 0.75 mm²
690-2300 W	H05VV-F 3G 1.0 mm²
2300-3680 W	H05VV-F 3G 1.5 mm²

COLLEGAMENTO GAS

RISCHIO DI ESPLOSIONE: Prima di iniziare qualsiasi lavoro relativo all'installazione del gas, interromperne l'alimentazione. Rischio di esplosione.

ATTENZIONE: Tutti i lavori da eseguire su apparecchiature e impianti a gas devono essere eseguiti da personale autorizzato e qualificato. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni che potrebbero derivare da operazioni eseguite da persone non autorizzate.

ATTENZIONE: Controllare che le impostazioni dell'apparecchio siano compatibili con le condizioni locali di distribuzione (tipo di gas e pressione del gas) prima di collocare l'apparecchio.

Il prodotto non è dotato di uno scarico. Pertanto deve essere installato secondo le norme di installazione in vigore. Le condizioni relative alla ventilazione devono essere prese in considerazione.

Utilizzare il prodotto su una superficie piana e in un ambiente ben ventilato.

Percorso Di Attraversamento Del Tubo Del Gas

Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione dell'apparecchio non passino vicino alle superfici calde.

Collegare l'apparecchio al rubinetto del gas nel modo più breve e senza perdite.

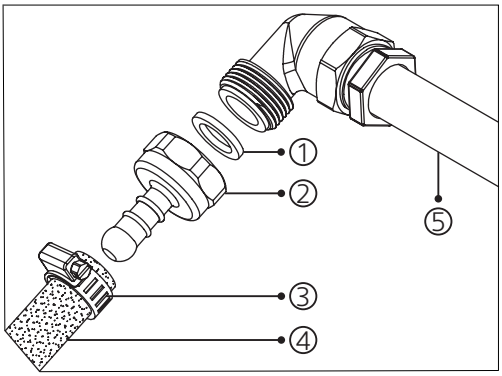
ATTENZIONE: I tipi di tubi flessibili devono essere conformi alla norma EN 1762 per il GPL e alla norma EN 14800 per il GN.

ATTENZIONE: Il tubo flessibile utilizzato per la sicurezza deve avere una lunghezza minima di 50 cm e massima di 125 cm.

ATTENZIONE: Non spostare un apparecchio collegato a gas. Qualsiasi forzatura può causare perdite di gas in quanto potrebbe allentare il tubo.

Collegamento GPL

Collegare la fascetta metallica al tubo flessibile proveniente dalla bombola GPL. Installare un'estremità del tubo spingendolo fino al raccordo di ingresso del tubo sul retro dell'apparecchio, riscaldandolo in acqua bollente. Serrare con un cacciavite portando la fascetta all'estremità del tubo. Controllare che non ci siano perdite di gas e completare il collegamento. Il raccordo di ingresso con tubo e guarnizione necessario per il collegamento è il seguente.



1. Guarnizione

2. Raccordo di ingresso del tubo flessibile

3. Morsetto in metallo

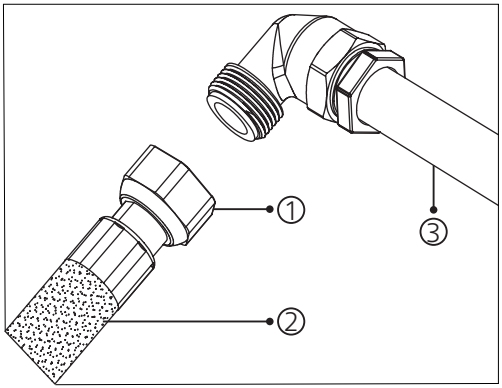
4. Tubo collegamento GPL

5. Tubo del gas principale

ATTENZIONE: Non spostare un apparecchio collegato a gas. Qualsiasi forzatura può causare perdite di gas in quanto potrebbe allentare il tubo.

Allacciamento Al Gas Naturale

Girare il dado per fissare il tubo al tubo principale del gas. Controllare che non ci siano perdite di gas e completare il collegamento. Il tubo e il raccordo necessari per il collegamento sono i seguenti.



1. Dado

2. Tubo di collegamento del gas naturale

3. Tubo del gas principale

ATTENZIONE: Non spostare un apparecchio collegato a gas. Qualsiasi forzatura può causare perdite di gas in quanto potrebbe allentare il tubo.

Controllo Della Tenuta

Assicurarsi che le manopole sul pannello di controllo siano chiuse e che la cappa sia aperta per il controllo di sicurezza della tenuta e della guarnizione.

Applicare la schiuma di sapone sui punti di collegamento. Si formerà della schiuma in caso di perdita.

ATTENZIONE: Non usare mai accendini, fiammiferi, sigarette o simili materiali infiammabili quando si verifica una perdita di gas.

Ventilazione Della Stanza

L'aria necessaria alla combustione viene prelevata dall'aria del locale e i gas prodotti vengono restituiti direttamente al locale.

Una buona ventilazione del locale è essenziale per il funzionamento sicuro del prodotto.

Qualora non vi siano finestre o porte per la ventilazione del locale, è necessario installare una ventilazione supplementare. Tuttavia, se la stanza ha una porta che si apre direttamente all'esterno, non occorrono sistemi di ventilazione aggiuntivi.

Dimensione della stanza	Apertura di ventilazione
Meno di 5 m^3	min. 100 cm^2
Da 5 m^3 a 10 m^3	min. 50 cm^2
Più di 10 m^3	non è necessario
In cantina o seminterrato	min. 65 cm^2

Conversione Da Gas Naturale A Gpl O Da Gpl A Gas Naturale

ATTENZIONE: Scollegare il prodotto dal gas e dall'elettricità.

RISCHIO DI BRUCIATURE: Qualora il prodotto sia caldo, attenderne il raffreddamento.

