svan

Manual de usuario

#Placa de gas empotrada#

Modelo:

SGW3602N

SGW57501X

SGW57500N

SGW57500B

SGW4600B

SG4601X

CE

Lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

CONTENIDO:

Parte 1. Advertencias de seguridad

Parte 2. Instalación

Parte 3. Instrucciones de funcionamiento

Parte 4. Limpieza y mantenimiento

¡Felicitaciones por la compra de su nueva placa de cocina y gracias por elegirnos! Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarla y conserve este manual para futuras consultas.

Parte 1. Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea atentamente la siguiente información antes de instalar o usar su placa de cocina.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado únicamente para fines de cocción y está destinado únicamente para uso en interiores domésticos y en hogares estáticos.
- Este aparato no debe utilizarse para ningún otro fin ni aplicación, como uso no doméstico o comercial. Además, no es apto para su uso en ningún tipo de embarcación (de altura, fluvial, fluvial o casa flotante), caravanas ni autocaravanas. Se permite su instalación en caravanas y autocaravanas. Una instalación incorrecta anulará la garantía.
- Este aparato no debe utilizarse para calentar habitaciones.
- El fabricante no será responsable de ningún daño causado por un uso o manipulación inadecuados.

Seguridad general

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que reciban supervisión o instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que reciban supervisión o instrucciones. Se debe supervisar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Si el producto se entrega a otra persona para uso personal o de segunda mano, también se deben entregar el manual del usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Los procedimientos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por agentes de servicio autorizados. El fabricante no se responsabiliza de los daños derivados de procedimientos realizados por personas no autorizadas, ya que esto podría anular la garantía.

Lea atentamente las instrucciones antes de la instalación.
- No opere el producto si está defectuoso o presenta algún daño visible.
- Asegúrese de que los botones de función del producto estén apagados después de cada uso.

Seguridad para los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Manténgalos fuera del alcance de los niños. Deseche todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas ambientales. ¡Riesgo de asfixia!
- Los productos eléctricos o de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del producto cuando esté en funcionamiento y no permita que jueguen con él.
- No coloque ningún objeto encima del aparato que los niños puedan alcanzar.

Seguridad al trabajar con gas

- Cualquier trabajo en equipos y sistemas de gas sólo podrá ser realizado por técnicos de gas cualificados y autorizados.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.
- Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.
- El uso de aparatos de cocina a gas genera calor y humedad en la habitación donde están instalados. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertas las rejillas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica si la hay.
- Los aparatos y sistemas de gas deben revisarse periódicamente para garantizar su correcto

funcionamiento. El regulador, la manguera y su abrazadera deben revisarse periódicamente y reemplazarse dentro de los plazos recomendados por el fabricante o cuando sea necesario.

- Limpie los quemadores de gas con regularidad. Las llamas deben ser azules y arder uniformemente.
- Se requiere una buena combustión en los aparatos de gas. En caso de combustión incompleta, podría generarse monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, con efectos letales incluso en dosis muy pequeñas.
- Solicite información sobre números de teléfono de emergencia de gas y medidas de seguridad en caso de olor a gas a su proveedor de gas local.

Qué hacer cuando huele a gas

- No utilice llamas abiertas ni fume. No accione ningún botón eléctrico (p. ej., el botón de la lámpara, el timbre, etc.). No utilice teléfonos fijos ni móviles. ¡Riesgo de explosión e intoxicación!
- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos a gas y el medidor de gas en la válvula de control principal, a

menos que estén en un espacio confinado o en un sótano.
- Revise que todos los tubos y conexiones estén bien apretados. Si persiste el olor a gas, abandone la propiedad.
- Avisar a los vecinos.
- Llama a los bomberos. Usa un teléfono fuera de la casa.
- No vuelva a ingresar a la propiedad hasta que se le indique que es seguro hacerlo.

Seguridad eléctrica

- Si el producto presenta una falla, no debe utilizarse a menos que sea reparado por un agente de servicio autorizado. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!
- Conecte el producto únicamente a una toma de corriente/línea con conexión a tierra con el voltaje y la protección especificados en las “Especificaciones técnicas”.
- Solicite la instalación de la conexión a tierra a un electricista cualificado, tanto si utiliza el producto con transformador como si no. Nuestra empresa no se responsabiliza de ningún problema que surja si

el producto no está conectado a tierra según la normativa local.

- Nunca lave el producto extendiéndolo ni vertiéndole agua. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!
- ¡Nunca toque el enchufe con las manos mojadas! Nunca lo desconecte tirando del cable; tire siempre del enchufe.
- El producto debe desconectarse durante los procedimientos de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Si el cable de conexión de alimentación del producto está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- El aparato debe instalarse de forma que pueda desconectarse completamente de la red eléctrica. Esta desconexión debe realizarse mediante un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con la normativa de construcción.
- Cualquier trabajo en equipos y sistemas eléctricos sólo debe ser realizado por personas autorizadas y calificadas.
- En caso de cualquier daño, apague el producto y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su casa.

- Asegúrese de que la clasificación del fusible sea compatible con el producto.

Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión constante.
- Nunca utilice el producto cuando su juicio o coordinación estén afectados por el consumo de alcohol y/o drogas.
- Tenga cuidado al usar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio, ya que puede incendiarse al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque ningún material inflamable cerca del producto ya que los lados pueden calentarse durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato ya que esto puede provocar una descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa de cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe supervisarse. Una cocción breve debe supervisarse continuamente.
- **ADVERTENCIA:**Peligro de incendio: No guarde alimentos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:**Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa de cocción: apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato de la red eléctrica. No toque la superficie del aparato. No lo utilice.
- ¡Prevención contra posibles riesgos de incendio!
- Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén seguras y firmes para evitar el riesgo de arco eléctrico.
- No utilice cables dañados ni cables de extensión.
- Asegúrese de que el punto de conexión eléctrica no tenga acceso a líquido ni humedad.

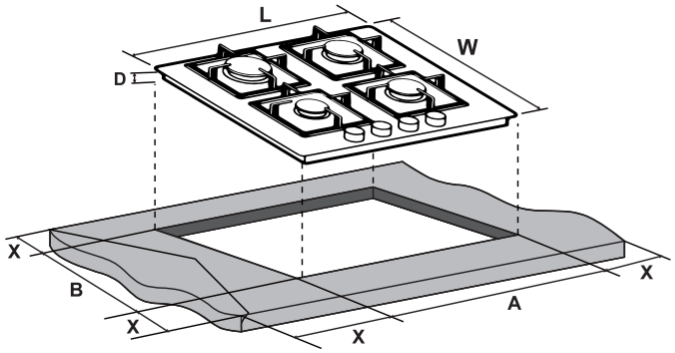
- Para evitar fugas de gas, asegúrese de que la conexión de gas esté en buen estado.

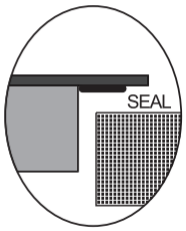
Parte 2. Instalación

El aparato debe ser instalado y conectado por un técnico cualificado de acuerdo con la normativa vigente.
Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no presente daños visibles. Si se daña durante el transporte, NO LO USE y contacte inmediatamente con el vendedor.

Disposición de ventilación

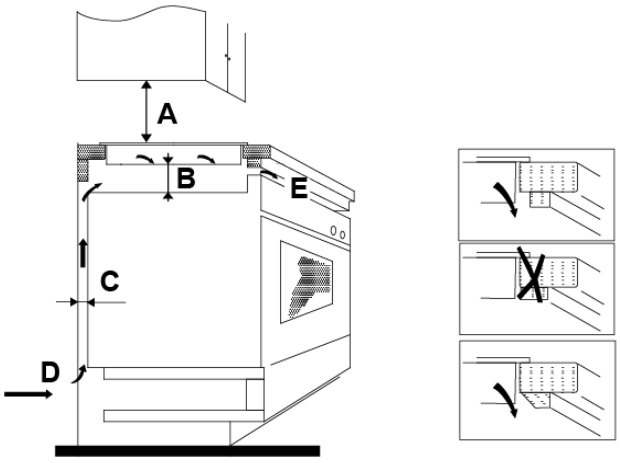
- El aire para la combustión se toma del aire ambiente y los gases de escape se expulsan directamente a la habitación. Se requiere una buena ventilación alrededor del aparato para garantizar la seguridad, facilitar la disipación del calor y reducir el consumo de energía. Se requiere suficiente espacio libre alrededor del aparato.
- La placa de cocción puede estar situada en una cocina o comedor, pero no debe instalarse en un dormitorio con un volumen inferior a 20 m^3, ni en un baño o aseo con ducha.
- Si no hay ventana ni puerta para ventilar el aire, se debe instalar un sistema de ventilación adicional. Si la placa se instala en una habitación con un volumen inferior a 5 m^3, se requiere un respiradero con un área efectiva de 100 cm^2. Si se instala en una habitación con un volumen de entre 5 m^3 y 10 m^3, se requiere un respiradero con un área efectiva de 50 cm^2; si el volumen supera los 11 m^3, no se requiere respiradero. Si la habitación tiene una puerta que da directamente al exterior, no se requiere respiradero, incluso si el volumen está entre 5 m^3 y 11 m^3.
- Si hay otros aparatos que queman combustible en la misma habitación, se debe consultar para determinar los requisitos de ventilación de aire necesarios.
- Recorte la superficie de trabajo según las dimensiones indicadas en el plano. Para su instalación y uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material resistente al calor para evitar deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa. Como se muestra a continuación (unidad de medida: mm):





Modelo	L	EN	D	A	B	incógnita
SG4601X	580	500	45	555+5 -0	475+5 -0	50 minutos
SGW3602N SGW57500B SGW4600B	590	510	45	555+5 -0	475+5 -0	50 minutos
SGW57501X	740	510	45	555+5 -0	475+5 -0	125 minutos
SGW57500N	740	510	45	555+5 -0	475+5 -0	125 minutos

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario o extractor situado encima de ella debe ser de al menos 760 mm.
Nota: Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que el aparato esté bien ventilado y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas, como se muestra a continuación.

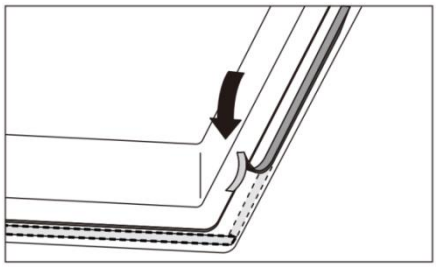


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	Y
760 mm	50 mm mínimo	20 mm mínimo	Toma de aire	Salida de aire 5mm

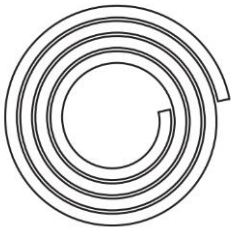
Instalación de la junta de espuma

Antes de insertar la placa en la abertura de la encimera, debe fijarse la junta de espuma (en una bolsa de plástico) en el borde inferior de la placa. ¡No instale la placa sin la junta de espuma! La junta debe fijarse a la placa siguiendo este método:

1. Retire las tapas de los quemadores, las coronas y los soportes de las ollas de la placa de cocción,
2. Dando la vuelta a la placa, colóquela sobre una superficie plana,
3. Retire la película protectora de la junta,
4. A continuación, coloque la junta en la parte inferior del cristal o del codo de la carcasa inferior (inox) alrededor de la placa de cocción, junto al borde,
5. La junta debe colocarse a lo largo de todo el borde y no debe superponerse en las esquinas.
6. Al instalar la junta, asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con ningún objeto afilado.

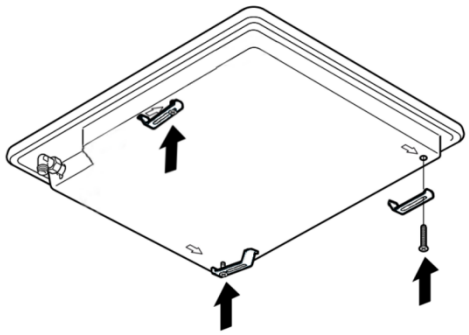


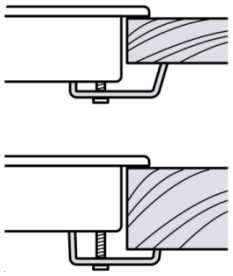
Junta de espuma:



Fijar la placa de cocina al mueble:

1. Inserte la placa de cocción en el mueble/superficie de trabajo,
2. Utilice los soportes de instalación y los tornillos para asegurar la placa de cocina ajustándola a través de los orificios de la carcasa inferior como se muestra en los diagramas siguientes.





Conexión eléctrica

Advertencia:¡Este aparato debe estar conectado a tierra!

- La placa se suministra con cable de alimentación y enchufe. Conecte la placa a una toma de corriente con toma de tierra. La instalación de la toma de tierra solo debe ser realizada por un electricista autorizado y cualificado. Nuestra empresa no se responsabiliza de los daños que puedan producirse si el producto se utiliza sin toma de tierra.
- Los datos de la fuente de alimentación deben coincidir con los especificados en la etiqueta de características del producto. Esta etiqueta se encuentra en la base del producto.

Notas:

- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.

- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- No permita que el cable toque las partes calientes de los electrodomésticos o utensilios de cocina calientes.
- El cable debe revisarse periódicamente y reemplazarse únicamente por un técnico calificado.

PELIGRO: Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red eléctrica. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

- El aparato se suministra con un cable de alimentación de 3 hilos y debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor bipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos en cada conector. Los hilos del cable de alimentación están coloreados según el siguiente código:

  Marrón=**L**-Terminal en vivo

  Azul =**norte**-Terminal neutro

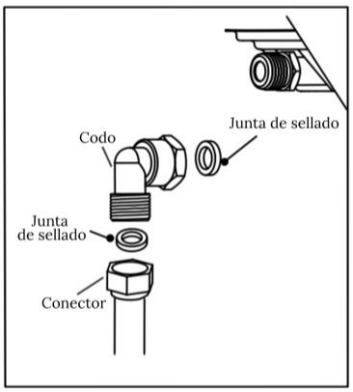
  Verde/Amarillo=⏚ o **Y**-Terminal de tierra

Nota: El punto de conexión debe colocarse en una posición adyacente al aparato, de modo que sea fácilmente accesible para un ingeniero en caso de avería.

Conexión de gas

PELIGRO: Cualquier trabajo en los equipos y sistemas de gas debe ser realizado por una persona autorizada y calificada.

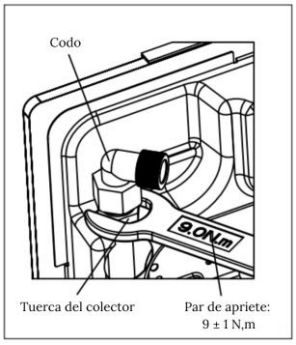
- Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación de gas, desconecte el suministro de gas.
- ¡Riesgo de explosión o intoxicación debido a reparaciones no profesionales!
- El fabricante no será responsable de los daños derivados de procedimientos realizados por personas no autorizadas o sin licencia.
- Asegúrese de que la válvula de gas sea fácilmente accesible.



1. El codo G1/2 (incluido con la placa de cocción) termina en una rosca externa. Coloque el codo en el extremo del eje con la junta colocada entre los componentes, como se muestra en el diagrama, y atornille las piezas sin aplicar demasiada fuerza.

2. La conexión al suministro de gas natural debe realizarse mediante tubería rígida o semirrígida, es decir, de acero o cobre. El conector DEBE ser compatible con la rosca del codo.

3. El tubo flexible de GLP debe conectarse a la entrada de gas GLP con una abrazadera.



Precaución: ¡Une las piezas sin usar fuerza excesiva!

Notas:

- Una vez realizada la conexión final, es fundamental realizar una prueba de fugas exhaustiva (con agua jabonosa) en la placa y la instalación. Asegúrese de que la tubería de conexión principal no ejerza presión sobre la placa. Si utiliza una tubería flexible, asegúrese de que no entre en contacto con ninguna parte móvil de la carcasa ni pase por ningún espacio susceptible de obstruirse.
- Es importante instalar el codo correctamente, con la empaquetadora en el extremo de la rosca, se fija al tubo de conexión de la placa de cocción.
- Si no se asegura el correcto montaje se producirán fugas de gas.
- Asegúrese de que la presión de suministro de gas del aparato cumpla con los valores recomendados.
- Asegúrese de que el tubo de alimentación de la placa de cocción no entre en contacto con superficies con temperaturas superiores a 50 grados centígrados.
- Si necesita utilizar su producto más adelante con un tipo de gas diferente, deberá consultar al Servicio Autorizado para obtener el procedimiento de conversión relacionado.
- Si el codo de GLP o la entrada de gas no se suministran con la placa o no se pueden encontrar, los usuarios deben comprarlos en una tienda profesional.

Comprobación final

1. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente y active el fusible.
2. Suministro de gas abierto,
3. Encienda los quemadores y verifique la apariencia de la llama. La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si la llama es amarillenta, verifique que la tapa del quemador esté bien colocada o límpiela.

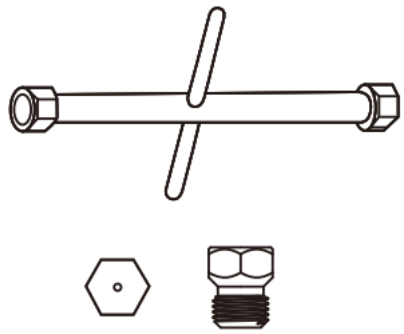
Conversión de gas

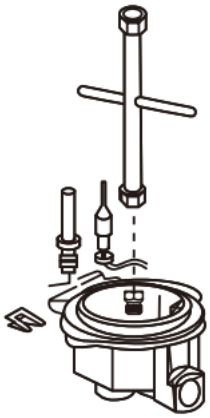
La placa de cocción viene preinstalada con inyectores de GLP compatibles con butano y propano. También se suministran inyectores de gas adicionales para permitir la conversión a diferentes tipos de gas, incluido el gas natural. Los detalles de los inyectores de gas adicionales se encuentran en la tabla a continuación.

Precaución: La sustitución de los inyectores de gas debe ser realizada únicamente por una persona autorizada y cualificada y utilizando una herramienta especializada específica (que no se suministra).

1. Desconecte el suministro de gas y asegúrese de que las perillas de gas estén en la posición de apagado.
2. Retire los soportes de las sartenes, las tapas y las coronas de los quemadores,
3. Desatornille los inyectores girándolos en el sentido de las agujas del reloj (convertir de GN a GLP) / en el sentido contrario a las agujas del reloj (convertir de GLP a GN) y, a continuación, fije los nuevos inyectores;
4. Ensamble las piezas, siga el mismo procedimiento a la inversa,
5. Compruebe que todas las conexiones estén ajustadas firmemente y firmes.

Nota: Mantenga bien los inyectores desplazados para futuras posibilidades si es necesario cambiarlos y utilizarlos.

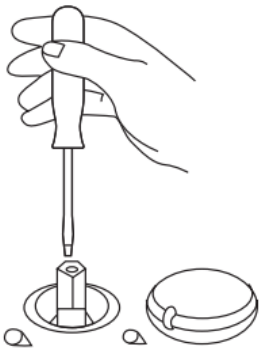




Regulación de quemadores

Precaución: La posición mínima de los quemadores DEBE ser ajustada únicamente por una persona autorizada y calificada.





Regulación de la posición “MÍNIMO” en los quemadores.

Para regular la posición mínima de los quemadores, siga el procedimiento que se indica a continuación:

1. Encienda el quemador y gire la perilla a su posición MÍNIMO (llama pequeña).
2. Retire el pomo del quemador y gire el tornillo de fijación hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que la llama del quemador se regule de la manera más adecuada al MÍNIMO y permanezca estable.
3. Asegúrese de que la llama no se apague al cambiar rápidamente de posición MÁXIMA a posición MÍNIMA.
4. Vuelva a montar la perilla.

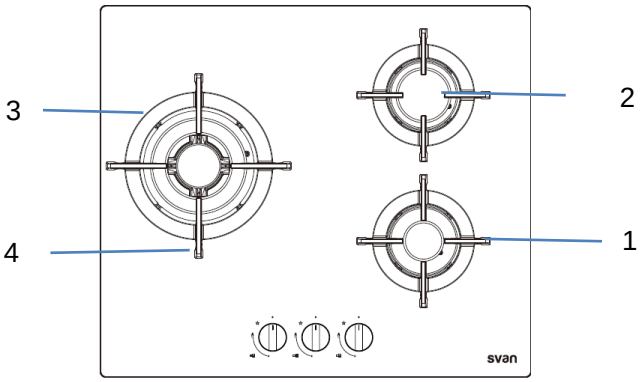
Tabla de inyectores:

Categoría	II_{2H3+}								
Tipo de gas	G20			G30			G31		
Presión	20 mbar			28-30 mbar			37 mbar		
Quemadores	Fuerza	Consumo	Inyectores	Fuerza	Consumo	Inyectores	Fuerza	Consumo	Inyectores
	kW	litros por hora	1/100 mm	kW	g/h	1/100 mm	kW	g/h	1/100 mm
Wok de triple anillo	3.4	324	127	3.4	247	93	3.4	241	93
Rápido	2.7	256	113	2.7	197	82	2.7	192	82
Semirrápido	1,75	167	97	1,75	127	67	1,75	124	67
Auxiliar	1	95	74	1	73	52	1	71	52

Parte 3 Instrucciones de funcionamiento

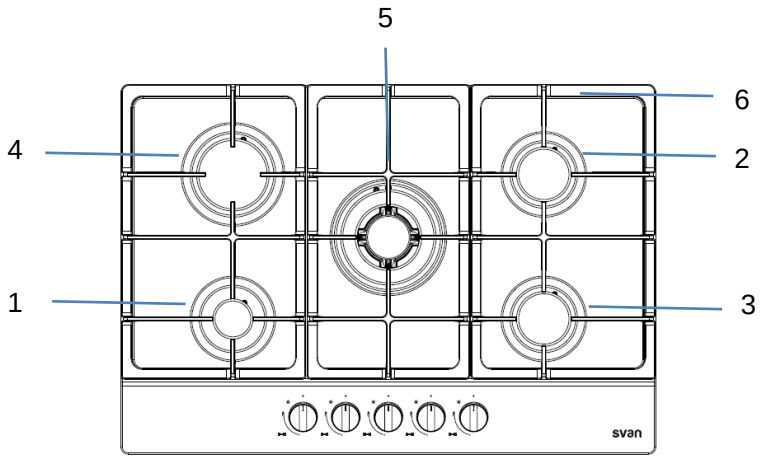
Descripción general del producto

Modelo: SGW3602N



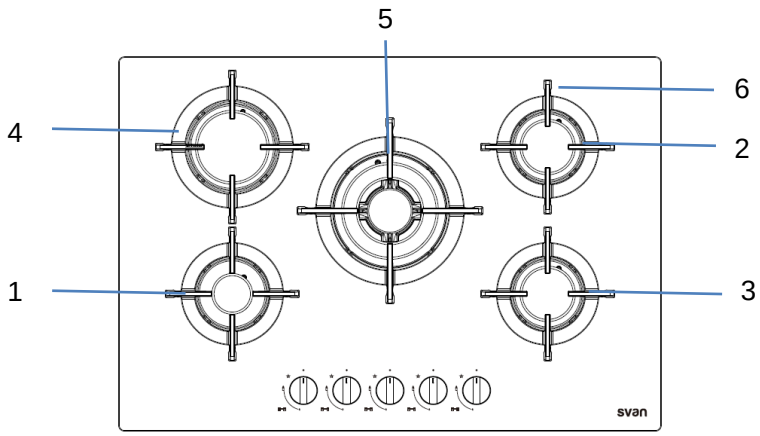
1. Quemador auxiliar 1,0 kW
2. Quemador semi rápido: 1,75 kW
3. Quemador wok de triple anillo: 3,4 kW
4. Pan support

Modelo: SGW57501X



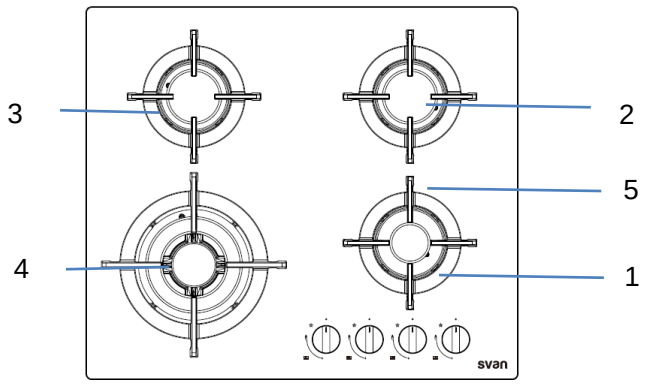
1. Quemador auxiliar: 1,0 kW
2. Quemador semi rápido: 1,75 kW
3. Quemador semi rápido: 1,75 kW
4. Quemador rápido: 2,7 kW
5. Quemador wok de triple anillo: 3,4 kW
6. Soporte para ollas

Modelo: SGW57500N y SGW57500B



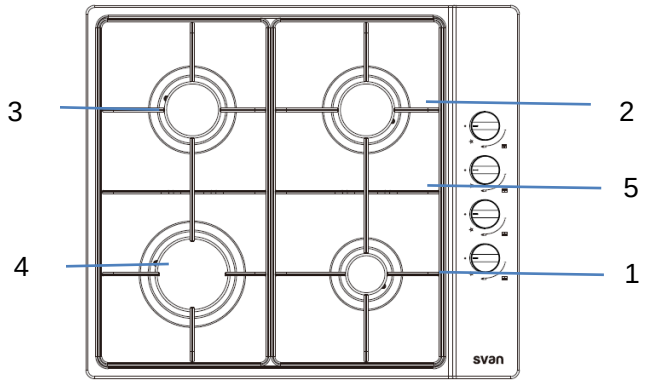
1. Quemador auxiliar: 1,0 kW
2. Quemador semi rápido: 1,75 kW
3. Quemador semi rápido: 1,75 kW
4. Quemador rápido: 2,7 kW
5. Quemador wok de triple anillo: 3,4 kW
6. Soporte para ollas

Modelo: SGW4600B



1. Quemador auxiliar: 1,0 kW
2. Quemador semi rápido: 1,75 kW
3. Quemador semi rápido: 1,75 kW
4. Quemador wok de triple anillo: 3,4 kW
5. Soporte para ollas

Modelo: SG4601X

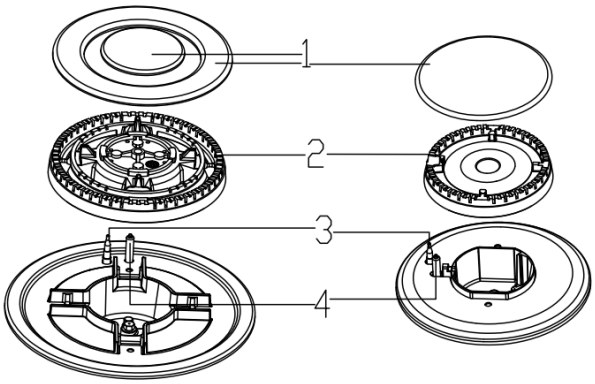


1. Quemador auxiliar: 1,0 kW
2. Quemador semi rápido: 1,75 kW
3. Quemador semi rápido: 1,75 kW
4. Quemador rápido: 2,7 kW
5. Soporte para ollas

Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato podría diferir

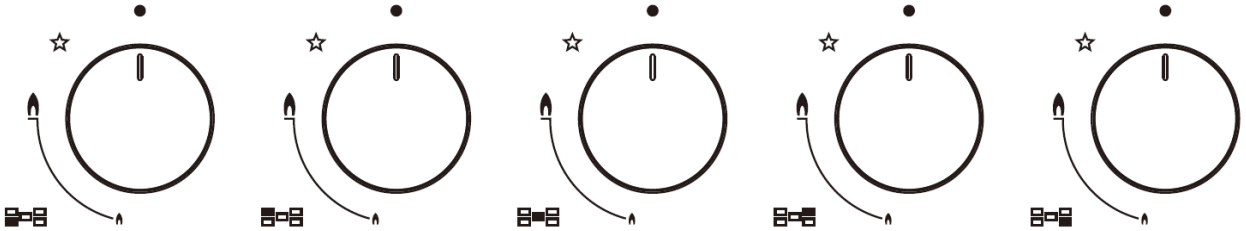
Nota:Asegúrese de que los soportes de las sartenes estén en la posición correcta como se muestra en los dibujos de arriba: los brazos de los soportes de las sartenes estén alineados con el centro de los quemadores.

Descripción general del quemador:



1. Tapa del quemador
2. Corona del quemador
3. FFD (dispositivo de fallo de llama)
4. Encendido automático

Panel de control:



Nota: La ilustración es una imagen de referencia, su aparato podría diferir

Funcionamiento del quemador:

1. Empuje y gire la perilla hacia la zona de chispa del control hasta que se encienda el gas.
2. Reducir el nivel de gas para adaptarlo a las necesidades de cocción.
3. Si el gas no se enciende la primera vez, inténtelo de nuevo.

Advertencia: Si el quemador no se enciende después de 10 segundos, gire la perilla a la posición de apagado y abra la puerta o ventana de la habitación.

4. Gire la perilla a la posición de apagado▪Para apagar la llama después de cocinar.

Nota: El FFD interrumpe el flujo de gas si la llama se apaga accidentalmente (por ejemplo cuando algún líquido hierve y se desborda o cuando hay corriente de aire).

Advertencia: Gire primero la perilla a la posición de apagado. No intente volver a encender el quemador durante al menos un minuto.

Para volver a encender el quemador, es necesario activar el sistema que permite el flujo de gas.

1. Encienda el quemador sin soltar la perilla de control. La llama se enciende.
2. Mantenga presionada la perilla de control durante 3 a 5 segundos más para asegurar que el mecanismo se active.
3. Si el gas no se enciende después de presionar y soltar la perilla, repita los mismos pasos manteniendo las perillas presionadas durante 15 segundos.

Advertencia: Suelte la perilla si el quemador no se enciende en 15 segundos. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Existe riesgo de acumulación de gas y explosión.

Soportes para sartenes:

- Al colocar las rejillas para sartenes, preste atención a que los quemadores queden centrados.
- Coloque los utensilios de cocina correctamente sobre las rejillas.

Nota: No limpie la rejilla para ollas en el lavavajillas.

Sugerencia de utensilios de cocina:

Quemadores:	Mini sartén	Max Pan
	Diámetro (cm)	Diámetro (cm)
Auxiliar	10	14
Semirrápido	16	20
Rápido	20	24
Wok de triple anillo	24	28

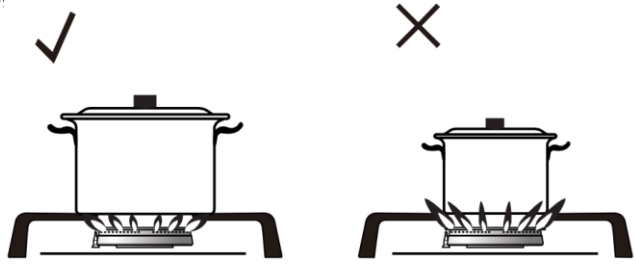
Nota: No utilice utensilios de cocina deformados, que no sean estables sobre la placa y puedan volcarse.

Precaución: No utilice utensilios de cocina de tamaño inferior al recomendado, ya que la llama se extenderá por el fondo y provocará el sobrecalentamiento del mango. ¡Riesgo de quemaduras!

Precaución: No deje ninguna sartén vacía sobre la zona de calentamiento.

Precaución: Tenga cuidado al freír alimentos en aceite o grasa caliente, ya que las salpicaduras sobrecalentadas podrían encenderse fácilmente.

Precaución: Tan pronto como un líquido comience a hervir, baje el fuego para que apenas mantenga el líquido hirviendo a fue



Parte 4. Limpieza y mantenimiento

información general

- La vida útil del producto se prolongará y la posibilidad de problemas disminuirá si se limpia regularmente. En caso de avería, contacte con el servicio de atención al cliente al final de la sección de cuidado y mantenimiento.
- Limpie bien el producto después de cada uso, de esta forma será posible eliminar más fácilmente los residuos de cocción, evitando así que estos se quemen la próxima vez que se utilice el aparato.
- No se requieren productos de limpieza especiales para limpiar el producto. Use agua tibia con detergente líquido, un paño suave o una esponja para limpiarlo y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese siempre de que cualquier exceso de líquido se limpie completamente después de limpiar y que cualquier derrame se seque inmediatamente.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloruro para limpiar las superficies de acero inoxidable o inox. ni el mango. Utilice un paño suave con

detergente líquido (no abrasivo) para limpiar estas piezas, procurando barrer en una sola dirección.

- Para mantener las características de las piezas o el panel esmaltados, lávelos frecuentemente con agua jabonosa. Nunca utilice polvos abrasivos. Evite dejar sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, jugo de limón, sal, jugo de tomate o kétchup) sobre las piezas o el panel esmaltados y lávelos antes de que estén calientes.

Advertencia: Desconecte siempre el suministro de electricidad y gas antes de realizar trabajos de mantenimiento.

Advertencia: Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

Advertencia: No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa, ya que el vapor podría alcanzar los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

Nota: No permita que el encendedor se moje. Si se moja, no producirá chispa.

Nota: No limpie ninguna parte del quemador en el lavavajillas.

Nota: No retire los elementos de sellado debajo de las perillas para limpiarlos.

Nota: Después de la limpieza, asegúrese de que los soportes de las ollas estén en la posición correcta: los brazos de los soportes de las ollas estén alineados con el centro de los quemadores.

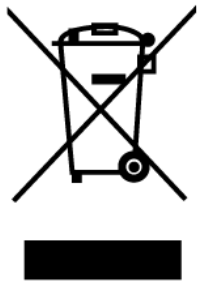
Solución de problemas:

Falla	**Posible causa**	**Acción correctiva**
No hay chispa al encender.	La placa de cocina no está enchufada a la toma de corriente;	Asegúrese de que la placa esté conectada correctamente a la red eléctrica y que esté encendida.
	El fusible está fundido.	Compruebe que el fusible de red no se haya fundido.
	La tapa del quemador y la corona están colocadas incorrectamente después de la limpieza.	Coloque correctamente la tapa del quemador y la corona.
	La tapa del quemador y la corona están mojadas después de la limpieza.	Seque cuidadosamente los componentes del quemador.
La llama se extingue inmediatamente después de la ignición.	La perilla se presionó demasiado poco o demasiado débilmente	Mantenga la perilla presionada durante más segundos, antes de soltarla, presiónela con más fuerza.
La llama es desigual o inestable	La corona del quemador está bloqueada con residuos de comida.	Limpie cuidadosamente los componentes del quemador.
	Configuración de potencia de gas incorrecta.	Haga que un técnico de gas calificado y autorizado revise la tubería de gas y el inyector.
	El inyector está bloqueado.	
La llama arde más baja de lo normal.	El inyector está bloqueado.	
	El cilindro de gas está vacío (cuando se utiliza GLP).	Reemplace el cilindro de gas.

Nota: Si el problema persiste a pesar de seguir las instrucciones anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. Nunca intente reparar un producto defectuoso usted mismo. Nuestra garantía

no cubre la corrección de errores ni las reclamaciones de garantía derivadas de una conexión o uso incorrectos del aparato.
Nota: El fabricante se esfuerza por mejorar continuamente. Por ello, el texto y las ilustraciones de este libro están sujetos a cambios sin previo aviso.

Nota importante:

 **ELIMINACIÓN: No deseche este producto junto con los residuos municipales sin clasificar. Es necesario recogerlos por separado para su tratamiento especial.**	Este aparato cumple con la directiva europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al desecharlo correctamente, ayudará a prevenir posibles daños al medio ambiente y a la salud humana que podrían producirse si se desecha de forma incorrecta. El símbolo del producto indica que no puede tratarse como residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere un sistema de eliminación de residuos especializado. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo adquirió. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

svan

User manual

Built-in Gas Hob

Model:

SGW3602N

SGW57501X

SGW57500N

SGW57500B

SGW4600B

SG4601X

CE

Read this manual carefully and keep it for future reference.

CONTENTS:

Part 1. Safety Warnings

Part 2. Installation

Part 3. Operation Instructions

Part 4. Cleaning and Maintenance

Congratulations on the purchase of your new hob and thank you for choosing us! Please read all the safety instructions carefully before use and keep this Manual for future reference.

Part 1. Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read below information carefully before installing or using your Hob.

Intended use

- This appliance is designed for cooking purposes only, and is intended for indoor domestic household and static home use only.
- This appliance should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment. In addition this appliance is not suitable for use on any type of boat (offshore, inland waterway, canal boat or houseboat), caravans or motor homes. Installation in static caravans and mobile homes is permitted. Incorrect installation environments will void the guarantee.
- This appliance should not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children being supervised not to play with the appliance.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the

warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. Risk of suffocation!
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorized qualified gas technicians.

- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;
- The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.

- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, doorbell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbors.
- Call the fire brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not reenter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”.
- Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply.

The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage: immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- Prevention against possible fire risk!
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.

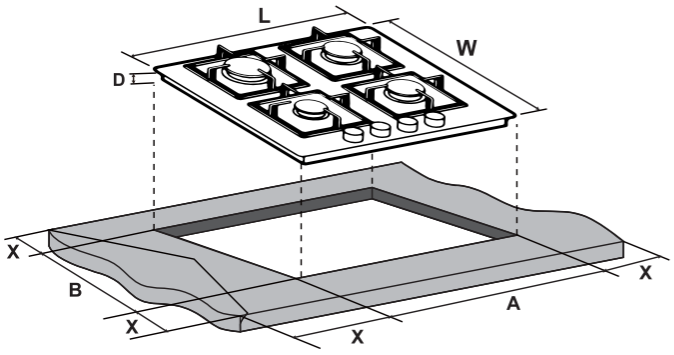
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

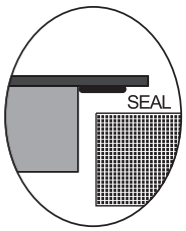
Part 2. Installation

The appliance must be installed and connected by a qualified technician in accordance with current regulations.
After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DO NOT USE, contact where you buy immediately.