Per Sostituire L'iniettore;

1. Sollevare la griglia, il coperchio del bruciatore e il bruciatore del prodotto in modo che l'iniettore sia visibile. (vedi figura 1)

2. Con l'aiuto di un cacciavite (7 mm) con la punta come mostrato nella figura 2, rimuovere l'iniettore ruotandolo. (vedi figura 3)

3. Sostituire gli iniettori con altri adatti in base ai valori della tabella degli iniettori e al tipo di gas da utilizzare nell'apparecchio.

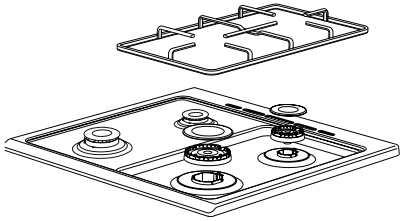


Figura 1

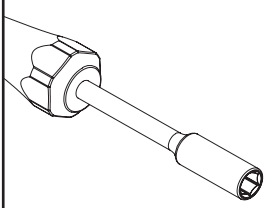


Figura 2

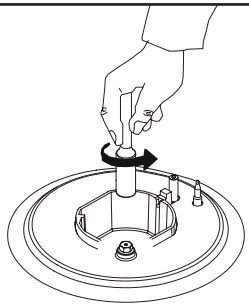


Figura 3

ATTENZIONE: La sostituzione degli iniettori deve essere effettuata da un servizio di assistenza autorizzato.

Impostazione Della Velocità Di Uscita Della Fiamma

Dopo la sostituzione degli iniettori, è necessario anche regolare i rubinetti del gas sul nuovo tipo di gas.

Prima di iniziare l'operazione, assicurarsi che la spina dell'apparecchio sia inserita, che l'alimentazione del gas sia attiva e che i bruciatori siano completamente posizionati.

Nota: La vite di regolazione del gas per la posizione di fiamma bassa deve essere allentata quando si passa dal GPL al gas naturale. In caso di passaggio da gas naturale a GPL, è necessario stringere il dispositivo.

1. Mettere i bruciatori del fornello in posizione bassa ed estrarre le manopole di controllo del fornello sul pannello di controllo. (Vedi figura 4)

2. Con l'aiuto di un cacciavite di dimensioni adeguate, stringere/allentare la vite di regolazione del gas (Vedere figura 5). Ciò consente alla fiamma nella posizione bassa di aumentare o diminuire. Regolare l'impostazione del gas in modo che la lunghezza della fiamma sia di almeno 4 mm.

3. Per il controllo finale, portare le fiamme dei bruciatori del fornello nella posizione più alta e più bassa. In entrambi i casi, la fiamma deve essere accesa.

4. Ripetere queste procedure per ogni bruciatore del fornello.

5. Dopo aver effettuato la corretta impostazione del gas, installare le manopole di controllo per poter utilizzare il prodotto.

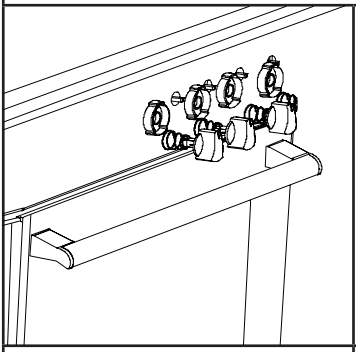


Figura 4

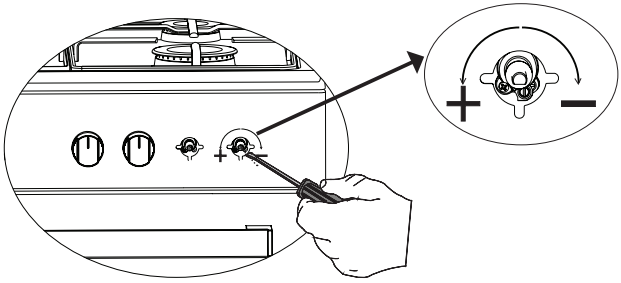
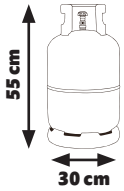
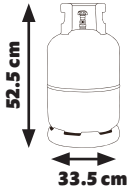
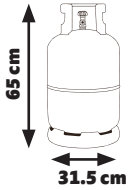
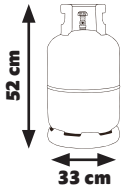
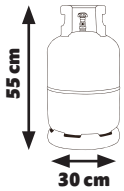


Figura 5

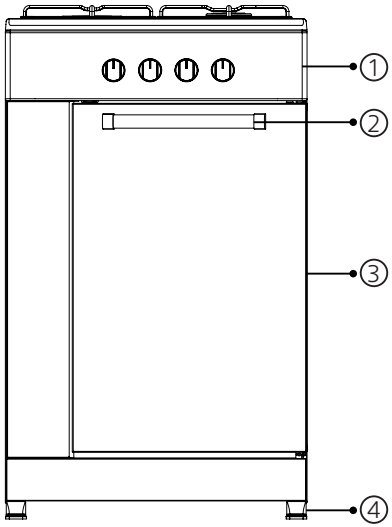
ATTENZIONE: A seconda del tipo di bocca del fornello utilizzato nel prodotto, la posizione della vite di regolazione del gas può variare.

LPG Bottle Sizes

AVVERTENZA: TLa bombola di GPL da utilizzare in questo prodotto deve essere conforme alla tabella riportata di seguito.