Provision of ventilation

- The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. A good ventilation is required around the appliance for safety, easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance.
- The hob may be located in a kitchen or diner, but should not be installed in a bed sitting room with a volume of less than 20 m^3, or a bathroom or shower room.
- If there is no window or door for ventilate air, an additional ventilation system should be installed. If the hob is installed in a room of volume less than 5 m^3 an air vent of effective area of 100 cm^2 is required. If it is installed in a room of volume between 5 m^3 and 10 m^3 an air vent of effective area of 50 cm^2 is required, while if the volume exceeds 11 m^3 no air vent is required. If the room has a door which opens directly to the outside no air vent is required even if the volume is between 5m^3 and 11m^3.
- If there are other fuel burning appliances in the same room, should be consulted to determine the requisite air vent requirements.
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

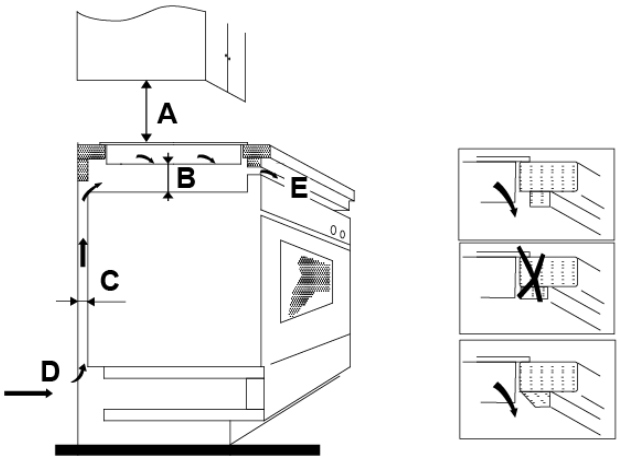




- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):

Model	L	W	D	A	B	X
SG4601X	580	500	45	555+5 -0	475+5 -0	50 min
SGW3602N SGW57500B SGW4600B	590	510	45	555+5 -0	475+5 -0	50 min
SGW57501X	740	510	45	555+5 -0	475+5 -0	125 min
SGW57500N	740	510	45	555+5 -0	475+5 -0	125 min

Note：The safety distance between the hob and the cupboard or extractor above it should be at least 760mm.
Note：Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked, as shown below.

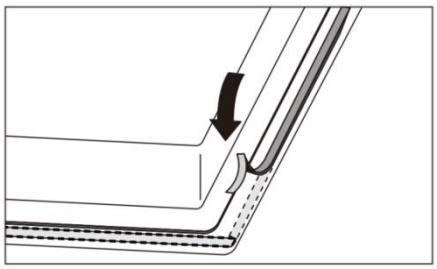


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm minimal	20mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

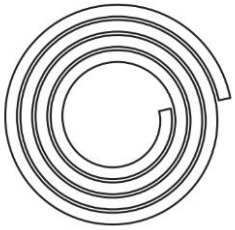
Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached tothe underside edge of the hob. Do not install the hob without the foam gasket! The gasket should be attached to the hob in the following method:

1. Remove the burners' caps, crowns and pan supports from the hob,
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface,
3. Remove the protective film from the gasket,
4. Then attach the gasket to the lower side of the glass or lower casing bend(inox) around the hob, next to the edge,
5. The gasket must be attached along the entire length of the edge and should not overlap at the corners,
6. When installing the gasket, make sure that the glass or does not come into contact with any sharp objects.

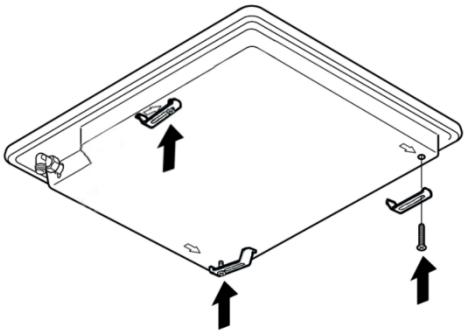


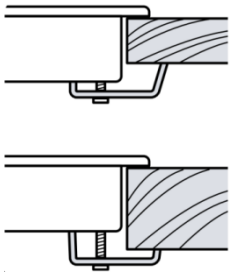
Foam Gasket:



Fix hob to cabinet:

1. Insert the hob into the cabinet/work surface,
2. Using the installation brackets and screws to secure the hob by fitting through the holes on the lower casing as below diagrams.





Electrical connection

Warning: This appliance must be earthed!

- The hob is supplied with power cable and plug. Connect the hob to a grounded socket. Grounding installation shall be made only by an authorized and qualified electrician. Our company shall not be responsible for any damages that may occur if the product is used without grounding.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the rating label of the product. Rating label is at the base of the product.

Notes:

- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- Do not allow the cable touch the hot parts of the appliances or hot cookware.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a qualified technician.

DANGER: Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

- The appliance is supplied with a 3-core mains cable and must be connected to the electricity supply via a double pole switch having a 3 mm minimum contact gap on each connector. The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Brown=**L**-Live terminal

Blue =**N**-Neutral terminal

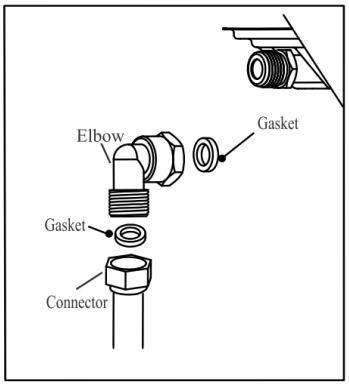
Green/Yellow= ⏚ or **E**-Earth terminal

Note： The connection point must be placed in a position adjacent to the appliance so as to be readily accessible for an engineer in the event of a breakdown.

Gas connection

DANGER: Any work on the gas equipment and systems should be performed by an authorized and qualified person.

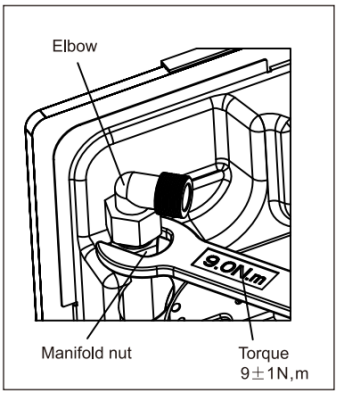
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.
- Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized or unlicensed persons.
- Make sure that the gas valve is readily accessible.



1. The G1/2 elbow (supplied with hob) terminates in an external thread. Fit the elbow to the end of the shaft with the gasket fitted between the components as shown in the diagram, screw the parts together without using excessive force.

2. Connect to the nature gas supply should be with rigid or semi-rigid pipe, i.e. steel or copper. The connector MUST be suitable for the elbow's thread.

3. the LPG flexible pipe should be connected to the LPG gas inlet with clamp.



Caution: Screw the parts together without using excessive force!

Notes:

- When the final connection has been made, it is essential that a thorough leak test (soapy water solution) must be carried out on the hob and installation. Ensure that the main connection pipe does not exert any strain on the hob. When a flexible pipe is used, keep that it cannot contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- It is important to install the elbow correctly, with the gasket on the end of the thread, fitted to the hob connecting pipe.
- Failure to ensure the correct assembly will cause leakage of gas.
- Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values.
- Ensure that the hob supply pipe does not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50 degree centigrade.

- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorized Service for the related conversion procedure.
- If the LPG elbow or gas inlet were not supplied with the hob or could not be found, users need to buy it from a professional store.

Final check

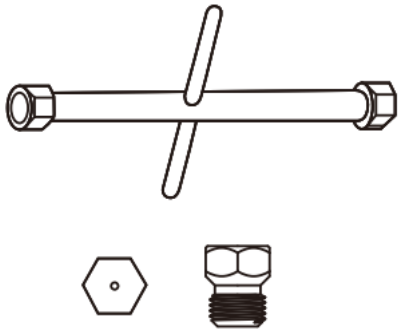
1. Plug the power cable into the socket and activate the fuse,
2. Open gas supply,
3. Ignite burners and check appearance of the flame. The flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

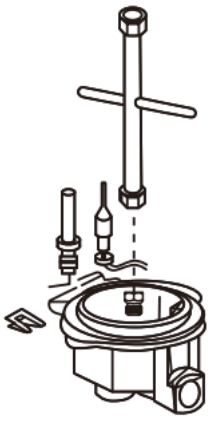
Gas conversion

The hob is pre-installed with LPG injectors suitable for butane and propane, extra gas injectors are also supplied to enable conversion for use with different gas types including Nature Gas. Details of the extra gas injectors supplied can be found in below table.
Caution: replacement of gas injectors must only be carried by an authorized and qualified person and using a dedicated specialist tool (which is not supplied).

1. Disconnect the gas supply, and ensure that gas knobs are in the off position,
2. Remove the pan supports, caps, and crowns of the burners,
3. Unscrew the injectors by turning clockwise (convert from NG to LPG) / counter-clockwise (convert from LPG to NG), and then fix the new injectors;
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards,
5. Check all connections for secure fitting and tightness.

Note: keep the displaced injectors well for future possibility if need change back and use them.

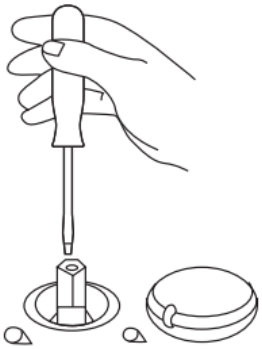




Regulation of burners

Caution: The Minimum position on the burners MUST be adjusted by an authorized and qualified person only.





Regulation of the “MINIMUM” position on the burners.

To regulate the minimum position on the burners, follow the procedure below:

1. Turn on the burner and turn the knob to its MINIMUM position (small flame).
2. Remove the burner knob and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable manner to MINIMUM and remains stable.
3. Make sure that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to MINIMUM position.
4. Reassemble the knob.

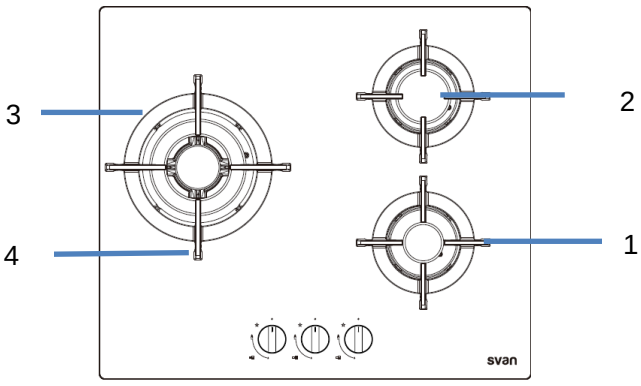
Injector table:

Category	II_{2H3+}								
Gas type	G20			G30			G31		
Pressure	20 mbar			28-30 mbar			37 mbar		
Burners	Power	Consumption	Injectors	Power	Consumption	Injectors	Power	Consumption	Injectors
	kW	lt/h	1/100mm	kW	g/h	1/100mm	kW	g/h	1/100mm
Triple ring wok	3.4	324	127	3.4	247	93	3.4	241	93
Rapid	2.7	256	113	2.7	197	82	2.7	192	82
Semi-rapid	1.75	167	97	1.75	127	67	1.75	124	67
Auxiliary	1	95	74	1	73	52	1	71	52

Part 3 Operation Instruction

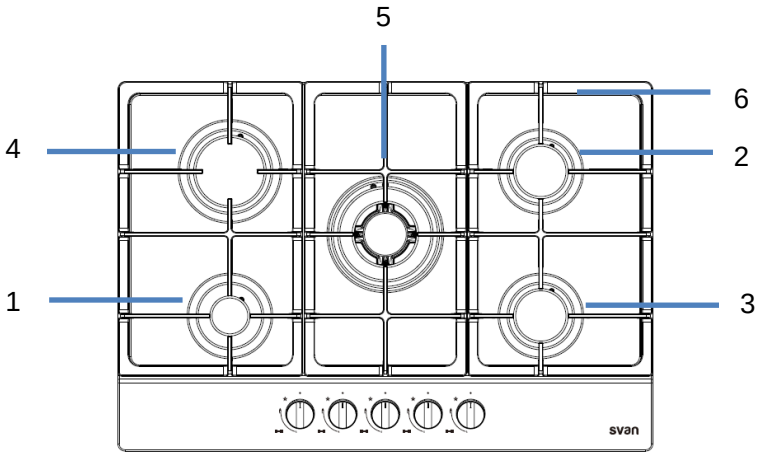
Product Overview

Model: SGW3602N



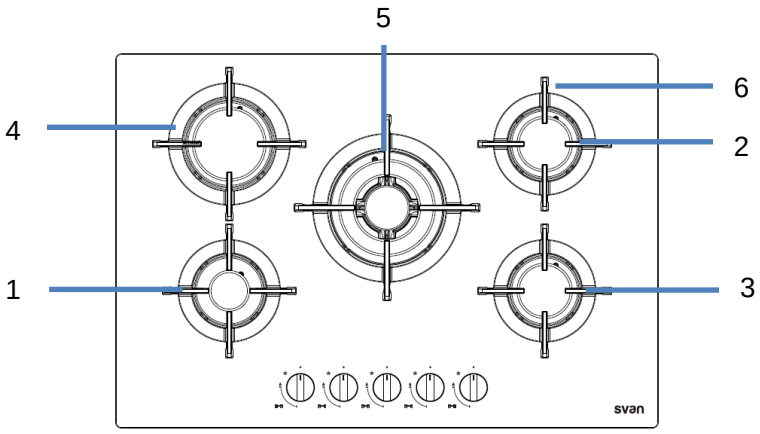
1. Auxiliary burner: 1,0 kW
2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
3. Triple ring wok burner: 3,4 kW
4. Pan support

Model: SGW57501X



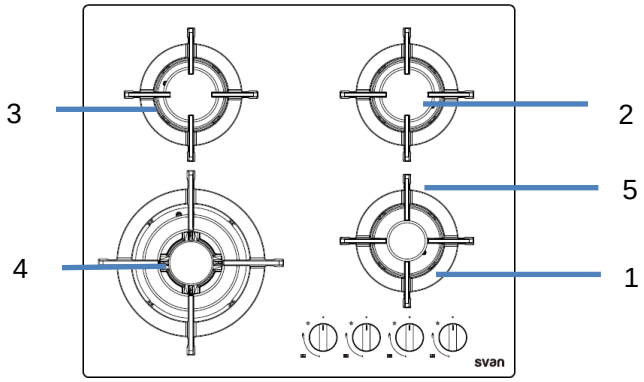
1. Auxiliary burner: 1,0 kW
2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
3. Semi-rapid burner: 1,75 kW
4. Rapid burner: 2,7 kW
5. Triple ring wok burner: 3,4 kW
6. Pan support

Model: SGW57500N & SGW57500B



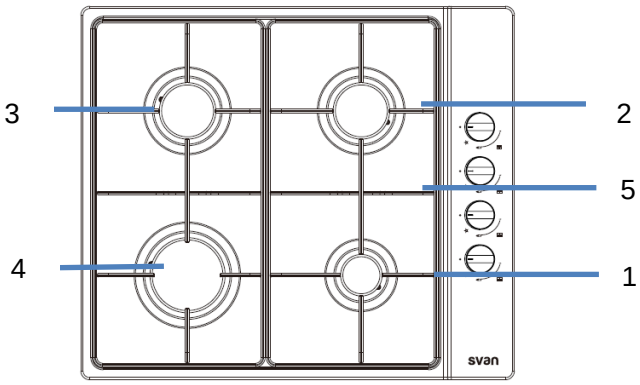
1. Auxiliary burner: 1,0 kW
2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
3. Semi-rapid burner: 1,75 kW
4. Rapid burner: 2,7 kW
7. Triple ring wok burner: 3,4 kW
8. Pan support

Model: SGW4600B



1. Auxiliary burner: 1,0 kW
2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
3. Semi-rapid burner: 1,75 kW
4. Triple ring wok burner: 3,4 kW
5. Pan support

Model: SG4601X

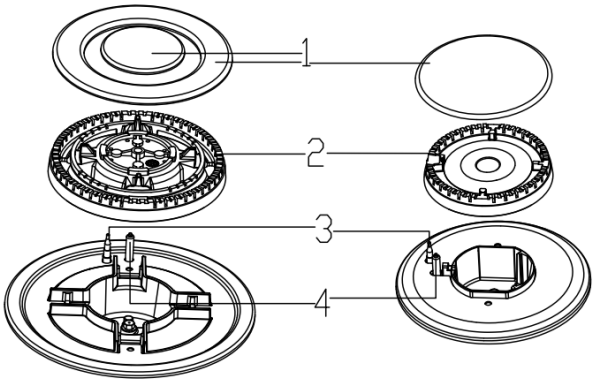


1. Auxiliary burner: 1,0 kW
2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
3. Semi-rapid burner: 1,75 kW
4. Rapid burner: 2,7 kW
5. Pan support

Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

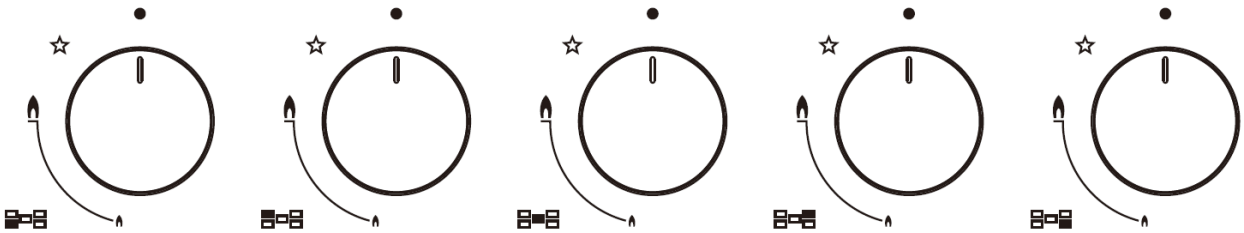
Note: Make sure the pan supports are in correct position as the drawings above: the arms of the pan supports are aligned with the center of the burners.

Burner overview:



1. burner cap
2. burner crown
3. FFD (flame failure device)
4. Auto-ignition

Control panel:



Note: The illustration is a reference image, your device may differ.

Burner operation:

1. Push and turn the knob around to the spark zone of the control until the gas lights,
2. Reduce the gas level to suit the cooking required,
3. If the gas fails to light first time, please try again,

Warning: If the burner does not ignite after 10 seconds, turn the knob to the off position and open the door or window in the room.

4. Turn the knob to the off position • to put the flame out after cooking.

Note: The FFD interrupts the flow of gas if the flame accidentally goes out (e.g. When some liquid boils overflow or when there is draught).
Warning: Turn the knob to the off position first. Do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
To re-ignite the burner, you must activate the system that enables the gas flow.
1. Ignite the burner without releasing the control knob. The flame ignites.
2. Press and hold the control knob for a further 3-5 seconds to ensure the mechanism to activate.
3. If the gas does not ignite after pressing and releasing the knob, repeat the same steps by keeping the knobs pressed for within 15 seconds.
Warning: Release the knob if the burner not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is risk of gas accumulation and explosion.