Nazione	Dimensioni Bombole GPL
Spagna	
Portogallo	
Italia	
Francia	
Romania	

INTRODUZIONE ALL'APPARECCHIO (Opzionale)

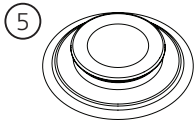


1. Pannello di controllo

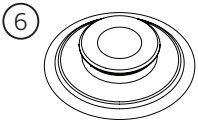
2. Maniglia del forno

3. Sportello

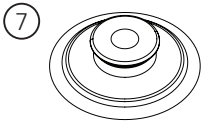
4. Gamba in plastica



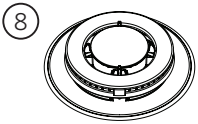
5. Fornello grande



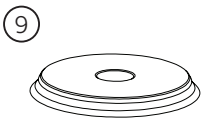
6. Fornello medio



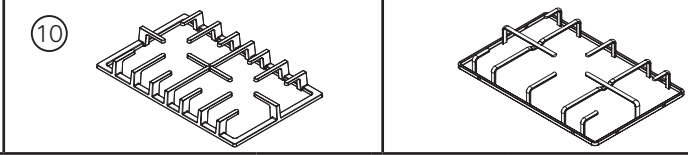
7. Bruciatore piccolo



∗ **8.** Fornello wok



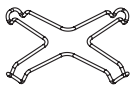
∗ **9.** Riscaldatore elettrico (piastra)



∗ **10.** Griglie piano cottura

Nota: L'immagine dell'apparecchio sopra ha solo scopo illustrativo. L'immagine dell'apparecchio può variare a seconda dell'opzione scelta. Considerare soltanto il proprio apparecchio.

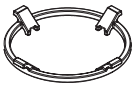
* ACCESSORI (Opzionale)

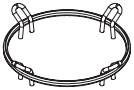




Adattatore per caffè (caffettiera)

Può essere utilizzato per le caffettiere. Assicurarsi che i piedini dell'adattatore per caffè siano completamente appoggiati sulla griglia del fornello e che siano posizionati al centro del fuoco.





Adattatore per bruciatore wok

Può essere utilizzato per le padelle wok. Quando si utilizzano contenitori a fondo piatto nel bruciatore wok, non si deve utilizzare l'adattatore per il bruciatore wok. L'adattatore per bruciatore Wok è adatto a contenitori convessi.

SPECIFICHE TECNICHE

Specifiche per tipologia di bruciatore a gas		G20,20 mbar		G25,25 mbar		G20,25 mbar	
		Gas naturale		Gas naturale		Gas naturale	
Wok Bruciatore (3,5)	Iniettore	1,40	mm	1,40	mm	1,28	mm
	Flusso di gas	0,327	m³/h	0,379	m³/h	0,326	m³/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Bruciatore (2,4)	Iniettore	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm
	Flusso di gas	0,224	m³/h	0,260	m³/h	0,223	m³/h
	Potenza	2,40	kW	2,40	kW	2,40	kW
Wok Bruciatore (1,9)	Iniettore	1,05	mm	1,05	mm	1,05	mm
	Flusso di gas	0,178	m³/h	0,206	m³/h	0,177	m³/h
	Potenza	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Grande Fornello	Iniettore	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm
	Flusso di gas	0,271	m³/h	0,314	m³/h	0,270	m³/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medio Fornello	Iniettore	0,97	mm	0,97	mm	0,92	mm
	Flusso di gas	0,159	m³/h	0,184	m³/h	0,158	m³/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Piccolo Fornello	Iniettore	0,72	mm	0,72	mm	0,70	mm
	Flusso di gas	0,096	m³/h	0,103	m³/h	0,088	m³/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Specifiche per tipologia di bruciatore a gas	G30,28-30 mbar			G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Wok Bruciatore (3,5)	Iniettore	0,96	mm	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flusso di gas	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Bruciatore (1,9)	Iniettore	0,68	mm	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Potenza	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Grande Fornello	Iniettore	0,85	mm	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medio Fornello	Iniettore	0,65	mm	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Piccolo Fornello	Iniettore	0,50	mm	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flusso di gas	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz.								

Nota: I valori del diametro scritti sull'iniettore sono specificati senza la virgola. Ad esempio; il diametro, che è 1,70 mm, è indicato sull'iniettore come 170.

ATTENZIONE: Le specifiche tecniche e la tabella degli iniettori devono essere prese in considerazione per la modifica da parte del servizio di assistenza autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali problemi derivanti da eventuali modifiche erronee.

ATTENZIONE: Al fine di aumentare la qualità del prodotto, le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.

ATTENZIONE: I valori forniti con l'apparecchio o i relativi documenti di accompagnamento sono letture di laboratorio in conformità con i rispettivi standard. Questi valori possono variare in base all'utilizzo e alle condizioni ambientali.

IMPOSTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Controllare che l'impianto elettrico e del gas sia adeguato per mettere l'apparecchio in condizioni operative. Se l'impianto elettrico e del gas non è idoneo, chiamare un idraulico certificato per predisporre le utenze come necessario.

ATTENZIONE: Il produttore non è responsabile dei danni causati da operazioni eseguite da persone non autorizzate.

ATTENZIONE: È responsabilità del cliente preparare la posizione in cui collocare il prodotto e preparare l'installazione elettrica.

ATTENZIONE: Per l'installazione del prodotto è necessario attenersi alle regole specificate nelle norme locali relative all'elettricità e al gas.

ATTENZIONE: Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima di installarlo. Non installare il prodotto se è danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

ATTENZIONE: Mantenere aperti i canali di ventilazione.

ATTENZIONE: Durante l'installazione è necessario indossare idonei dispositivi di protezione individuale e seguire le norme di sicurezza applicabili.

ATTENZIONE: Il prodotto deve essere posizionato in modo da evitare qualsiasi flusso d'aria che possa influire sull'accensione e per prevenire l'accumulo di gas incombusti.

ATTENZIONE: Gli apparecchi funzionanti a GPL non devono essere montati sotto il livello del pavimento.

Luogo Idoneo All'installazione

I piedini dell'apparecchio non devono essere poggiati su superfici morbide, come tappeti. Il prodotto deve essere posizionato su una superfice dura. Il pavimento della cucina deve essere durevole per trasportare il peso dell'unità e di altre stoviglie che possono essere usate sul forno.

L'apparecchio deve essere utilizzato con una distanza minima di 400 mm dalle superfici superiori del piano di cottura e 50 mm dalle superfici laterali all'interno di un mobile da cucina.