Pan supports:

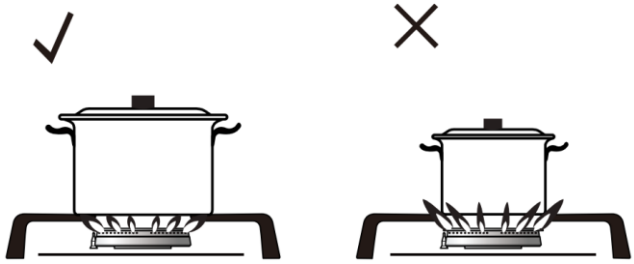
- When placing the pan supports, pay attention that the burners should be centered.
- Place the cookware correctly on the pan supports.

Note: Do not clean the pan support in dishwasher.

Cookware suggestion:

Burners:	Mini Pan Diameter(cm)	Max Pan Diameter(cm)
Auxiliary	10	14
Semi Rapid	16	20
Rapid	20	24
Triple ring wok	24	28

Note: Do not use deformed cookware, which is not stable on the hob and may tip over.
Caution: Do not use cookware which is smaller than the recommended size, the flame will spread beyond the bottom, causing the handle to overheat. Risk of burn!
Caution: Do not leave any empty pan on the heating zone.
Caution: Take care when frying food in hot oil or fat, as the overheated splashes could easily ignite.
Caution: As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.



Part 4. Cleaning and Maintenance

General information

- Service life of the product will extend and possibility of problem would decrease if the product is cleaned at regular intervals. In the event of a fault, contact customer services at the end of the care and maintenance section.
- Clean the product thoroughly after each use, in this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- To maintain the features of the enamel parts or panel, wash frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Avoid leaving acid or alkaline substances on the enamel parts or panel (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice or ketchupped) and wash the enamel parts or panel white they are still warm.

Warning: Always switch off the electricity and gas supply before performing maintenance work.
Warning: Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!
Warning: Do not use steam cleaner to clean the hob, as the steam could reach the electrical components and cause a short circuit or an electric shock.
Note: Do not let the ignitor get wet. If it get wet, it will not spark.
Note: Do not clean any parts of the burner in dishwasher.
Note: Do not remove the sealing elements under the knobs for cleaning.
Note: After cleaning, make sure the pan supports are in correct position: the arms of the pan supports are aligned with the center of the burners.

Trouble shooting:

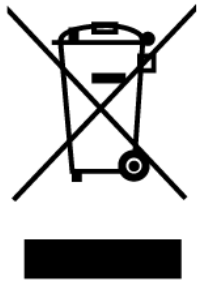
Fault	**Possible cause**	**Corrective action**
There is no spark when ignite.	The hob is not plugged(earthed) to the socket;	Make sure the hob is correctly connected to electrical supply, which is switched on.
	The fuse is blown.	Check the mains fuse has not blown.
	Burner cap and crown are placed incorrectly after cleaning.	Place the burner cap and crown correctly.
	Burner cap and crown are wet after cleaning.	Dry the burner components carefully.

The flame extinguishes immediately after ignition	Knob pressed too short or too weakly	Keep the knob pushed for more seconds, before releasing it, press it harder.
The flame is uneven or unstable	Burner crown is blocked with food residues.	Clean the burner components carefully.
	Wrong gas power setting.	Have an authorized qualified gas technician check the gas pipeline and injector.
	The injector is blocked.	
The flame burns lower than normal	The injector is blocked.	
	The gas cylinder is empty (when using LPG).	Replace gas cylinder.

Note: If the problem persists despite observing the instructions above, call an authorized service technician. Never attempt to repair a defective product yourself. Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty.

Note: The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Important Note:



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

svan

Manuel d'utilisation

#Plaque de cuisson à gaz intégrée#

Modèle:

SGW3602N

SGW57501X

SGW57500N

SGW57500B

SGW4600B

SG4601X

CE

Veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure

CONTENU:

Partie 1. Avertissements de sécurité

Partie 2. Installation

Partie 3. Instructions d'utilisation

Partie 4. Nettoyage et entretien

Félicitations pour votre nouvel achat de plaque de cuisson et merci de nous avoir choisis ! Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel pour toute consultation ultérieure.

Partie 1. Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement les informations suivantes avant d'installer ou d'utiliser votre plaque de cuisson.

Usage prévu

- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins de cuisson et est destiné à un usage domestique intérieur uniquement et dans des logements fixes.
- Cet appareil n'est pas destiné à d'autres usages, notamment non domestiques ou commerciaux. De plus, il ne convient pas à une utilisation sur tout type d'embarcation (hauturière, fluviale, navigable intérieure ou péniche), caravane ou camping-car. L'installation sur caravane et camping-car est autorisée. Une installation incorrecte annulera la garantie.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des pièces.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes en situation de handicap physique, sensoriel ou mental, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf sous surveillance ou après avoir reçu des instructions. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Si le produit est remis à une autre personne pour son usage personnel ou d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit et tous les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent impérativement être effectuées par des techniciens agréés. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'interventions réalisées par du personnel non agréé, ce qui peut annuler la garantie. Veuillez lire attentivement la notice avant l'installation.
- N’utilisez pas le produit s’il est défectueux ou s’il présente des dommages visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonction du produit sont désactivés après chaque utilisation.

La sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir à l'écart les jeunes enfants.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Tenir hors de portée des enfants. Éliminer tous les matériaux d'emballage conformément à la réglementation environnementale. Risque d'étouffement !
- Les appareils électriques et à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez-les éloignés de l'appareil lorsqu'il est en marche et ne les laissez pas jouer avec.

- Ne placez aucun objet sur l'appareil à la portée des enfants.

Sécurité lors de la manipulation du gaz

- Toute intervention sur les équipements et systèmes à gaz ne peut être effectuée que par des techniciens gaz qualifiés et agréés.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Cet appareil n'est raccordé à aucun système d'évacuation des produits de combustion. Son installation et son raccordement doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences de ventilation.
- L'utilisation d'appareils de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : laissez les grilles d'aération naturelles ouvertes ou installez un système de ventilation mécanique (hotte aspirante). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en

augmentant le niveau de ventilation mécanique si celle-ci est déjà en place.

- Les appareils et systèmes à gaz doivent être inspectés régulièrement afin de garantir leur bon fonctionnement. Le régulateur, le tuyau et le collier de serrage doivent être vérifiés périodiquement et remplacés selon les intervalles recommandés par le fabricant ou au besoin.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Une combustion correcte est essentielle dans les appareils à gaz. Une combustion incomplète peut produire du monoxyde de carbone (CO). Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et extrêmement toxique, mortel même à très faible dose.
- Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz local pour obtenir des informations sur les numéros d'urgence gaz et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz.

Que faire en cas d'odeur de gaz

- N’utilisez pas de flammes nues ni de fumée. N’actionnez aucun bouton électrique (interrupteurs,

sonnettes, etc.). N’utilisez pas de téléphone fixe ni portable. Risque d’explosion et d’intoxication !
- Ouvrez les portes et les fenêtres.
- Fermez tous les robinets des appareils à gaz et le compteur de gaz au niveau du robinet de commande principal, sauf s'ils se trouvent dans un espace confiné ou au sous-sol.
- Vérifiez que tous les tuyaux et raccords sont bien serrés. Si l'odeur de gaz persiste, quittez les lieux.
- Prévenez les voisins.
- Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.
- Ne rentrez pas dans la propriété tant qu'on ne vous aura pas dit que vous pouviez le faire en toute sécurité.

sécurité électrique

- Si le produit est défectueux, il ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien agréé. Risque d'électrocution !
- Branchez le produit uniquement à une prise/ligne électrique mise à la terre, avec la tension et la protection spécifiées dans les « Spécifications techniques ».

- Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié, que vous utilisiez le produit avec ou sans transformateur. Notre société décline toute responsabilité en cas de problème survenant si le produit n'est pas mis à la terre conformément à la réglementation locale.
- Ne lavez jamais le produit en l'étalant ou en versant de l'eau dessus. Risque d'électrocution !
- Ne jamais toucher la prise avec les mains mouillées ! Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; toujours tirer sur la prise.
- Le produit doit être déconnecté lors des opérations d'installation, de maintenance, de nettoyage et de réparation.
- Si le câble d'alimentation du produit est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne tout aussi qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit être installé de manière à pouvoir être complètement déconnecté du réseau électrique. Cette déconnexion doit être effectuée au moyen d'un interrupteur intégré à l'installation électrique fixe, conformément à la réglementation en vigueur.

- Toute intervention sur les équipements et systèmes électriques doit être effectuée uniquement par du personnel autorisé et qualifié.
- En cas de dommage, éteignez l'appareil et débranchez-le. Pour ce faire, coupez le disjoncteur principal de votre domicile.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est compatible avec le produit.

Sécurité des produits

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf sous surveillance constante.
- N’utilisez jamais ce produit lorsque votre jugement ou votre coordination sont altérés par la consommation d’alcool et/ou de drogues.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer au contact de surfaces chaudes.

- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité du produit, car ses parois peuvent devenir chaudes pendant son utilisation.
- Veillez à ce que toutes les fentes de ventilation soient dégagées.
- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l’appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT:** Cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ; éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **PRUDENCE:** La cuisson doit être surveillée. Les temps de cuisson courts nécessitent une surveillance continue.
- **AVERTISSEMENT:**Risque d'incendie : Ne pas entreposer d'aliments sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:**Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- En cas de bris de la plaque de cuisson en verre : éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques et débranchez

l’appareil. Ne touchez pas la surface de l’appareil. Ne l’utilisez pas.

- Prévention des risques d'incendie potentiels !
- Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont bien fixées et fermes afin d'éviter tout risque d'arc électrique.
- N’utilisez pas de câbles endommagés ni de rallonges.
- Veillez à ce que le point de connexion électrique ne soit pas exposé à des liquides ou à l'humidité.
- Pour éviter les fuites de gaz, assurez-vous que le raccordement au gaz est en bon état.

Partie 2. Installation

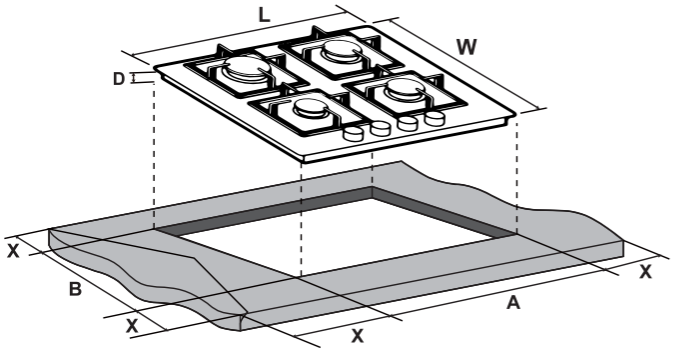
L'appareil doit être installé et raccordé par un technicien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur.
Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. S'il a été endommagé pendant le transport, NE L'UTILISEZ PAS et contactez immédiatement le vendeur.

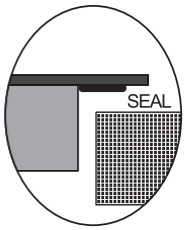
Disposition de vventilation

- L'air de combustion est aspiré de l'air ambiant et les gaz d'échappement sont évacués directement dans la pièce. Une bonne ventilation autour de l'appareil est indispensable pour garantir la sécurité, faciliter la dissipation de la chaleur et réduire la consommation d'énergie. Un dégagement suffisant autour de l'appareil est également nécessaire.
- La plaque de cuisson peut être installée dans une cuisine ou une salle à manger, mais elle ne doit pas être installée dans une chambre d'un volume inférieur à 20 m^3, ni dans une salle de bains ou des toilettes avec douche.
- En l'absence de fenêtre ou de porte d'aération, un système de ventilation supplémentaire doit être installé. Si le panneau est installé dans une pièce d'un volume inférieur à 5 m^3, une grille d'aération d'une surface utile de 100 cm^2 est requise. Pour une pièce d'un volume compris entre 5 m^3 et 10 m^3, une grille d'aération d'une surface utile de 50 cm^2 est nécessaire ; au-delà de 11 m^3, aucune grille d'aération n'est

requise. Si la pièce possède une porte donnant directement sur l'extérieur, aucune grille d'aération n'est requise, même pour un volume compris entre 5 m³ et 11 m³.

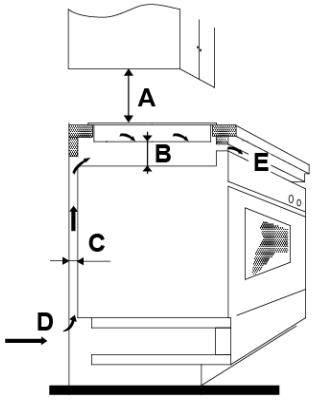
- S'il y a d'autres appareils à combustion dans la même pièce, vous devriez consulter leurs concepteurs afin de déterminer les exigences nécessaires en matière de ventilation.
- Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le schéma. Pour l'installation et l'utilisation, prévoyez un espace minimum de 5 cm autour du trou.
- Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation supplémentaire due au rayonnement thermique de la plaque. Voir ci-dessous (unité de mesure : mm) :

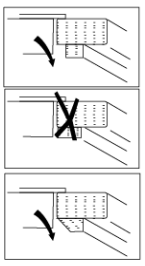




Modèle	L	DANS	D	UN	B	inconnu
SG4601X	580	500	45	555+5 -0	475+5 -0	50 minutes
SGW3602N SGW57500B SGW4600B	590	510	45	555+5 -0	475+5 -0	50 minutes
SGW57501X	740	510	45	555+5 -0	475+5 -0	125 minutes
SGW57500N	740	510	45	555+5 -0	475+5 -0	125 minutes

Utiliser: La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble ou la hotte situés au-dessus doit être d'au moins 760 mm.
Utiliser: Dans tous les cas, assurez-vous que l'appareil est bien ventilé et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées, comme indiqué ci-dessous.



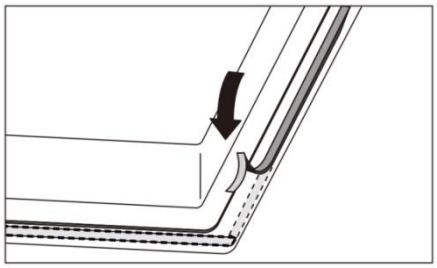


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	ET
760 mm	50 mm minimum	20 mm minimum	Prise d'air	Sortie d'air de 5 mm

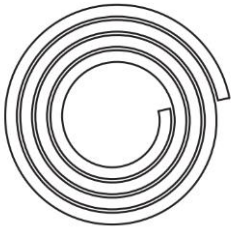
Installation du joint en mousse

Avant d'insérer la plaque de cuisson dans l'ouverture du plan de travail, le joint en mousse (dans un sac plastique) doit être fixé au bord inférieur de la plaque. N'installez pas la plaque sans le joint en mousse ! Fixez le joint à la plaque de cuisson comme suit :

1. Retirez les chapeaux de brûleur, les couronnes et les supports de casseroles de la plaque de cuisson.
2. Retournez l'assiette et posez-la sur une surface plane.
3. Retirez le film protecteur du joint,
4. Ensuite, placez le joint sur la face inférieure du verre ou sur le coude du boîtier inférieur (en acier inoxydable) autour de la plaque de cuisson, près du bord.
5. Le joint doit être placé sur tout le pourtour et ne doit pas se chevaucher aux angles.
6. Lors de la pose du joint, veillez à ce que le verre n'entre pas en contact avec des objets pointus.

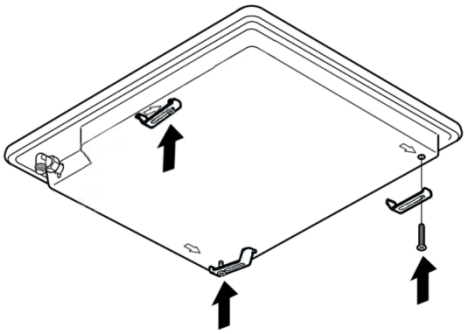


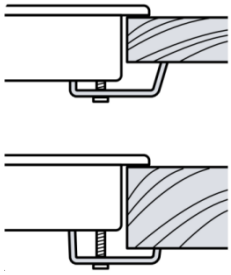
Joint en mousse:



Fixez la plaque de cuisson au meuble :

1. Insérez la plaque de cuisson dans le meuble/plan de travail,
2. Utilisez les supports de montage et les vis pour fixer la plaque de cuisson en l'insérant dans les trous du boîtier inférieur, comme indiqué dans les schémas ci-dessous.





raccordement électrique

Avertissement: Cet appareil doit être mis à la terre !

- La plaque de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation et une prise. Branchez-la à une prise de courant mise à la terre. La mise à la terre doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié et agréé. Notre société décline toute

responsabilité en cas de dommages survenus suite à l'utilisation du produit sans mise à la terre.

- Les caractéristiques de l'alimentation doivent correspondre à celles indiquées sur l'étiquette des spécifications du produit. Cette étiquette se trouve sous le produit.

Remarques :

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente utilisant les outils appropriés afin d'éviter tout accident.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les parties chaudes des appareils ou les ustensiles de cuisine chauds.
- Le câble doit être vérifié périodiquement et remplacé uniquement par un technicien qualifié.

DANGER: Avant toute intervention sur l'installation électrique, débranchez l'appareil. Risque d'électrocution !

- L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation à 3 fils et doit être raccordé au réseau électrique via un interrupteur bipolaire, l'écartement minimal entre les contacts de chaque connecteur étant de 3 mm. Les fils du câble d'alimentation sont identifiés par un code couleur :

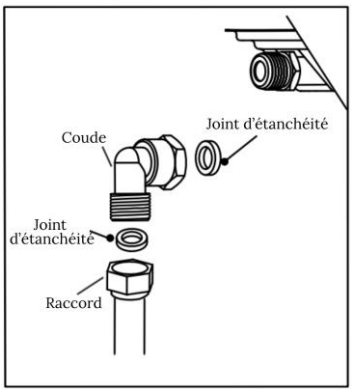
  Brun**L**-Terminal en direct
  Bleu =**nord**Borne neutre
  Vert/Jaune = ⏚ le**ET**- Borne de terre

Utiliser: Le point de connexion doit être placé à proximité de l'appareil, afin qu'il soit facilement accessible à un technicien en cas de panne.

Raccordement au gaz

DANGER: Tous travaux sur les équipements et systèmes à gaz doivent être effectués par une personne autorisée et qualifiée.

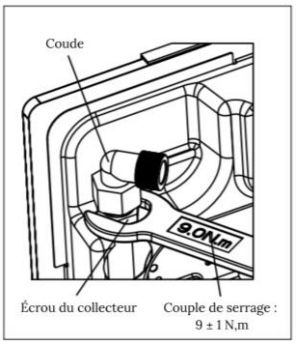
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, coupez l'alimentation en gaz.
- Risque d'explosion ou d'empoisonnement dû à des réparations non professionnelles !
- Le fabricant ne sera pas responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées ou sans licence.
- Assurez-vous que la vanne de gaz est facilement accessible.