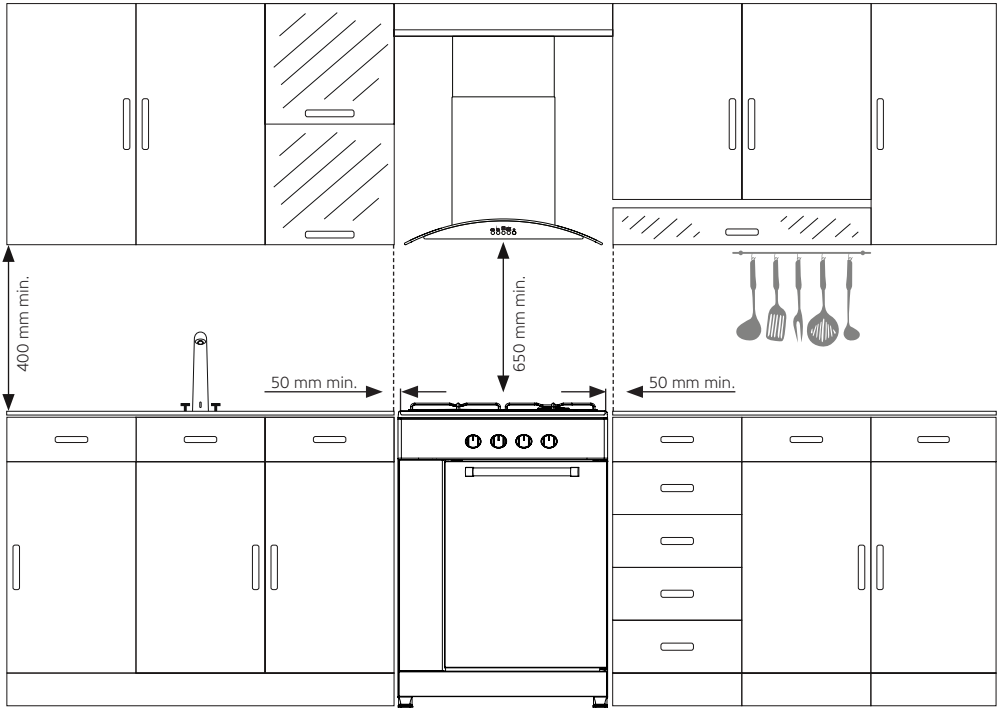
L'apparecchio è adatto per l'uso su entrambe le pareti laterali, senza alcun supporto, o senza essere installato in un armadio. Se una cappa o un aspiratore saranno installati sopra l'apparecchio, seguire le istruzioni del produttore per l'altezza di montaggio. (Min. 650 mm)

Il prodotto può essere posizionato accanto alle pareti della cucina, ai mobili della cucina o a qualsiasi altro apparecchio dietro o su un lato. I mobili della cucina nelle immediate vicinanze del prodotto devono avere le stesse dimensioni o essere più piccoli del prodotto.

È necessario lasciare almeno 2 cm di spazio tra il prodotto e la parete per la circolazione dell'aria.

Installazione Corretta

Per un'installazione accurata, seguire le dimensioni indicate nell'immagine sottostante.



ATTENZIONE: Il mobile della cucina vicino all'apparecchio deve essere resistente al calore. (Minimo 100 °C)

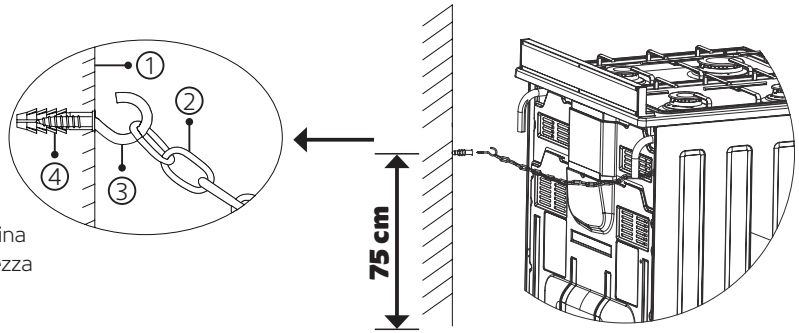
ATTENZIONE: Non installare l'apparecchio accanto a frigoriferi o refrigeratori. Il calore irradiato dall'apparecchio aumenta il consumo di energia dei dispositivi di raffreddamento.

ATTENZIONE: Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.

* Collegamento A Catena

Per garantire un utilizzo sicuro dell'apparecchio, è necessario fissarlo prima dell'uso per evitare che si ribalti. Fissare saldamente la vite a gancio in dotazione con l'apparecchio alla parete della cucina con il tassello. Assicurarsi che il gancio sia saldamente fissato alla parete. Quindi inserire la catena di sicurezza nella vite a gancio.

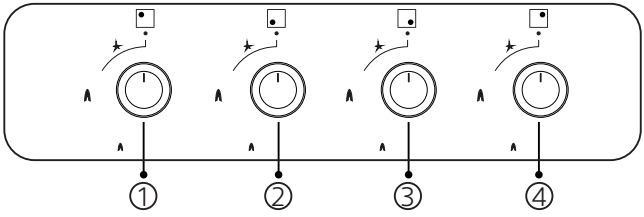
La catena di sicurezza deve essere il più corta possibile per evitare che il forno si ribalti lateralmente e in avanti.



1. Parete della cucina
2. Catena di sicurezza
3. Vite a gancio
4. Spina

PANNELLO DI CONTROLLO

Per I Modelli A 4 Fornelli



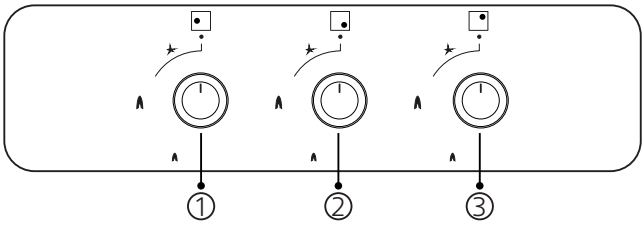
1. Bruciatore a gas posteriore sinistro

2. Bruciatore a gas anteriore sinistro

3. Bruciatore a gas anteriore destro

4. Bruciatore a gas posteriore destro

Per I Modelli A 3 Fornelli



1. Bruciatore a gas centrale sinistro

2. Bruciatore a gas anteriore destro

3. Bruciatore a gas posteriore destro

ATTENZIONE: Il pannello di controllo sopra riportato è solo a scopo illustrativo. Tenere conto del pannello di controllo sul proprio dispositivo.