1. Le coude G1/2 (fourni avec la table de cuisson) se termine par un filetage extérieur. Placez le coude à l'extrémité de l'arbre en positionnant le joint entre les composants, comme indiqué sur le schéma, puis vissez les pièces ensemble sans forcer.

2. Le raccordement au réseau de gaz naturel doit être réalisé à l'aide d'un tuyau rigide ou semi-rigide, par exemple en acier ou en cuivre. Le raccord DOIT être compatible avec le filetage du coude.

3. Le tuyau flexible de GPL doit être raccordé à l'entrée de gaz GPL à l'aide d'un collier de serrage.



Attention : Rejoignez**Les pièces sans utiliser de force excessive !**

Remarques :

- Une fois le raccordement final effectué, il est essentiel de procéder à un test d'étanchéité complet (à l'eau savonneuse) sur la plaque de cuisson et l'installation. Assurez-vous que le tuyau d'alimentation principal n'exerce aucune pression sur la plaque de cuisson. Si vous utilisez un tuyau flexible, veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles du boîtier et qu'il ne traverse aucune zone susceptible de se boucher.
- Il est important d'installer correctement le coude, avec la machine d'emballage en place.L'extrémité du filetage est fixée au tube de raccordement de la plaque de cuisson.
- Un assemblage incorrect entraînera des fuites de gaz.
- Vérifiez que la pression d'alimentation en gaz de l'appareil respecte les valeurs recommandées.
- Veillez à ce que le tube d'alimentation de la plaque de cuisson n'entre pas en contact avec des surfaces dont la température dépasse 50 degrés Celsius.
- Si vous devez utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devrez consulter le centre de service agréé pour connaître la procédure de conversion correspondante.
- Si le coude GPL ou l'arrivée de gaz n'est pas fourni avec la plaque de cuisson ou est introuvable, les utilisateurs doivent se les procurer dans un magasin spécialisé.

Vérification finale

1. Branchez le cordon d'alimentation à la prise de courant et activez le fusible.
2. Ouvrir l'arrivée de gaz,
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme. Elle doit être bleue et régulière. Si elle est jaunâtre, vérifiez que le chapeau du brûleur est bien en place ou nettoyez-le.

Conversion du gaz

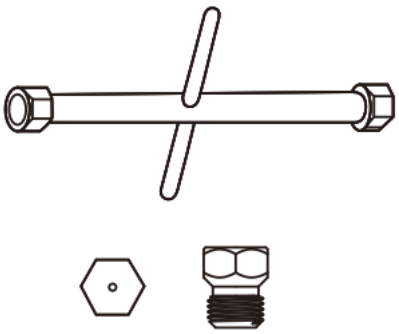
La plaque de cuisson est pré-équipée d'injecteurs GPL compatibles avec le butane et le propane. Des injecteurs supplémentaires sont également fournis pour permettre l'utilisation d'autres types de gaz, notamment le gaz naturel. Vous trouverez des informations détaillées sur ces injecteurs supplémentaires dans le tableau ci-dessous.

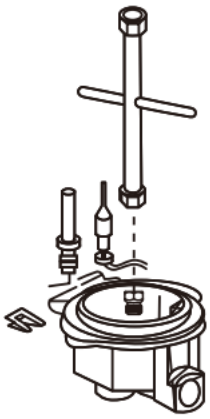
Prudence: Le remplacement des injecteurs de gaz doit être effectué uniquement par une personne autorisée et qualifiée et à l'aide d'un outil spécialisé spécifique (qui n'est pas fourni).

1. Coupez l'alimentation en gaz et assurez-vous que les robinets de gaz sont en position d'arrêt.
2. Retirez les supports de casserole, les couvercles et les couronnes de brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs en les tournant dans le sens horaire (conversion du GNC au GPL) / dans le sens antihoraire (conversion du GPL au GNC) puis fixez les nouveaux injecteurs ;
4. Assemblez les pièces, puis suivez la même procédure en sens inverse.

5. Vérifiez que toutes les connexions sont bien serrées et sécurisées.

Utiliser: Conservez les injecteurs décalés en bon état pour une utilisation ultérieure, au cas où ils devraient être remplacés.

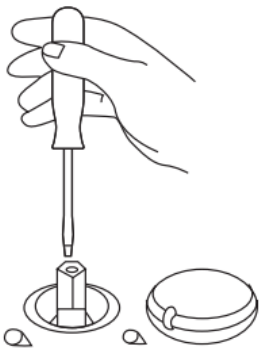




Régulation du brûleur

Prudence: Le réglage de la position minimale du brûleur DOIT être effectué uniquement par une personne autorisée et qualifiée.





Réglage de la position « MINIMUM » sur les brûleurs.

Pour régler la position minimale du brûleur, suivez la procédure décrite ci-dessous :

1. Allumez le brûleur et tournez le bouton sur sa position MINIMUM (petite flamme).
2. Retirez le bouton du brûleur et tournez la vis de fixation vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée sur le réglage MINIMUM et reste stable.
3. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lors d'un passage rapide de la position MAXIMUM à la position MINIMUM.
4. Remontez le bouton.

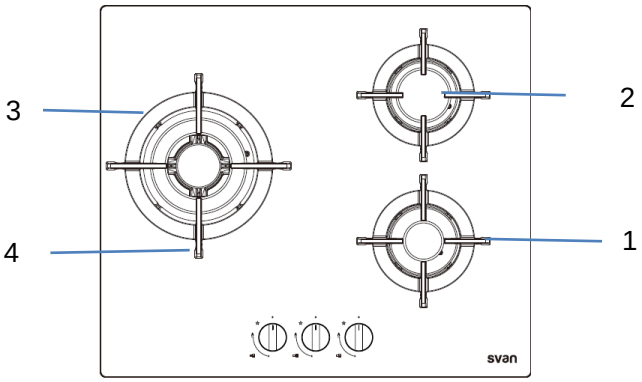
Tableau des injecteurs :

Catégorie	II_{2H3+}								
Type de gaz	G20			G30			G31		
Pression	20 mbar			28-30 mbar			37 mbar		
Brûleurs	Forcer	Consommation	Injecteurs	Force r	Consommation	Injecteurs	Force r	Consommation	Injecteurs
	kW	litres par heure	1/100 mm	kW	g/h	1/100 mm	kW	g/h	1/100 mm
Wok à trois anneaux	3.4	324	127	3.4	247	93	3.4	241	93
Rapide	2.7	256	113	2.7	197	82	2.7	192	82
Semi-rapide	1,75	167	97	1,75	127	67	1,75	124	67
Assistant	1	95	74	1	73	52	1	71	52

Partie 3 Instructions d'utilisation

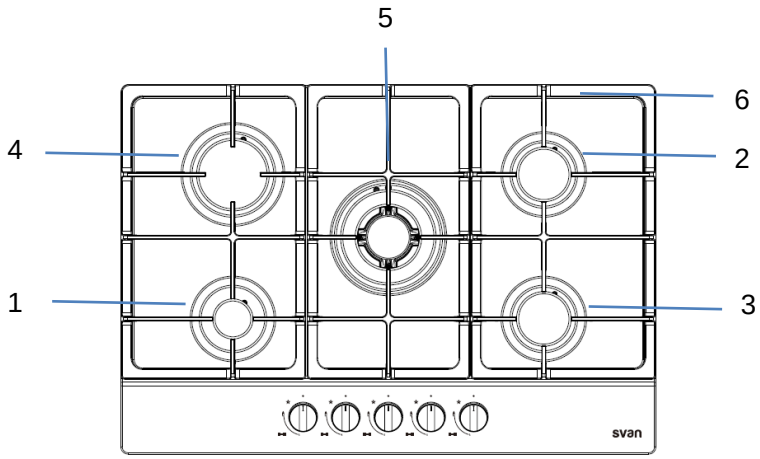
Présentation du produit

Modèle : SGW3602N



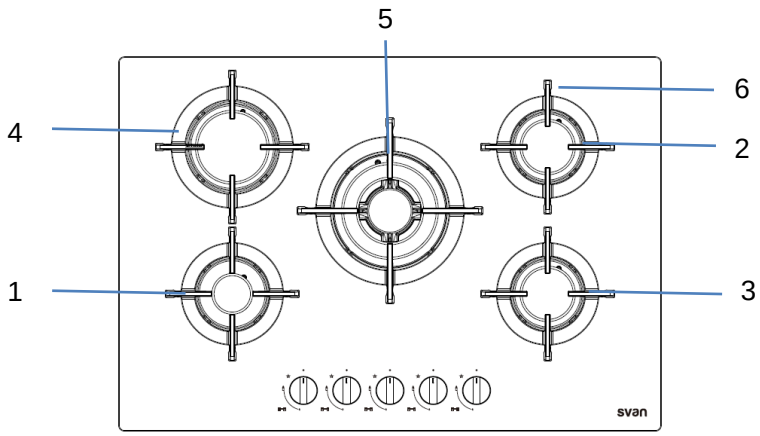
1. Auxiliary burner: 1,0 kW
2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
3. Triple ring wok burner: 3,4 kW
4. Pan support

Modèle : SGW57501X



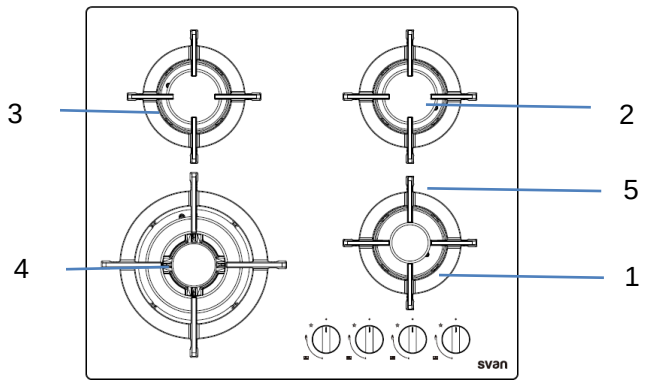
1. Auxiliary burner: 1,0 kW
2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
3. Semi-rapid burner: 1,75 kW
4. Rapid burner: 2,7 kW
5. Triple ring wok burner: 3,4 kW
6. Pan support

Modèles : SGW57500N et SGW57500B



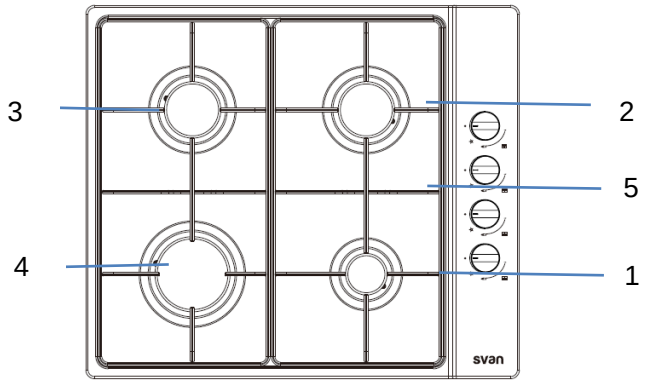
1. Auxiliary burner: 1,0 kW
2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
3. Semi-rapid burner: 1,75 kW
4. Rapid burner: 2,7 kW
5. Triple ring wok burner: 3,4 kW
6. Pan support

Modèle : SGW4600B



1. Auxiliary burner: 1,0 kW
2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
3. Semi-rapid burner: 1,75 kW
4. Triple ring wok burner: 3,4 kW
5. Pan support

Modèle : SG4601X

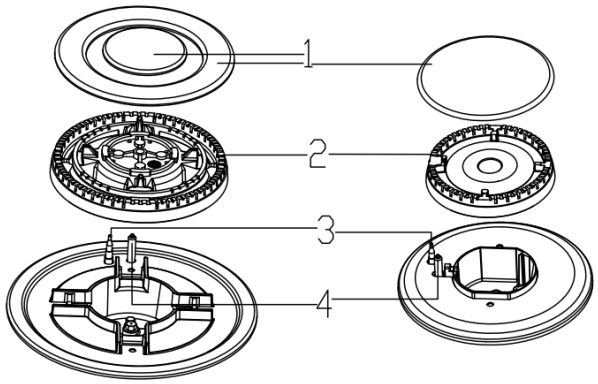


1. Auxiliary burner: 1,0 kW
2. Semi-rapid burner: 1,75 kW
3. Semi-rapid burner: 1,75 kW
4. Rapid burner: 2,7 kW
5. Pan support

Remarque : l'illustration est une image de référence, votre appareil peut être différent.

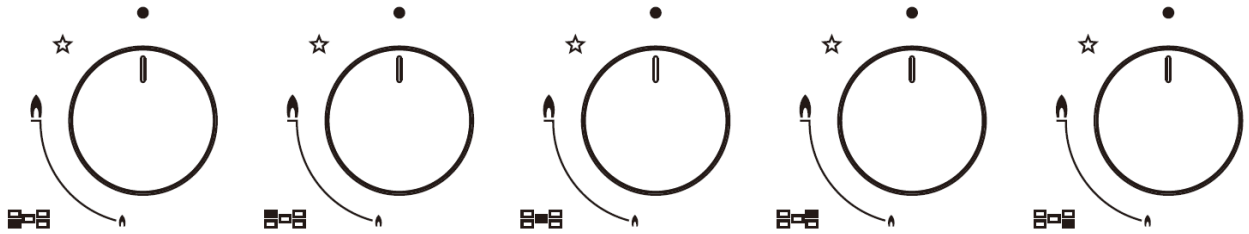
Utiliser Assurez-vous que les supports de casseroles sont dans la bonne position, comme indiqué sur les schémas ci-dessus : les bras des supports de casseroles sont alignés avec le centre des brûleurs.

Aperçu du brûleur :



1. burner cap
2. burner crown
3. FFD (flame failure device)
4. Auto-ignition

Panneau de contrôle:



Remarque : l'illustration est une image de référence, votre appareil peut être différent.

Fonctionnement du brûleur :

1. Poussez et tournez le bouton vers la zone d'étincelles de la commande jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
2. Réduisez le niveau de gaz en fonction de vos besoins de cuisson.
3. Si le gaz ne s'enflamme pas du premier coup, réessayez.

Avertissement: Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton sur la position arrêt et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce.

4. Tournez le bouton sur la position arrêt.▪Éteindre la flamme après la cuisson.

Utiliser: Le dispositif FFD interrompt le flux de gaz si la flamme s'éteint accidentellement (par exemple, lorsqu'un liquide bout et déborde ou lorsqu'il y a un courant d'air).
Avertissement: Commencez par tourner le bouton sur la position arrêt. N'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.
Pour rallumer le brûleur, il est nécessaire d'activer le système qui permet l'arrivée de gaz.
1. Allumez le brûleur sans relâcher le bouton de commande. La flamme s'allumera.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour vous assurer que le mécanisme est activé.
3. Si le gaz ne s'enflamme pas après avoir appuyé sur le bouton et l'avoir relâché, répétez les mêmes étapes en maintenant les boutons enfoncés pendant 15 secondes.
Avertissement: Relâchez le bouton si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes. Attendez au moins une minute avant de réessayer. Il existe un risque d'accumulation de gaz et d'explosion.

Supports à casseroles :

- Lors de la mise en place des supports à casseroles, assurez-vous que les brûleurs soient centrés.
- Disposez correctement les ustensiles de cuisine sur les grilles.

Utiliser: Ne nettoyez pas le support à casseroles au lave-vaisselle.

Suggestion d'ustensiles de cuisine :

Brûleurs :	Mini poêle à frire	Max Pan
	Diamètre (cm)	Diamètre (cm)
Assistant	10	14
Semi-rapide	16	20
Rapide	20	24
Wok à trois anneaux	24	28

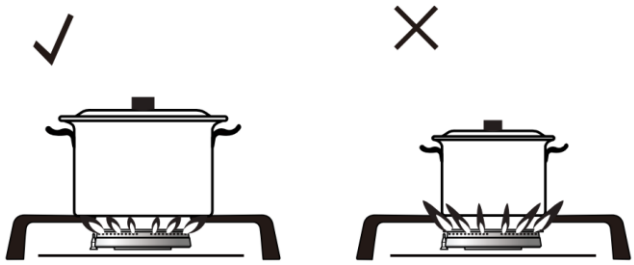
Utiliser:N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine déformés qui ne sont pas stables sur la plaque de cuisson et qui risquent de se renverser.

Prudence: N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine plus petits que ceux recommandés, car la flamme se propagera jusqu'au fond et la poignée surchauffera. Risque de brûlures !

Prudence: Ne laissez aucune casserole vide sur la zone de chauffe.

Prudence: Soyez prudent lorsque vous faites frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude, car les éclaboussures surchauffées peuvent facilement s'enflammer.

Prudence: Dès qu'un liquide commence à bouillir, baissez le feu pour qu'il frémisse à peine.



Partie 4. Nettoyage et entretien

informations générales

- Un nettoyage régulier prolongera la durée de vie du produit et réduira les risques de dysfonctionnement. En cas de problème, veuillez contacter le service client dont les coordonnées figurent à la fin de la section « Entretien et maintenance ».
- Nettoyez soigneusement le produit après chaque utilisation ; cela facilitera l'élimination des résidus de cuisson et évitera qu'ils ne brûlent lors de votre prochaine utilisation.
- Aucun produit nettoyant spécifique n'est nécessaire. Utilisez de l'eau tiède avec du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge, puis séchez avec un chiffon sec.
- Veillez toujours à essuyer soigneusement tout excès de liquide après le nettoyage et à sécher immédiatement toute éclaboussure.
- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer l'acier inoxydable, les surfaces en acier inoxydable ou la poignée. Utilisez un chiffon doux imbibé de détergent liquide (non abrasif) pour nettoyer ces pièces, en essuyant toujours dans le même sens.
- Pour préserver les qualités des pièces ou panneaux émaillés, lavez-les fréquemment à l'eau savonneuse. N'utilisez jamais de poudres abrasives. Évitez tout contact avec des

substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomate ou ketchup) et lavez-les avant qu'ils ne chauffent.

Avertissement: Coupez toujours l'alimentation en électricité et en gaz avant d'effectuer des travaux d'entretien.

Avertissement: Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

Avertissement: N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson, car la vapeur pourrait atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit ou une électrocution.

Utiliser: Ne laissez pas le briquet se mouiller. S'il est mouillé, il ne produira pas d'étincelle.

Utiliser: Ne lavez aucune partie du brûleur au lave-vaisselle.

Utiliser: Ne retirez pas les éléments d'étanchéité situés sous les boutons pour les nettoyer.

Utiliser: Après le nettoyage, assurez-vous que les supports de casseroles sont dans la bonne position : les bras des supports de casseroles doivent être alignés avec le centre des brûleurs.