* Icone Del Pannello Di Controllo

	Accensione automatica

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Utilizzo Della Sezione Del Fornello A Gas

Ci sono bruciatori Del piano cottura che funzionano a gas sul lato superiore del prodotto. Il sistema di funzionamento di questi bruciatori di cucina si basa sul funzionamento separato. Seguire questi passaggi per usare i bruciatori.

1. Assicurarsi che i coperchi dei bruciatori a gas siano nella posizione corretta prima di iniziare a utilizzare i bruciatori di cucina. Il posizionamento corretto dei coperchi dei bruciatori a gas è mostrato nella figura sottostante.

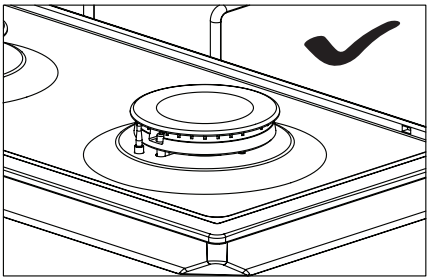


Figura 6

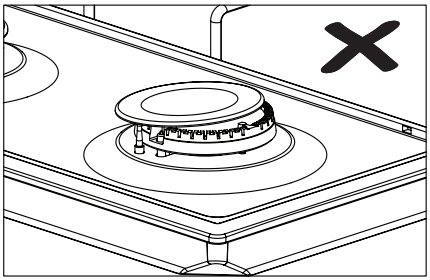


Figura 7

2. Prima di utilizzare il bruciatore di cucina, assicurarsi che il corpo del bruciatore, i condotti del bruciatore, il letto del bruciatore e il foro dell'iniettore siano asciutti e puliti.

3. Per utilizzare il fornello di vostra preferenza, premete prima la manopola in direzione della freccia e attendete 5 secondi per la fuoriuscita dell'aria dai tubi (Vedi figura 8).

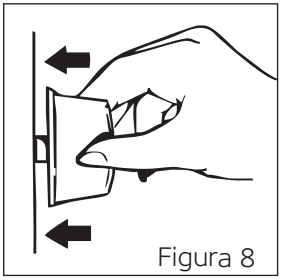


Figura 8

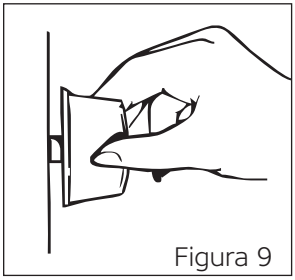


Figura 9

Nei Modelli Con Accensione Manuale; puoi accendere il bruciatore di tua preferenza con un accenditore (fiammifero, accendino) ruotando la manopola (Vedi figura 9).

*** Nei Modelli Con Accensione Tramite Manopola (Automatica);** puoi accendere il bruciatore di tua preferenza premendo la manopola nella direzione della freccia (Vedi figura 8) e ruotando la manopola (Vedi figura 9).

ATTENZIONE: L'accensione avviene tramite elettricità nei modelli con accensione (automatica) tramite manopola e un pulsante. Pertanto, prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che sia collegato elettricamente prima di usarlo.

RISCHIO DI ESPLOSIONE E COMBUSTIONE: Quando il bruciatore del fornello è acceso, tenere premuta la manopola per un massimo di 15 secondi per far funzionare il sistema di controllo della fiamma. Se si tiene premuta la manopola per più tempo, si corre il rischio di esplosioni e combustione, in quanto si verifica un accumulo di gas. In assenza di accensione, attendere almeno un minuto. Quindi provare a eseguire nuovamente l'accensione.

4. Assicurarsi che le griglie siano completamente posizionate sul piano di cottura. Se la griglia non si inserisce correttamente, può provocare la fuoriuscita dei materiali che vi si trovano sopra.

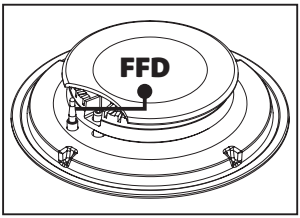
5. Assicurarsi che il coperchio superiore del forno sia completamente aperto durante la cottura sui bruciatori. Se lo sportello superiore è chiuso mentre i bruciatori sono caldi, può comportare la rottura del vetro nei modelli con sportello a vetro. Per questo motivo, non chiudere lo sportello superiore mentre i bruciatori sono caldi.

Posizione Dei Bruciatori Di Cottura

È possibile controllare il bruciatore di cottura con l'aiuto delle manopole sul pannello di controllo dell'apparecchio.

Posizione Off		
Fiamma piena		
Fiamma bassa		

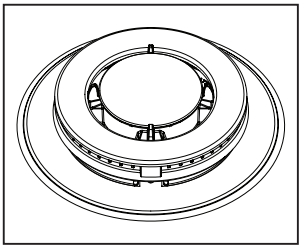
* Dispositivo Di Guasto Della Fiamma (FFD)



Attendere 5-10 secondi spingendo la manopola in avanti senza staccare la mano dalla manopola dopo aver eseguito il processo di accensione nei modelli dotati di gruppo di sicurezza del tagliasiepi a gas secondo le istruzioni. Il meccanismo di sicurezza sarà attivato entro questo periodo di tempo e garantirà che il fornello sia in condizioni di funzionamento ottimali.

Il dispositivo di interruzione della fiamma interrompe automaticamente il gas al bruciatore della cucina nel caso in cui il fuoco della cucina si spenga per qualsiasi motivo indesiderato.