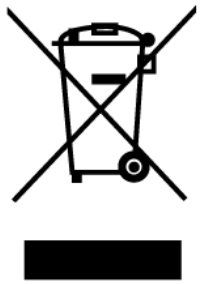
Dépannage :

Automne	**Cause possible**	**Mesures correctives**
Il n'y a pas d'étincelle au démarrage.	La plaque de cuisson n'est pas branchée à la prise de courant ;	Assurez-vous que la plaque de cuisson est correctement branchée sur le secteur et qu'elle est allumée.
	Le fusible a sauté.	Vérifiez que le fusible principal n'a pas sauté.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés après le nettoyage.	Positionnez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont humides après le nettoyage.	Séchez soigneusement les composants du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le bouton a été pressé trop peu ou trop faiblement.	Maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires, puis, avant de le relâcher, appuyez plus fort.
La flamme est irrégulière ou instable.	La couronne du brûleur est obstruée par des débris alimentaires.	Nettoyez soigneusement les composants du brûleur.
	Réglage de la puissance du gaz incorrect.	Faites vérifier la conduite de gaz et l'injecteur par un technicien gazier qualifié et agréé.
	L'injecteur est bouché.	
La flamme brûle plus bas que la normale.	L'injecteur est bouché.	
	La bouteille de gaz est vide (lors de l'utilisation de GPL).	Remplacez la bouteille de gaz.

Utiliser: Si le problème persiste malgré le respect des instructions ci-dessus, veuillez contacter un technicien agréé. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux. Notre garantie ne couvre pas le dépannage ni les réclamations liées à un branchement ou une utilisation incorrects de l'appareil.

Utiliser: Le fabricant s'efforce d'améliorer constamment ses produits. Par conséquent, le texte et les illustrations de cet ouvrage sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Note importante :

 **ÉLIMINATION : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères non triées. Il doit être collecté séparément pour un traitement spécial.**	Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Son élimination correcte contribue à prévenir les risques potentiels pour l'environnement et la santé humaine liés à une élimination inappropriée. Le symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut être traité avec les ordures ménagères classiques. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Cet appareil nécessite un traitement spécifique des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la valorisation et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

svan

Manuale utente

#Piano cottura a gas da incasso#

Modello:

SGW3602N

SGW57501X

SGW57500N

SGW57500B

SGW4600B

SG4601X

CE

Si prega di leggere attentamente il presente manuale e di conservarlo per riferimento future.

CONTENUTO:

Parte 1. Avvertenze di sicurezza

Parte 2. Installazione

Parte 3. Istruzioni per l'uso

Parte 4. Pulizia e manutenzione

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo piano cottura e grazie per averci scelto! Leggi attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conserva questo manuale per riferimento futuro.

Parte 1. Avvertenze di sicurezza

La tua sicurezza è importante per noi. Ti preghiamo di leggere attentamente le seguenti informazioni prima di installare o utilizzare il tuo piano cottura.

Uso previsto

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per scopi di cottura ed è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti chiusi e in abitazioni fisse.
- Questo dispositivo non è destinato ad altri scopi o applicazioni, come l'uso non domestico o commerciale. Inoltre, non è adatto all'uso su imbarcazioni (offshore, fluviali, fluviali interne o houseboat), roulotte o camper. È consentita l'installazione su roulotte e camper. Un'installazione impropria invaliderà la garanzia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare ambienti.
- Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni causati da un uso o una manipolazione impropri.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che ricevano supervisione o istruzioni relative al suo utilizzo sicuro e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a un'altra persona per uso personale o di seconda mano, è necessario consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e altri documenti e componenti pertinenti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da tecnici di assistenza autorizzati. Il produttore non è responsabile per danni derivanti da procedure eseguite da personale non autorizzato, in quanto ciò potrebbe invalidare la

garanzia. Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o presenta danni visibili.
- Assicurarsi che i pulsanti funzione del prodotto siano spenti dopo ogni utilizzo.

Sicurezza per i bambini

- **AVVERTIMENTO:** Le parti accessibili potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli.
- I materiali di imballaggio possono essere pericolosi per i bambini. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Smaltire tutti i materiali di imballaggio in conformità con le normative ambientali. Pericolo di soffocamento!
- I prodotti elettrici e a gas sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dal prodotto quando è in funzione e non permettere loro di giocarci.
- Non collocare sopra l'apparecchio oggetti che possano essere raggiunti dai bambini.

Sicurezza quando si lavora con il gas

- Qualsiasi intervento su apparecchiature e sistemi a gas può essere eseguito solo da tecnici del gas qualificati e autorizzati.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas e pressione del gas) e l'impostazione dell'apparecchio siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato ad alcun sistema di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle normative di installazione vigenti. Particolare attenzione deve essere prestata ai requisiti di ventilazione pertinenti.
- L'utilizzo di apparecchi di cottura a gas genera calore e umidità nell'ambiente in cui sono installati. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere aperte le griglie di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante). L'uso intensivo e prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.

- Gli apparecchi e gli impianti a gas devono essere ispezionati regolarmente per garantirne il corretto funzionamento. Il regolatore, il tubo flessibile e la fascetta devono essere controllati periodicamente e sostituiti entro gli intervalli raccomandati dal produttore o secondo necessità.
- Pulire regolarmente i bruciatori a gas. Le fiamme devono essere blu e bruciare in modo uniforme.
- Una corretta combustione è essenziale negli apparecchi a gas. Una combustione incompleta può produrre monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e altamente tossico, con effetti letali anche in dosi molto piccole.
- Chiedi al tuo fornitore di gas locale informazioni sui numeri di telefono di emergenza e sulle misure di sicurezza da adottare in caso di odore di gas.

Cosa fare quando si sente odore di gas

- Non utilizzare fiamme libere o fumo. Non azionare pulsanti elettrici (ad esempio interruttori della luce, campanelli, ecc.). Non utilizzare telefoni fissi o cellulari. Rischio di esplosione e avvelenamento!
- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole degli apparecchi a gas e il contatore del gas sulla valvola di controllo

principale, a meno che non si trovino in uno spazio ristretto o in un seminterrato.
- Controllare che tutti i tubi e i raccordi siano ben serrati. Se l'odore di gas persiste, abbandonare l'immobile.
- Avvisare i vicini.
- Chiama i vigili del fuoco. Usa un telefono fuori casa.
- Non rientrare nella proprietà finché non ti verrà comunicato che è sicuro farlo.

Sicurezza elettrica

- Se il prodotto è difettoso, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un tecnico autorizzato. Esiste il rischio di scosse elettriche!
- Collegare il prodotto solo a una presa/linea di alimentazione dotata di messa a terra con la tensione e la protezione specificate nelle “Specifiche tecniche”.
- Far installare la messa a terra da un elettricista qualificato, indipendentemente dal fatto che si utilizzi il prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non è responsabile per eventuali problemi che potrebbero sorgere se il prodotto non fosse messo a terra in conformità con le normative locali.

- Non lavare mai il prodotto stendendolo o versandovi sopra acqua. C'è il rischio di scosse elettriche!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non staccare mai la spina tirando il cavo; tira sempre la spina.
- Il prodotto deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di collegamento dell'alimentazione del prodotto è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato per evitare pericoli.
- L'apparecchio deve essere installato in modo da poter essere completamente scollegato dalla rete elettrica. Tale scollegamento deve essere effettuato tramite un interruttore integrato nell'impianto elettrico fisso, in conformità con le normative edilizie.
- Qualsiasi intervento su apparecchiature e sistemi elettrici deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e qualificato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete elettrica. Per farlo, disattivare il fusibile principale dell'abitazione.
- Assicurarsi che la potenza del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTIMENTO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non utilizzare mai il prodotto se la capacità di giudizio o la coordinazione sono compromesse dal consumo di alcol e/o droghe.
- Fate attenzione quando usate bevande alcoliche nei vostri piatti. L'alcol evapora ad alte temperature e può provocare un incendio, in quanto può incendiarsi a contatto con superfici calde.
- Non posizionare materiali infiammabili vicino al prodotto, poiché i lati potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.
- Mantenere tutte le fessure di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché potrebbero causare scosse elettriche.
- **AVVERTIMENTO:** Cucinare senza supervisione su un fornello con grasso o olio può essere pericoloso e causare un incendio. NON cercare MAI di

spegnere un incendio con l'acqua; spegni l'apparecchio e poi copri la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

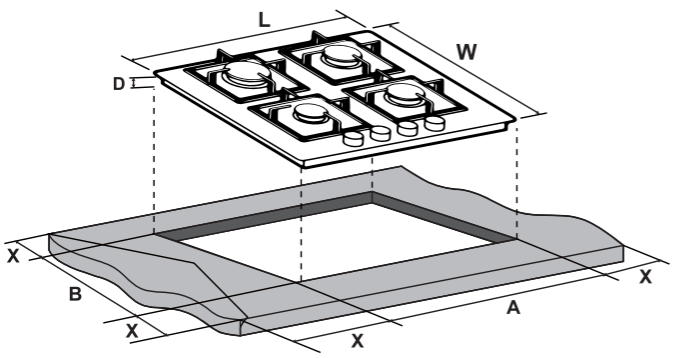
- **ATTENZIONE:**Il processo di cottura deve essere monitorato. Tempi di cottura brevi richiedono un monitoraggio continuo.
- **AVVERTIMENTO:**Pericolo di incendio: non conservare gli alimenti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTIMENTO:**Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- In caso di rottura del piano cottura in vetro: spegnere immediatamente tutti i bruciatori e gli eventuali elementi riscaldanti elettrici e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzarlo.
- Prevenzione contro i potenziali rischi di incendio!
- Assicurarsi che tutti i collegamenti elettrici siano sicuri e saldi per evitare il rischio di arco elettrico.
- Non utilizzare cavi o prolunghe danneggiati.
- Assicurarsi che il punto di collegamento elettrico non sia esposto a liquidi o umidità.
- Per evitare perdite di gas, assicurarsi che il collegamento del gas sia in buone condizioni.

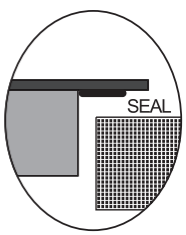
Parte 2. Installazione

L'apparecchio deve essere installato e collegato da un tecnico qualificato, nel rispetto delle normative vigenti.
Dopo aver disimballato il dispositivo, assicurarsi che non presenti danni visibili. Se dovesse danneggiarsi durante il trasporto, NON UTILIZZARLO e contattare immediatamente il venditore.

Disposizione di vventilazione

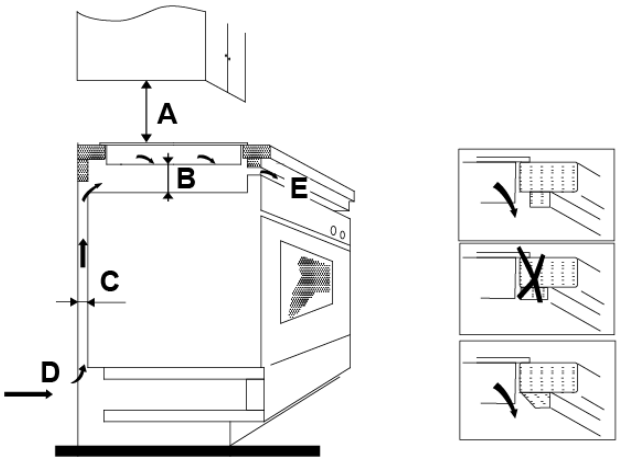
- L'aria di combustione viene aspirata dall'aria ambiente e i gas di scarico vengono convogliati direttamente nella stanza. È necessaria una buona ventilazione attorno all'apparecchio per garantire la sicurezza, facilitare la dissipazione del calore e ridurre il consumo energetico. È inoltre necessario lasciare spazio libero sufficiente attorno all'apparecchio.
- Il piano cottura può essere posizionato in cucina o in sala da pranzo, ma non deve essere installato in una camera da letto con un volume inferiore a 20 m^3, né in un bagno o in un WC con doccia.
- Se non sono presenti finestre o porte per la ventilazione, è necessario installare un sistema di ventilazione aggiuntivo. Se il pannello è installato in una stanza con un volume inferiore a 5 m^3, è necessaria una presa d'aria con una superficie utile di 100 cm^2. Se è installato in una stanza con un volume compreso tra 5 m^3 e 10 m^3, è necessaria una presa d'aria con una superficie utile di 50 cm^2; se il volume supera gli 11 m^3, non è necessaria alcuna presa d'aria. Se la stanza ha una porta che si apre direttamente sull'esterno, non è necessaria alcuna presa d'aria, anche se il volume è compreso tra 5 m^3 e 11 m^3.
- Se nella stessa stanza sono presenti altri apparecchi a combustione, è opportuno consultarsi con loro per determinare i requisiti di ventilazione necessari.
- Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nello schema. Per l'installazione e l'utilizzo, è necessario lasciare uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro.
- Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Selezionare un materiale resistente al calore per evitare ulteriori deformazioni causate dall'irradiazione termica della piastra. Come mostrato di seguito (unità di misura: mm):





Modello	L	IN	D	UN	B	sconosciuto
SG4601X	580	500	45	555+5 -0	475+5 -0	50 minuti
SGW3602N SGW57500B SGW4600B	590	510	45	555+5 -0	475+5 -0	50 minuti
Modello SGW57501X	740	510	45	555+5 -0	475+5 -0	125 minuti
Modello SGW57500N	740	510	45	555+5 -0	475+5 -0	125 minuti

Utilizzo: La distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile o la cappa aspirante sovrastante deve essere di almeno 760 mm.
Utilizzo: In ogni caso, assicurarsi che l'apparecchio sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti, come mostrato di seguito.

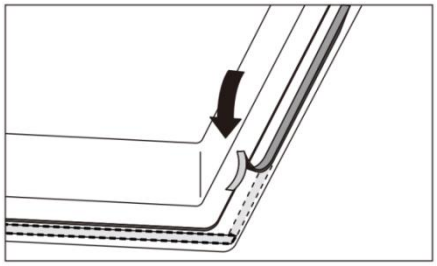


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 millimetri	50 mm minimo	20 mm minimo	Presa d'aria	Uscita aria da 5 mm

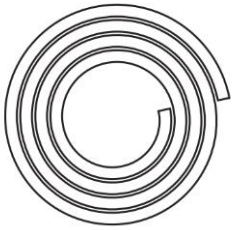
Installazione della guarnizione in schiuma

Prima di inserire il piano cottura nell'apertura del piano di lavoro, è necessario fissare la guarnizione in schiuma (in un sacchetto di plastica) al bordo inferiore del piano cottura. Non installare il piano cottura senza la guarnizione in schiuma! La guarnizione deve essere fissata al piano cottura utilizzando questo metodo:

1. Rimuovere i coperchi dei bruciatori, le corone e i supporti delle pentole dal piano cottura,
2. Girare il piatto e posizionarlo su una superficie piana.
3. Rimuovere la pellicola protettiva dalla guarnizione,
4. Quindi, posizionare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro o sul gomito dell'alloggiamento inferiore (in acciaio inox) attorno al piano cottura, vicino al bordo.
5. La guarnizione deve essere posizionata lungo tutto il bordo e non deve sovrapporsi agli angoli.
6. Durante l'installazione della guarnizione, assicurarsi che il vetro non entri in contatto con oggetti appuntiti.

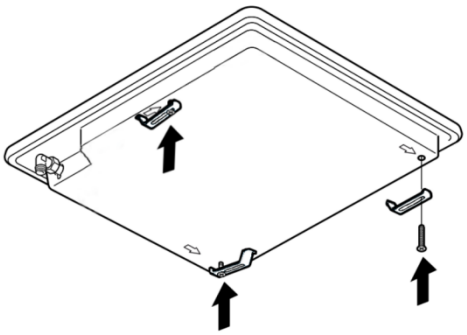


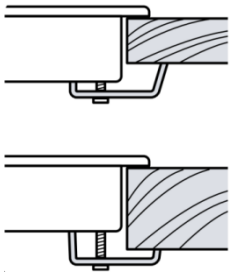
Guarnizione in schiuma:



Fissare il piano cottura al mobile:

1. Inserire il piano cottura nel mobile/superficie di lavoro,
2. Utilizzare le staffe di montaggio e le viti per fissare il piano cottura inserendolo nei fori dell'alloggiamento inferiore, come mostrato nei diagrammi sottostanti.





Collegamento elettrico

Avvertimento: Questo apparecchio deve essere collegato a terra!

- Il piano cottura è dotato di cavo di alimentazione e spina. Collegare il piano cottura a una presa di corrente con messa a terra. La messa a terra deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista qualificato e autorizzato. La nostra azienda non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi se il prodotto viene utilizzato senza messa a terra.
- Le specifiche dell'alimentatore devono corrispondere a quelle riportate sull'etichetta delle specifiche del prodotto. Questa etichetta si trova sulla base del prodotto.

Note:

- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, questa operazione deve essere eseguita da un tecnico del servizio post-vendita utilizzando gli strumenti appropriati per evitare incidenti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato effettuato correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Non lasciare che il cavo tocchi parti calde degli elettrodomestici o pentole calde.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da un tecnico qualificato.

PERICOLO: Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Pericolo di scossa elettrica!

- Il dispositivo è fornito con un cavo di alimentazione a 3 fili e deve essere collegato alla rete elettrica tramite un interruttore bipolare con una distanza minima di 3 mm tra i

contatti su ciascun connettore. I fili del cavo di alimentazione sono codificati a colori secondo il seguente codice:

Marrone**L**-Terminale Live

Blu =**nord**Terminale neutro

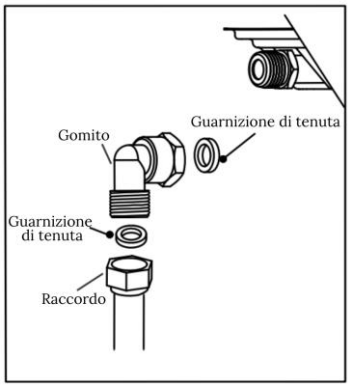
Verde/Giallo=⏚IL**E**-Terminale di terra

Utilizzo: Il punto di collegamento deve essere posizionato in una posizione adiacente al dispositivo, in modo che sia facilmente accessibile a un tecnico in caso di guasto.

Allacciamento del gas

PERICOLO: Qualsiasi intervento su apparecchiature e sistemi a gas deve essere eseguito da personale autorizzato e qualificato.

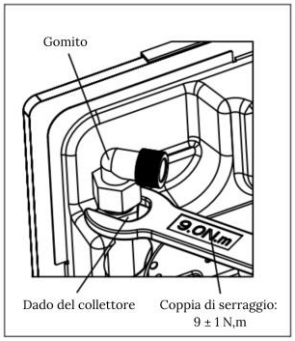
- Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto del gas, scollegare l'alimentazione del gas.
- Rischio di esplosione o avvelenamento dovuto a riparazioni non professionali!
- Il produttore non sarà responsabile per danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate o prive di licenza.
- Assicurarsi che la valvola del gas sia facilmente accessibile.



1. Il gomito G1/2 (incluso con il piano cottura) termina con una filettatura esterna. Posizionare il gomito sull'estremità dell'albero con la guarnizione posizionata tra i componenti, come mostrato nello schema, e avvitare i componenti senza applicare una forza eccessiva.

2. Il collegamento alla rete di distribuzione del gas naturale deve essere effettuato utilizzando un tubo rigido o semirigido, ovvero in acciaio o rame. Il raccordo DEVE essere compatibile con la filettatura del gomito.