* Fornello Wok



Il fornello Wok è caratterizzato da una cottura veloce. Fornisce una distribuzione omogenea del calore alla base della pentola e un'alta temperatura poiché ha un sistema di fiamma a doppio anello. Si tratta della soluzione ideale per la cottura a breve termine e ad alte temperature. Se si desidera utilizzare una pentola a fondo piatto nel bruciatore wok, è necessario estrarre l'adattatore per il bruciatore wok (adattatore per il bruciatore wok) dal fornello.

Diametri Delle Pentole Da Utilizzare Sui Bruciatori Dei Fornelli

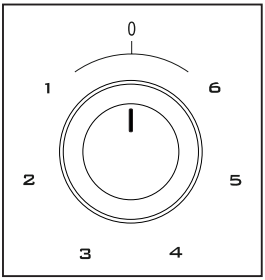
Quando si usano bruciatori, servirsi di pentole a manico lungo che si adattano correttamente sulla superficie del piano cottura. In questo modo si utilizza l'energia in modo più efficiente. La tabella seguente mostra i diametri raccomandati delle pentole da usare in base ai fornelli.

Tipo Di Bruciatore	Diametri Pentola
Bruciatore piccolo	12-18 cm
Fornello medio	18-20 cm
Fornello grande	22-26 cm
Fornello wok	24-28 cm

Utilizzo Della Sezione Del Fornello Elettrico

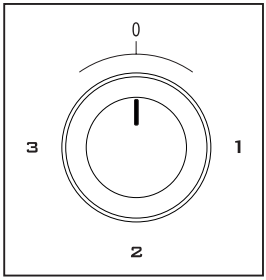
ATTENZIONE: I livelli di potenza possono variare a seconda dell'opzione del dispositivo.

Se Il Livello Di Potenza Include 6 Fasi



La manopola del pannello di controllo della zona di cottura elettrica può essere azionata ruotandola al livello desiderato. Ruotando la manopola sul pannello di controllo della zona di cottura elettrica in posizione off (0), è possibile interrompere il funzionamento.

Se Il Livello Di Potenza Include 3 Fasi



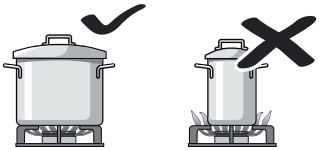
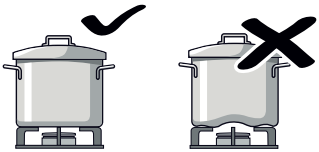
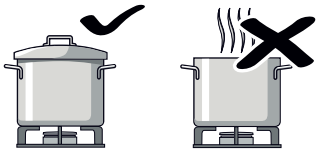
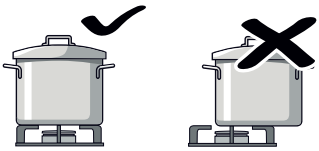
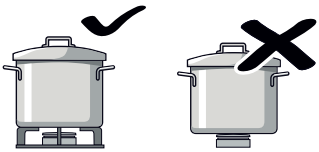
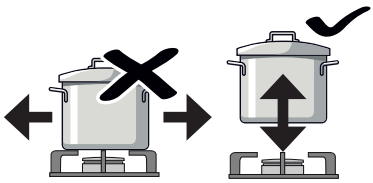
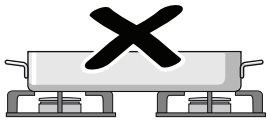
La manopola del pannello di controllo della zona di cottura elettrica può essere azionata ruotandola al livello desiderato. Ruotando la manopola sul pannello di controllo della zona di cottura elettrica in posizione off (0), è possibile interrompere il funzionamento.

I livelli di calore delle zone di cottura elettriche (piastre) sono riportati nella tabella.

Zona di cottura elettrica (piastra calda)	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Livello 5	Livello 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

Quando si utilizzano le zone di cottura elettriche (piastre), farle funzionare a vuoto per 5 minuti al livello più alto. Questa operazione ripulirà i resti della produzione. Nel frattempo possono formarsi un leggero fumo e un odore. Ciò è normale e non un difetto di produzione.

Uso Corretto Della Pentola

	Utilizzare stoviglie di dimensioni adeguate per ciascun fornello. Non utilizzare stoviglie piccole in un fornello grande. La fiamma non deve raggiungere i lati del contenitore.
	Non utilizzare contenitori con basi convesse o concave. In questo modo i piatti possono essere abbassati. Utilizzare solo stoviglie con fondo piatto. Se si utilizza l'adattatore per il bruciatore wok per il processo di cottura, è possibile utilizzare piatti convessi.
	Non cuocere senza coperchio o con il coperchio semiaperto. Questo fa sprecare energia. Spruzzi e traboccamenti possono danneggiare la superficie del piano cottura e provocare incendi.
	Centrare il piatto esattamente sopra il fornello. Altrimenti, potrebbe cadere.
	Non appoggiare mai gli utensili direttamente sulle zone di cottura, ma sempre sulla griglia. Prima di mettere in funzione il prodotto, accertarsi che le griglie siano nella posizione corretta.
	Quando si vuole mettere la pentola su un altro fornello, invece di farla scorrere, sollevarla e metterla sopra il fornello desiderato. Evitare l'impatto sull'area di cottura e non posizionare pesi sullo stesso.
	Non utilizzare mai due fornelli o fonti di calore contemporaneamente per riscaldare una padella. Durante la cottura prolungata evitare l'uso di teglie e terrine alla massima temperatura.

AVVERTENZE RELATIVE ALLA COTTURA

AVVERTENZA: La cottura incustodita con olio solido o liquido nell'apparecchio è pericolosa e può provocare un incendio.

PERICOLO DI USTIONI: Durante l'uso, gli elementi riscaldanti dell'apparecchio sono caldi. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti! Potrebbe esserci il rischio di bruciature.

AVVERTENZA: Fate attenzione quando usate l'alcol negli alimenti. L'alcol evapora ad alte temperature e può incendiarsi se entra in contatto con superfici calde.