3. Il tubo flessibile del GPL deve essere collegato all'ingresso del gas GPL tramite una fascetta.



Attenzione: uniscitI pezzi senza usare troppa forza!

Note:

- Una volta effettuato il collegamento definitivo, è essenziale eseguire un test di tenuta accurato (utilizzando acqua saponata) sul piano cottura e sull'impianto. Assicurarsi che il tubo di collegamento principale non eserciti pressione sul piano cottura. Se si utilizzano tubi flessibili, assicurarsi che non entrino in contatto con parti mobili dell'alloggiamento o che non attraversino aree che potrebbero ostruirsi.
- È importante installare il gomito correttamente, con la macchina confezionatrice. L'estremità del filo è fissata al tubo di collegamento del piano cottura.
- Il mancato rispetto di un corretto montaggio può causare perdite di gas.

- Assicurarsi che la pressione di alimentazione del gas dell'apparecchio soddisfi i valori consigliati.
- Assicurarsi che il tubo di alimentazione del piano cottura non entri in contatto con superfici con temperature superiori a 50 gradi Celsius.
- Se in seguito dovessi utilizzare il tuo prodotto con un tipo di gas diverso, dovrai consultare il Centro di Assistenza Autorizzato per la relativa procedura di conversione.
- Se il gomito GPL o l'ingresso del gas non sono forniti con il piano cottura o non sono reperibili, gli utenti devono acquistarli presso un negozio specializzato.

Controllo finale

1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente e attivare il fusibile.
2. Aprire l'alimentazione del gas,
3. Accendete i bruciatori e controllate l'aspetto della fiamma. La fiamma deve essere blu e avere una forma regolare. Se la fiamma è giallastra, verificate che il coperchietto del bruciatore sia correttamente posizionato o pulitelo.

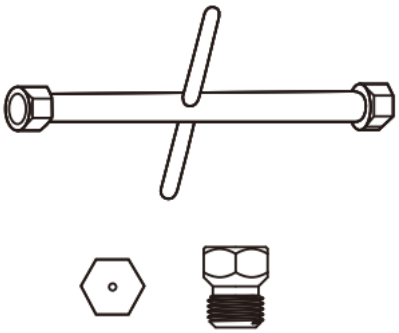
Conversione del gas

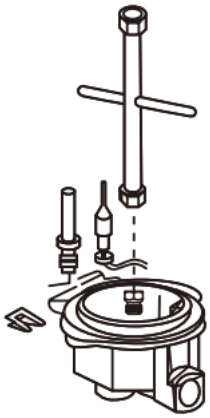
Il piano cottura è dotato di iniettori GPL preinstallati, compatibili con butano e propano. Sono forniti anche iniettori aggiuntivi per consentire la conversione a diversi tipi di gas, incluso il gas naturale. I dettagli sugli iniettori aggiuntivi sono riportati nella tabella seguente.

Attenzione: La sostituzione degli iniettori gas deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato e qualificato, utilizzando uno specifico attrezzo specializzato (non fornito in dotazione).

1. Scollegare l'alimentazione del gas e assicurarsi che le manopole del gas siano in posizione di spegnimento.
2. Rimuovere i supporti delle pentole, i coperchi e le corone dei bruciatori,
3. Svitare gli iniettori ruotandoli in senso orario (conversione da CNG a GPL) / antiorario (conversione da GPL a CNG) e quindi montare i nuovi iniettori;
4. Assemblare i pezzi, seguendo la stessa procedura al contrario.
5. Controllare che tutti i collegamenti siano ben saldi e sicuri.

Utilizzo: Mantenere gli iniettori offset in buone condizioni per un utilizzo futuro, qualora fosse necessario sostituirli.

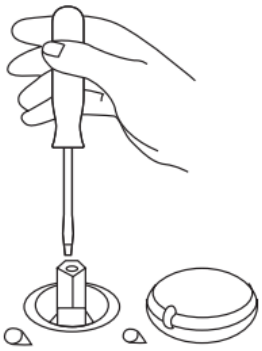




Regolazione del bruciatore

Attenzione: La posizione minima del bruciatore DEVE essere regolata solo da una persona autorizzata e qualificata.





Regolazione della posizione “MINIMO” sui bruciatori.

Per regolare la posizione minima del bruciatore, seguire la procedura descritta di seguito:

1. Accendere il bruciatore e ruotare la manopola nella posizione MINIMO (fiamma piccola).
2. Rimuovere la manopola del bruciatore e ruotare la vite di fissaggio verso destra o sinistra finché la fiamma del bruciatore non è regolata sul MINIMO e rimane stabile.
3. Assicurarsi che la fiamma non si spenga quando si passa rapidamente dalla posizione MASSIMA a quella MINIMA.
4. Rimontare la manopola.

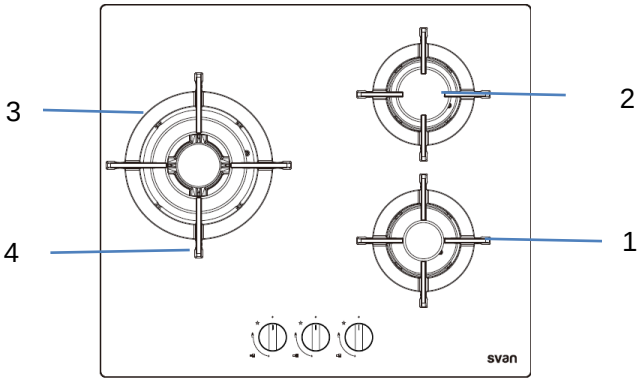
Tabella degli iniettori:

Categoria	II_{2H3+}								
Tipo di gas	G20			G30			G31		
Pressione	20 mbar			28-30 mbar			37 mbar		
Bruciatori	Forza	Consumo	Iniettori	Forza	Consumo	Iniettori	Forza	Consumo	Iniettori
	kW	litri all'ora	1/100 mm	kW	g/ora	1/100 mm	kW	g/ora	1/100 mm
Wok a triplo anello	3.4	324	127	3.4	247	93	3.4	241	93
Veloce	2.7	256	113	2.7	197	82	2.7	192	82
Semi-veloce	1,75	167	97	1,75	127	67	1,75	124	67
Assistente	1	95	74	1	73	52	1	71	52

Parte 3 Istruzioni per l'uso

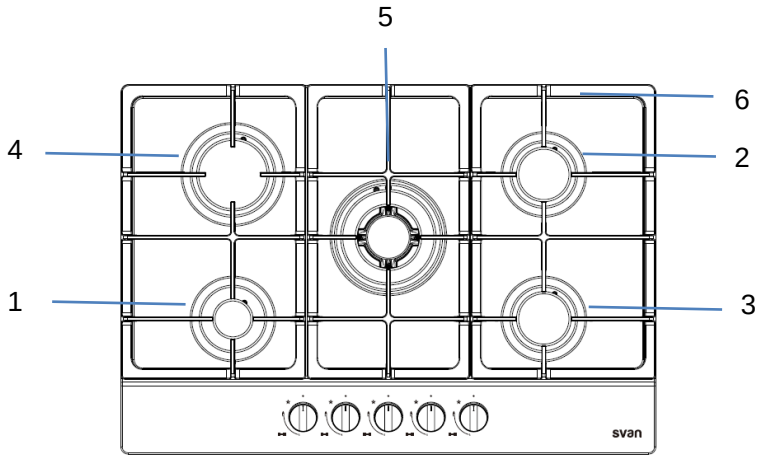
Panoramica del prodotto

Modello: SGW3602N



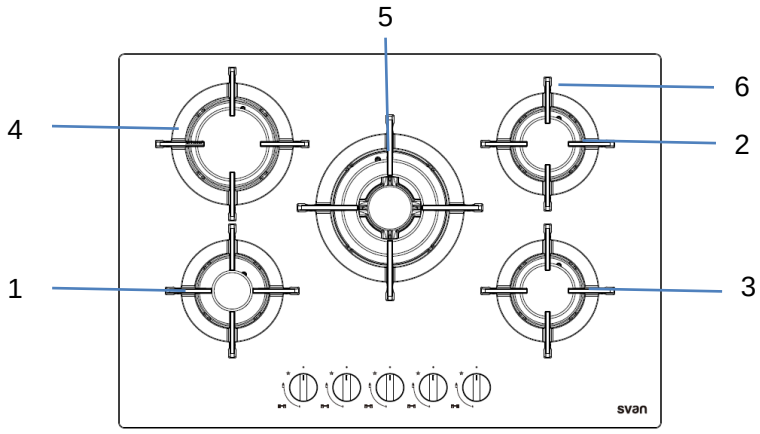
1. Bruciatore ausiliario: 1,0 kW
2. Bruciatore semi-rapido:1,75 kW
3. Bruciatore wok a triplo anello: 3,4 kW
4. Supporto per pentole

Modello: SGW57501X



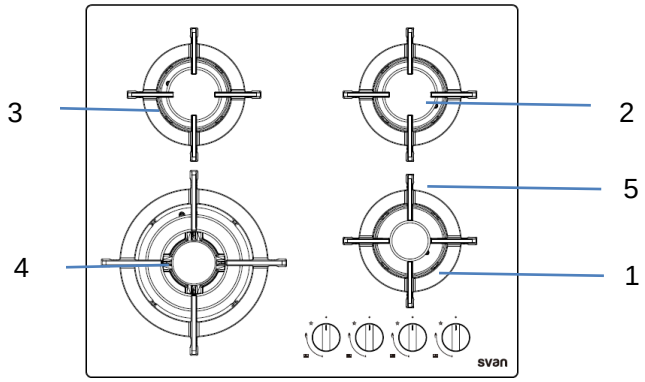
1. Bruciatore ausiliario: 1,0 kW
2. Bruciatore semi-rapido:1,75 kW
3. Bruciatore semi-rapido: 1,75 kW
4. Bruciatore rapido: 2,7 kW
5. Bruciatore wok a triplo anello: 3,4 kW
6. Supporto per pentole

Modello: SGW57500N e SGW57500B



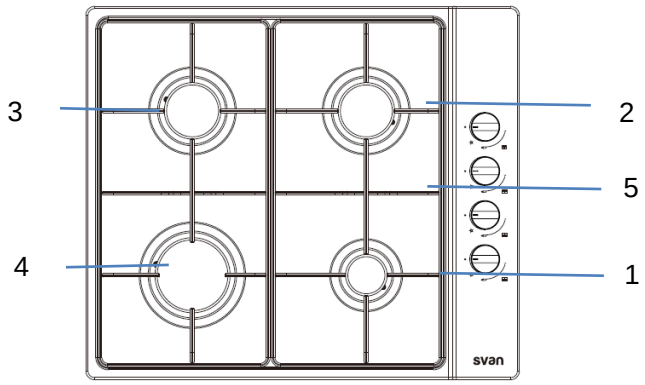
1. Bruciatore ausiliario: 1,0 kW
2. Bruciatore semi-rapido:1,75 kW
3. Bruciatore semi-rapido:1,75 kW
4. Bruciatore rapido: 2,7 kW
5. Bruciatore wok a triplo anello: 3,4 kW
6. Supporto per pentole

Modello: SGW4600B



1. Bruciatore ausiliario: 1,0 kW
2. Bruciatore semi-rapido:1,75 kW
3. Bruciatore semi-rapido:1,75 kW
4. Bruciatore wok a triplo anello: 3,4 kW
5. Supporto per pentole

Modello: SG4601X

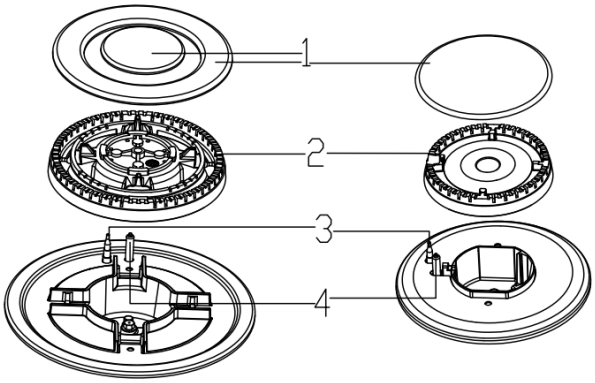


1. Bruciatore ausiliario: 1,0 kW
2. Bruciatore semi-rapido:1,75 kW
3. Bruciatore semi-rapido:1,75 kW
4. Bruciatore rapido: 2,7 kW
5. Supporto per pentole

Nota: l'illustrazione è un'immagine di riferimento, il tuo dispositivo potrebbe differire

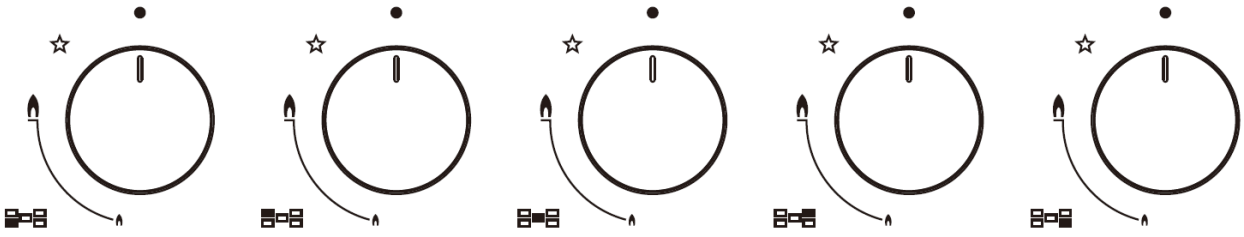
UtilizzoAssicurarsi che i supporti per pentole siano nella posizione corretta, come mostrato nei disegni sopra: i bracci dei supporti per pentole sono allineati con il centro dei bruciatori.

Panoramica del bruciatore:



1. Coperchio del bruciatore
2. Corona del bruciatore
3. FFD (dispositivo di sicurezza in caso di spegnimento della fiamma)
4. Accensione automatica

Pannello di controllo:



Nota: l'illustrazione è un'immagine di riferimento, il tuo dispositivo potrebbe differire

Funzionamento del bruciatore:

1. Spingere e ruotare la manopola verso la zona di accensione del controllo finché il gas non si accende.
2. Ridurre il livello del gas in base alle esigenze di cottura.
3. Se il gas non si accende la prima volta, riprovare.

Avvertimento: Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, ruotare la manopola in posizione di spegnimento e aprire la porta o la finestra della stanza.

4. Ruotare la manopola in posizione di spegnimento·Per spegnere la fiamma dopo la cottura.

Utilizzo:L'FFD interrompe il flusso del gas se la fiamma si spegne accidentalmente (ad esempio, quando un liquido bolle e trabocca o quando c'è corrente d'aria).
Avvertimento: Per prima cosa, ruotare la manopola in posizione di spegnimento. Non tentare di riaccendere il bruciatore per almeno un minuto.
Per riaccendere il bruciatore è necessario attivare il sistema che consente il flusso del gas.
1. Accendere il bruciatore senza rilasciare la manopola di controllo. La fiamma si accenderà.
2. Tenere premuta la manopola di controllo per altri 3-5 secondi per assicurarsi che il meccanismo sia attivato.
3. Se il gas non si accende dopo aver premuto e rilasciato la manopola, ripetere gli stessi passaggi tenendo premute le manopole per 15 secondi.
Avvertimento: Rilasciare la manopola se il bruciatore non si accende entro 15 secondi. Attendere almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è il rischio di accumulo di gas ed esplosione.

Griglie per teglie:

- Quando si posizionano le griglie delle pentole, assicurarsi che i bruciatori siano centrati.
- Disporre correttamente gli utensili da cucina sui ripiani.

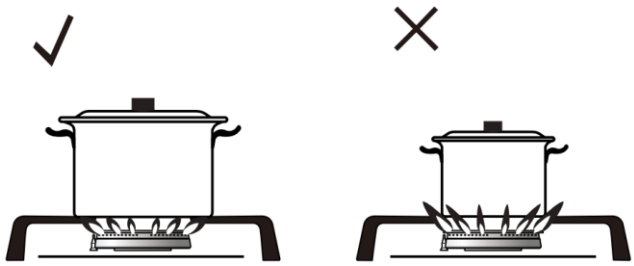
Utilizzo: Non lavare il cestello portapentole in lavastoviglie.

Suggerimento per gli utensili da cucina:

Bruciatori:	**Mini padella**	**Max Pan**
	Diametro (cm)	**Diametro (cm)**
Assistente	10	14
Semi-veloce	16	20
Veloce	20	24
Wok a triplo anello	24	28

Utilizzo: Non utilizzare utensili da cucina deformati che non siano stabili sul piano cottura e possano ribaltarsi.
Attenzione: Non utilizzare pentole più piccole di quelle consigliate, poiché la fiamma si diffonderebbe sul fondo e causerebbe il surriscaldamento del manico. Rischio di ustioni!
Attenzione: Non lasciare pentole vuote sulla zona di cottura.
Attenzione: Fate attenzione quando friggete il cibo in olio o grasso bollente, perché gli schizzi surriscaldati potrebbero facilmente incendiarsi.

Attenzione: Non appena un liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma in modo che il liquido sobbolla appena.



Parte 4. Pulizia e manutenzione

informazioni generali

- La pulizia regolare prolunga la durata del prodotto e riduce la probabilità di problemi. In caso di malfunzionamento, contattare il servizio clienti al termine della sezione dedicata alla cura e alla manutenzione.
- Pulire accuratamente il prodotto dopo ogni utilizzo; in questo modo sarà più facile rimuovere i residui di cottura ed evitare che si brucino al successivo utilizzo dell'apparecchio.
- Per pulire il prodotto non sono necessari prodotti speciali. Utilizzare acqua tiepida con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulirlo e asciugare con un panno asciutto.
- Dopo la pulizia, assicurarsi sempre che il liquido in eccesso venga accuratamente asciugato e che eventuali fuoriuscite vengano asciugate immediatamente.
- Non utilizzare prodotti detergenti contenenti acidi o cloruri per pulire l'acciaio inossidabile, le superfici in acciaio inossidabile o la maniglia. Utilizzare un panno morbido con detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, strofinando in una sola direzione.
- Per preservare le caratteristiche dei pezzi o del pannello smaltato, lavarli frequentemente con acqua saponata. Non utilizzare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro o ketchup) sui pezzi o sul pannello smaltato e lavarli prima che diventino caldi.

Avvertimento: Prima di effettuare lavori di manutenzione, scollegare sempre l'alimentazione elettrica e del gas.

Avvertimento: Lasciare raffreddare il prodotto prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!

Avvertimento: Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura, poiché il vapore potrebbe raggiungere i componenti elettrici e causare cortocircuiti o scosse elettriche.

Utilizzo: Non lasciare che l'accendino si bagni. Se si bagna, non produrrà la scintilla.

Utilizzo: Non lavare nessuna parte del bruciatore in lavastoviglie.

Utilizzo: Non rimuovere gli elementi di tenuta sotto le manopole per pulirli.

Utilizzo: Dopo la pulizia, assicurarsi che i supporti delle pentole siano nella posizione corretta: i bracci dei supporti delle pentole devono essere allineati con il centro dei bruciatori.