AVVERTENZA: Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. La pressione può far esplodere i barattoli.

AVVERTENZA: Le stoviglie di plastica possono sciogliersi ad alte temperature e danneggiare l'apparecchio. Non utilizzare piatti di plastica.

AVVERTENZA: Assicurarsi che le griglie siano completamente posizionate sul piano di cottura. Se la griglia non si inserisce correttamente, può provocare la fuoriuscita dei materiali che vi si trovano sopra.

AVVERTENZA: Non posizionare piatti e pentole vuoti nei fornelli esposti.

AVVERTENZA: I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la superficie in vetroceramica. Utilizzare solo pentole e padelle con fondo liscio.

AVVERTENZA: Non preparare mai i cibi direttamente sulla superficie di vetro. Usa sempre un recipiente da cucina adatto.

AVVERTENZA: Spegnere sempre i fornelli dopo ogni uso.

AVVERTENZA: Non utilizzare i fornelli senza pentole e padelle posizionate su di essi.

AVVERTENZA: Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle sui fornelli.

AVVERTENZA: Quando si vuole mettere la pentola su un altro fornello, invece di farla scorrere, sollevarla e metterla sopra il fornello desiderato.

AVVERTENZA: Non riempire mai la padella con più di un terzo dell'olio. Non lasciare la cucina mentre si riscalda l'olio. Gli oli estremamente caldi rappresentano un rischio di incendio.

AVVERTENZA: Le fiamme possono incendiare il filtro dell'olio di una cappa. Non preparare mai pasti infuocati sotto la cappa.

MANUTENZIONE E PULIZIA

La pulizia periodica prolunga la vita dell'apparecchio e riduce i problemi frequenti.

AVVERTENZA: Scollegare il collegamento elettrico dell'apparecchio. Esiste il pericolo di scosse elettriche.

AVVERTENZA: Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono provocare ustioni.

AVVERTENZA: Le superfici delle parti del bruciatore e della griglia si opacizzano leggermente con il tempo. Si tratta di un fenomeno del tutto normale, che non implica alcun deterioramento materiale.

AVVERTENZA: Il vapore di un dispositivo di pulizia a vapore può infiltrarsi nelle parti che conducono elettricità e causarne il cortocircuito. Non utilizzare mai un dispositivo di pulizia a vapore per la pulizia del forno.

AVVERTENZA: Non lavare mai nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie! (esclusi gli accessori)

AVVERTENZA: A causa dell'apertura accidentale dell'apparecchio o del calore residuo quando l'apparecchio è coperto, il materiale coperto dall'apparecchio può incendiarsi, incrinarsi o fondersi. Non coprire mai l'apparecchio con un coperchio, un panno o una pellicola protettiva.

1. Pulire le superfici in vetro con sostanze speciali per la pulizia del vetro. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati durante la pulizia delle superfici in vetro, poiché graffiare le superfici in vetro potrebbe romperle.

2. Non utilizzare detergenti alifatici o idrocarburi.

3. Non usare materiali infiammabili come acidi, diluenti o gas per la pulizia dell'apparecchio.

4. Utilizzare stearato di potassio (sapone morbido) per sporco e le macchie.

5. Il dispositivo deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo verranno puliti facilmente e si eviterà che i residui brucino quando l'apparecchio viene utilizzato in seguito.

6. Assicurarsi di asciugare completamente i residui di liquidi dopo il processo di pulizia e di pulire immediatamente gli schizzi di cibo durante la cottura.

7. Non pulire l'apparecchio con strumenti duri come spazzole, spugne d'acciaio o coltelli. Non utilizzare agenti abrasivi, graffianti o detergenti.

8. Alcuni detergenti o detersivi possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

9. Pulire il pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugarle con un panno asciutto.

10. Con il passare del tempo, le manopole del fornello possono diventare difficili da ruotare o non ruotare affatto, nel qual caso devono essere sostituite. La modifica deve essere effettuata solo da un servizio di assistenza autorizzato.

11. Pulire rapidamente le sostanze contenenti aceto, limone, sale, cola e simili acidi e sostanze alcaline rovesciatisi sull'apparecchio.

12. Pulire e asciugare l'apparecchio e i suoi accessori dopo ogni utilizzo.

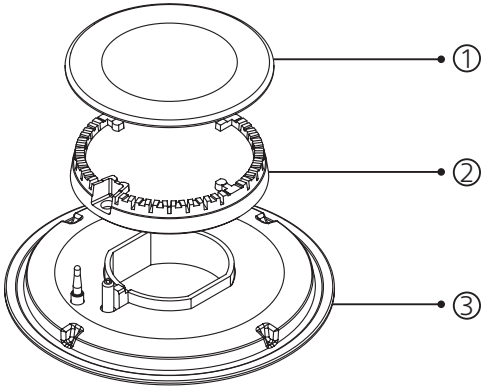
13. Pulire le zone di cottura del fornello e tutte le parti rimovibili solo a mano con un panno di spugna, un po' di detersivo e acqua calda.

14. Pulire le parti non rimovibili delle zone di cottura del fornello con un panno umido.

15. Pulire gli elementi di accensione con un panno ben strizzato. Quindi asciugare con un panno pulito. Assicurarsi che i fori della fiamma e la candela di accensione siano completamente asciutti. In caso contrario, alla fine del processo di accensione non scatterà alcuna scintilla.

16. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo più lungo del normale, deve essere pulito accuratamente prima di essere riavviato e controllato da un tecnico autorizzato per il corretto funzionamento.

Montaggio Delle Parti Del Bruciatore Del Fornello



1. Coperchio del bruciatore

2. Corpo del bruciatore

3. Zona di combustione del fornello

Posizionare il corpo del bruciatore del fornello nella zona di combustione del fornello. Assicurarsi che il corpo del bruciatore sia posizionato nella vasca del bruciatore ruotando il corpo del bruciatore a destra e a sinistra. Dopo questa operazione, posizionare il coperchio del bruciatore esattamente sopra il corpo del bruciatore del fornello.

AVVERTENZA: Se le parti del bruciatore non vengono montate correttamente dopo la pulizia, le prestazioni di accensione ne risentono negativamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Per risolvere i problemi riscontrati con il prodotto, prima di rivolgersi al servizio tecnico è possibile verificare i seguenti punti. Nel caso in cui si verifichi un problema con il prodotto, controllare prima la tabella sottostante e provare i suggerimenti. Se il problema persiste, contattare il Centro di assistenza.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nessuna accensione.	Nessuna scintilla.	Controllare l'alimentazione.
	La copertura del fornello non è montata correttamente.	Montare correttamente la copertura.
	L'erogazione del gas è chiusa.	Erogazione di gas completamente aperta.
Si accende in modo errato.	Erogazione di gas non completamente aperta.	Erogazione di gas completamente aperta.
	La copertura del fornello non è montata correttamente.	Montare correttamente la copertura.
	Il sistema di accensione è ostruito da materiali estranei.	Rimuovere i materiali estranei con un panno.
	I piani cottura sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei fornelli.
	I fori dello spargifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spargifiamma.
Rumore durante la combustione o l'accensione.	La copertura del fornello non è montata correttamente.	Montare correttamente la copertura.
La fiamma si spegne durante il funzionamento.	I fori dello spartifiamma sono contaminati da sostanze estranee.	Pulire i fori dello spargifiamma.
	Il cibo fuoriuscito spegne la fiamma.	Spegnere il piano cottura. Aspettare un minuto e riaccendere.
	Una corrente d'aria spegne la fiamma.	Controllare il piano di cottura e l'area di cottura per verificare la presenza di corrente d'aria, ad esempio da una finestra aperta. Aspettare un minuto e riaccendere.
Fiamma gialla.	I fori dello spargifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spargifiamma.
	Utilizzo di gas differente.	Controllare il tipo di gas utilizzato.

Fiamma instabile.	Il coperchio del bruciatore non è montato correttamente.	Montare correttamente la copertura.
	I fori dello spartifiamma sono contaminati da sostanze estranee.	Pulire i fori dello spargifiamma.
Odore di gas.	Beccuccio del fornello lasciato aperti.	Controllare se i beccucci del fornello sono stati lasciati aperti.
	Perdita dal collegamento della bombola del gas alla cucina.	Assicurarsi che i collegamenti siano a prova di perdite.
Iniettore non funzionante.	Le punte o il corpo delle candele di accensione sono ostruiti.	Pulire le punte e il corpo delle candele di accensione dei bruciatori a gas.
	I bruciatori potrebbero essere bagnati.	Asciugare i bruciatori.

REGOLE D'USO

1. Effettuarne il movimento e il trasporto nella confezione originale.

2. Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre si lo carica / scarica e maneggia.

3. Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.

4. Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.

5. Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute ecc. durante la manipolazione e il trasporto e di non romperlo o deformarlo durante il funzionamento.

Procedure Di Gestione Future

Il prodotto deve essere conservato e trasportato nella sua scatola originale. Se la scatola originale non è disponibile, il prodotto deve essere avvolto con pluriball o cartone spesso e fissato con nastro adesivo.

Non appoggiare altri oggetti sul prodotto e trasportarlo in posizione verticale.

Non far cadere il prodotto durante il trasporto e proteggerlo dagli urti.

Il prodotto deve essere mantenuto in posizione normale durante il trasporto.

Durante la movimentazione, gli accessori del prodotto devono essere fissati con un nastro adesivo per non danneggiare il prodotto.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Questo manuale vi aiuterà a usare il prodotto in modo rapido e sicuro.

1. Usare meno acqua possibile durante la cottura.

2. Usare pentole e padelle sufficienti per la quantità di cibo.

3. Usare pentole e padelle del tipo adatto alla quantità di cibo per le piccole quantità.

4. Utilizzare pentole e padelle in materiali con una buona conduzione del calore. Ad esempio, le pentole e le padelle in ghisa, acciaio o smalto si riscaldano più velocemente rispetto a quelle in vetro o ceramica, consumando meno energia.

5. Selezionare l'impostazione energetica più bassa per far bollire l'acqua. Ridurre l'impostazione energetica attuale al minimo possibile per mantenere la temperatura richiesta.

6. Assicurarsi che il contenitore per la cottura sia centrato sul fornello.

7. Se possibile, cucinate solo in pentole e padelle con coperchio. In questo modo, eviterete inutili dispersioni di calore.

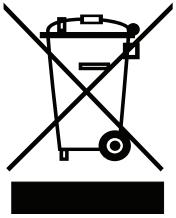
CONFORMITA' CON LA NORMATIVE RAEE E LO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Smaltire l'imballaggio in modo rispettoso dell'ambiente.

Questo apparecchio è etichettato in conformità con la Direttiva europea 2012/19 / UE relativa agli apparecchi elettrici ed elettronici usati (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE). Le linee guida determinano il contesto di riferimento per la restituzione e il riciclo delle apparecchiature usate, come stabilito in tutta l'Unione Europea.

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

Questo prodotto è stato fabbricato con parti e materiali di alta qualità riciclabili e riutilizzabili. Pertanto, non smaltire questo prodotto con altri rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Portarlo presso un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Sarà possibile rivolgersi alla propria amministrazione locale per informazioni sui punti di raccolta. Contribuire a proteggere l'ambiente e le risorse naturali riciclando i prodotti usati. Prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina elettrica per la sicurezza dei bambini e renderla inutilizzabile. L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili, in conformità con la nostra legislazione nazionale. Non smaltire i rifiuti dell'imballaggio con i normali rifiuti domestici o con altri rifiuti, smaltirli presso i punti di raccolta dedicati indicati dalle autorità locali.



SVAN TRADING S.L.
Imported by B73737553
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
info@svanelectro.com
960600034