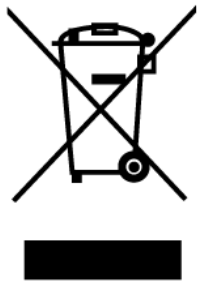
Risoluzione dei problemi:

Autunno	Possibile causa	Azione correttiva
Non c'è scintilla all'avvio.	Il piano cottura non è collegato alla presa di corrente;	Assicurarsi che il piano cottura sia correttamente collegato alla rete elettrica e che sia acceso.
	Il fusibile è saltato.	Controllare che il fusibile di rete non sia bruciato.
	Dopo la pulizia, il tappo del bruciatore e la corona sono posizionati in modo errato.	Posizionare correttamente il tappo del bruciatore e la corona.
	Dopo la pulizia, il tappo del bruciatore e la corona risultano bagnati.	Asciugare con cura i componenti del bruciatore.
La fiamma si spegne subito dopo l'accensione.	La manopola è stata premuta troppo poco o troppo debolmente	Tenere premuta la manopola per qualche secondo in più, prima di rilasciarla premere più forte.
La fiamma è irregolare o instabile.	La corona del bruciatore è bloccata da residui di cibo.	Pulire accuratamente i componenti del bruciatore.
	Impostazione errata della potenza del gas.	Far controllare la linea del gas e l'iniettore da un tecnico del gas qualificato e autorizzato.
	L'iniettore è bloccato.	
La fiamma brucia più bassa del normale.	L'iniettore è bloccato.	
	La bombola del gas è vuota (quando si utilizza GPL).	Sostituire la bombola del gas.

Utilizzo: Se il problema persiste nonostante le istruzioni sopra riportate, contattare un tecnico autorizzato. Non tentare mai di riparare autonomamente un prodotto difettoso. La nostra garanzia non copre la correzione di errori o richieste di intervento in garanzia derivanti da un collegamento o un utilizzo improprio dell'apparecchio.

Utilizzo: Il produttore si impegna a migliorare costantemente i propri prodotti. Pertanto, il testo e le illustrazioni presenti in questo libro sono soggetti a modifiche senza preavviso.

Nota importante:

 **SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti urbani indifferenziati. Deve essere raccolto separatamente per un trattamento speciale.**	Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Smaltirlo correttamente contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute umana che potrebbero derivare da uno smaltimento improprio. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo apparecchio richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

svan

Manual do usuário

#Fogão a gás embutido#

Modelo:

SGW3602N

SGW57501X

SGW57500N

SGW57500B

SGW4600B

SG4601X

CE

Leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura.

CONTENTE:

Parte 1. Avisos de segurança

Parte 2. Instalação

Parte 3. Instruções de Operação

Parte 4. Limpeza e Manutenção

Parabéns pela compra do seu novo fogão e obrigado por nos escolher! Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de usar e guarde este manual para futuras consultas.

Parte 1. Avisos de segurança

Sua segurança é importante para nós. Leia atentamente as informações a seguir antes de instalar ou usar seu fogão.

Uso pretendido

- Este aparelho foi projetado exclusivamente para fins culinários e destina-se apenas ao uso doméstico em ambientes internos e residências fixas.
- Este dispositivo não se destina a qualquer outra finalidade ou aplicação, como uso não doméstico ou comercial. Além disso, não é adequado para uso em qualquer tipo de embarcação (em alto mar, rios, vias navegáveis interiores ou casas flutuantes), caravanas ou autocaravanas. A instalação em caravanas e autocaravanas é permitida. A instalação incorreta anulará a garantia.
- Este aparelho não deve ser usado para aquecer ambientes.
- O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados por uso ou manuseio inadequados.

Segurança geral

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que recebam supervisão ou instruções sobre a sua utilização segura e compreendam os riscos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O dispositivo não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o dispositivo.
- Caso o produto seja entregue a outra pessoa para uso pessoal ou em segunda mão, o manual do usuário, as etiquetas do produto e outros documentos e peças relevantes também devem ser entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparo devem sempre ser realizados por agentes de serviço autorizados. O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes de procedimentos realizados por

pessoal não autorizado, pois isso pode invalidar a garantia. Leia atentamente as instruções antes da instalação.
- Não utilize o produto se ele estiver com defeito ou apresentar qualquer dano visível.
- Certifique-se de que os botões de função do produto estejam desligados após cada utilização.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem aquecer durante o uso. Mantenha crianças pequenas afastadas.
- Os materiais da embalagem podem ser perigosos para crianças. Mantenha fora do alcance de crianças. Descarte todos os materiais da embalagem de acordo com as normas ambientais. Perigo de asfixia!
- Produtos elétricos e a gás são perigosos para crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando estiver em funcionamento e não permita que brinquem com ele.
- Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho ao alcance de crianças.

Segurança ao trabalhar com gás

- Qualquer trabalho em equipamentos e sistemas de gás só pode ser realizado por técnicos de gás qualificados e autorizados.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) e a configuração do aparelho sejam compatíveis.
- Este aparelho não está conectado a nenhum sistema de evacuação de produtos de combustão. Ele deve ser instalado e conectado de acordo com as normas de instalação vigentes. Deve-se prestar especial atenção aos requisitos de ventilação pertinentes.
- O uso de fogões a gás gera calor e umidade no ambiente onde estão instalados. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada: mantenha as grelhas de ventilação natural abertas ou instale um exaustor. O uso intenso e prolongado do fogão pode exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando a potência do exaustor, se houver.
- Os aparelhos e sistemas a gás devem ser inspecionados regularmente para garantir seu funcionamento correto. O regulador, a mangueira e a braçadeira devem ser verificados periodicamente

e substituídos dentro dos intervalos recomendados pelo fabricante ou conforme necessário.

- Limpe os queimadores a gás regularmente. As chamas devem ser azuis e queimar de maneira uniforme.
- A combustão adequada é essencial em aparelhos a gás. A combustão incompleta pode produzir monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e altamente tóxico, com efeitos letais mesmo em doses muito pequenas.
- Consulte seu fornecedor local de gás para obter informações sobre números de telefone de emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.

O que fazer quando sentir cheiro de gás?

- Não utilize chamas abertas nem fumaça. Não acione botões elétricos (como interruptores de luz, campainhas, etc.). Não utilize telefones fixos ou celulares. Risco de explosão e envenenamento!
- Abra as portas e janelas.
- Feche todas as válvulas dos aparelhos a gás e o medidor de gás na válvula de controle principal, a

menos que estejam em um espaço confinado ou porão.
- Verifique se todos os canos e conexões estão bem apertados. Se o cheiro de gás persistir, saia do imóvel.
- Avise os vizinhos.
- Ligue para os bombeiros. Use um telefone do lado de fora da casa.
- Não volte a entrar na propriedade até que lhe digam que é seguro fazê-lo.

Segurança elétrica

- Se o produto estiver com defeito, não deve ser utilizado a menos que seja reparado por um agente de serviço autorizado. Existe risco de choque elétrico!
- Conecte o produto somente a uma tomada/linha elétrica aterrada com a voltagem e a proteção especificadas nas “Especificações Técnicas”.
- A instalação da ligação à terra deve ser feita por um eletricista qualificado, independentemente de o produto estar a ser utilizado com ou sem transformador. A nossa empresa não se responsabiliza por quaisquer problemas que

possam surgir caso o produto não esteja aterrado de acordo com as normas locais.

- Nunca lave o produto estendendo-o ou derramando água sobre ele. Há risco de choque elétrico!
- Nunca toque na tomada com as mãos molhadas! Nunca desligue puxando pelo fio; puxe sempre pela tomada.
- O produto deve ser desconectado durante os procedimentos de instalação, manutenção, limpeza e reparo.
- Caso o cabo de alimentação do produto esteja danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.
- O aparelho deve ser instalado de forma que possa ser completamente desconectado da rede elétrica. Essa desconexão deve ser feita por meio de um interruptor integrado à instalação elétrica fixa, em conformidade com as normas de construção.
- Qualquer trabalho em equipamentos e sistemas elétricos deve ser realizado apenas por pessoal autorizado e qualificado.
- Em caso de danos, desligue o produto e desconecte-o da fonte de alimentação. Para isso, desligue o disjuntor principal da sua casa.

- Certifique-se de que a amperagem do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Tome cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando seu discernimento ou coordenação estiverem prejudicados pelo consumo de álcool e/ou drogas.
- Tenha cuidado ao usar bebidas alcoólicas em seus pratos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode inflamar-se ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Não coloque nenhum material inflamável perto do produto, pois as laterais podem ficar quentes durante o uso.
- Mantenha todas as aberturas de ventilação desobstruídas.
- Não utilize limpadores a vapor para limpar o aparelho, pois isso pode causar choque elétrico.
- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão em um fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e causar

um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-chamas.

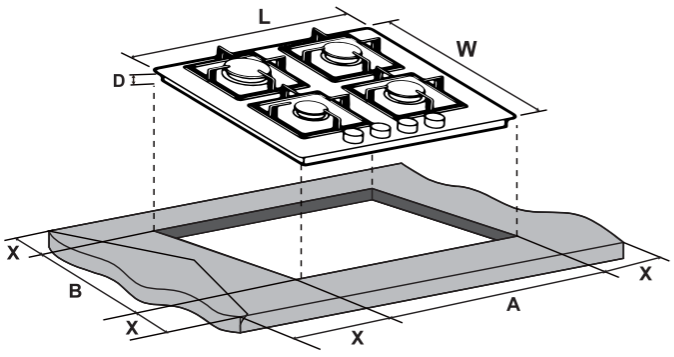
- **CUIDADO:** O processo de cozimento deve ser monitorado. Tempos de cozimento curtos exigem monitoramento contínuo.
- **AVISO:**Risco de incêndio: Não armazene alimentos sobre superfícies de cozimento.
- **AVISO:**Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: desligue imediatamente todos os queimadores e quaisquer resistências elétricas e desligue o aparelho da tomada. Não toque na superfície do aparelho. Não o utilize.
- Prevenção contra potenciais riscos de incêndio!
- Certifique-se de que todas as conexões elétricas estejam seguras e firmes para evitar o risco de arco elétrico.
- Não utilize cabos ou extensões danificados.
- Certifique-se de que o ponto de conexão elétrica não esteja exposto a líquidos ou umidade.
- Para evitar vazamentos de gás, certifique-se de que a conexão de gás esteja em boas condições.

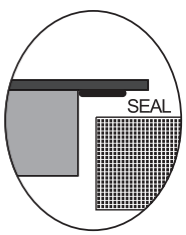
Parte 2. Instalação

O dispositivo deve ser instalado e conectado por um técnico qualificado, de acordo com as normas vigentes.
Após desembalar o dispositivo, verifique se não há danos visíveis. Se estiver danificado durante o transporte, NÃO O UTILIZE e entre em contato com o vendedor imediatamente.

Disposição de vventilação

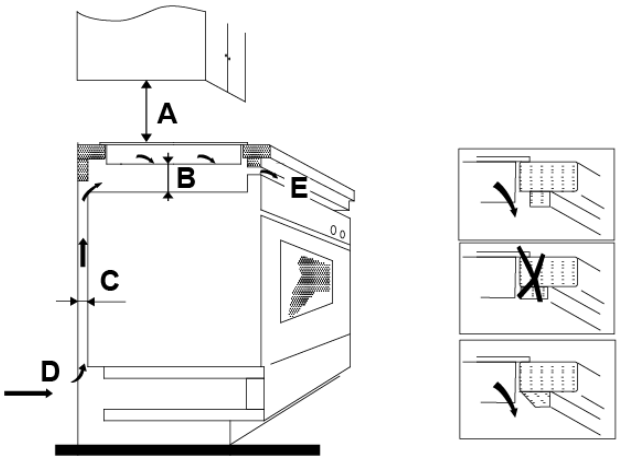
- O ar de combustão é aspirado do ar ambiente e os gases de escape são expelidos diretamente para o ambiente. Uma boa ventilação ao redor do aparelho é essencial para garantir a segurança, facilitar a dissipação de calor e reduzir o consumo de energia. Também é necessário um espaço livre suficiente ao redor do aparelho.
- O fogão pode ser instalado na cozinha ou na sala de jantar, mas não deve ser instalado em um quarto com volume inferior a 20 m³, nem em um banheiro ou lavabo com chuveiro.
- Caso não haja janela ou porta para ventilação, um sistema de ventilação adicional deverá ser instalado. Se o painel for instalado em um cômodo com volume inferior a 5 m³, é necessária uma ventilação com área efetiva de 100 cm². Se for instalado em um cômodo com volume entre 5 m³ e 10 m³, é necessária uma ventilação com área efetiva de 50 cm²; se o volume for superior a 11 m³, não é necessária ventilação. Se o cômodo tiver uma porta que se abre diretamente para o exterior, não é necessária ventilação, mesmo que o volume esteja entre 5 m³ e 11 m³.
- Caso existam outros aparelhos que utilizem combustível na mesma divisão, deve consultar os seus proprietários para determinar os requisitos de ventilação necessários.
- Recorte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no diagrama. Para instalação e utilização, deve-se deixar um espaço mínimo de 5 cm ao redor do furo.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 30 mm. Selecione um material resistente ao calor para evitar deformações adicionais causadas pela radiação térmica da placa. Conforme mostrado abaixo (unidade de medida: mm):





Modelo	L	EM	D	UM	B	incógnita
SG4601X	580	500	45	555+5 -0	475+5 -0	50 minutos
SGW3602N SGW57500B SGW4600B	590	510	45	555+5 -0	475+5 -0	50 minutos
SGW57501X	740	510	45	555+5 -0	475+5 -0	125 minutos
SGW57500N	740	510	45	555+5 -0	475+5 -0	125 minutos

Usar:A distância de segurança entre a placa de fogão e o armário ou exaustor acima dela deve ser de pelo menos 760 mm.
Usar: Em qualquer circunstância, assegure-se de que o aparelho esteja bem ventilado e que a entrada e a saída de ar não estejam bloqueadas, conforme mostrado abaixo.



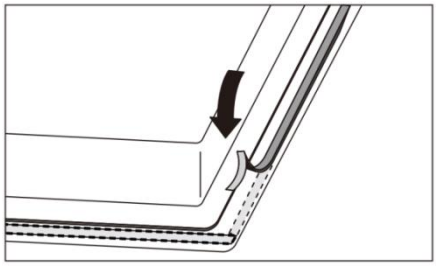
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mm	mínimo de 50 mm	20 mm mínimo	Entrada de ar	Saída de ar de 5 mm

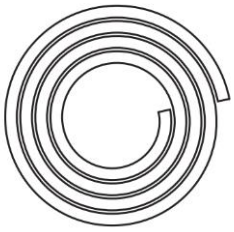
Instalação da junta de espuma

Antes de inserir o cooktop na abertura da bancada, a junta de espuma (dentro de um saco plástico) deve ser fixada na borda inferior do cooktop. Não instale o cooktop sem a junta de espuma! A junta deve ser fixada ao cooktop utilizando este método:

1. Remova as tampas dos queimadores, as coroas e os suportes de panelas do fogão.
2. Vire o prato e coloque-o sobre uma superfície plana.
3. Remova a película protetora da junta.
4. Em seguida, coloque a junta na parte inferior do vidro ou na curva da estrutura inferior (de aço inoxidável) ao redor do fogão, junto à borda.
5. A junta deve ser colocada ao longo de toda a borda e não deve sobrepor-se nos cantos.
6. Ao instalar a junta, certifique-se de que o vidro não entre em contato com nenhum objeto pontiagudo.

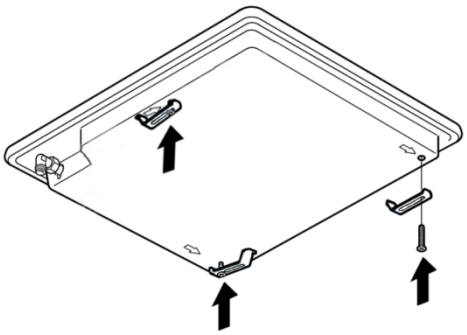
Junta de espuma:

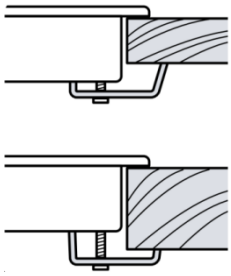




Fixe a placa de fogão ao armário:

1. Insira o fogão no armário/bancada,
2. Utilize os suportes e parafusos de montagem para fixar a placa de fogão, encaixando-a nos orifícios da estrutura inferior, conforme mostrado nos diagramas abaixo.





Conexão elétrica

Aviso: Este aparelho precisa ser aterrado!

- O fogão vem com cabo de alimentação e ficha. Ligue o fogão a uma tomada elétrica com ligação à terra. A ligação à terra deve ser efetuada apenas por um eletricista licenciado e qualificado. A nossa empresa não se responsabiliza por quaisquer danos que possam ocorrer se o produto for utilizado sem ligação à terra.
- As especificações da fonte de alimentação devem corresponder às listadas na etiqueta de especificações do produto. Essa etiqueta está localizada na base do produto.

Notas:

- Caso o cabo esteja danificado ou precise ser substituído, isso deve ser feito por um técnico de pós-venda utilizando as ferramentas apropriadas para evitar acidentes.
- O instalador deve garantir que a ligação elétrica foi feita corretamente e que está em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
- Não deixe que o cabo entre em contato com partes quentes de eletrodomésticos ou utensílios de cozinha quentes.
- O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído apenas por um técnico qualificado.

PERIGO: Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o produto da tomada. Existe risco de choque elétrico!

- O dispositivo é fornecido com um cabo de alimentação de 3 fios e deve ser conectado à rede elétrica através de um interruptor bipolar com uma distância mínima de 3 mm

entre os contatos de cada conector. Os fios do cabo de alimentação são codificados por cores de acordo com o seguinte código:

Marrón=**L**-Terminal ao vivo

Azul =**norte**-Terminal neutro

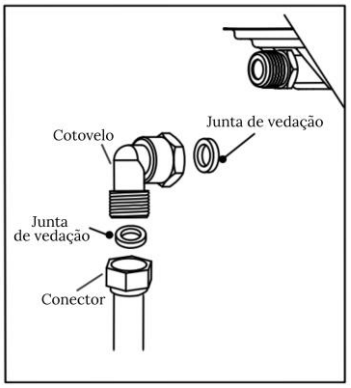
Verde/Amarelo = ⏚ o **E**-Terminal terrestre

Usar:O ponto de conexão deve ser colocado em uma posição próxima ao dispositivo, de forma que seja facilmente acessível a um técnico em caso de avaria.

Ligação de gás

PERIGO: Qualquer trabalho em equipamentos e sistemas de gás deve ser realizado por uma pessoa autorizada e qualificada.

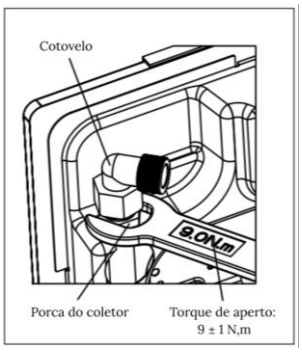
- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, desligue o fornecimento de gás.
- Risco de explosão ou envenenamento devido a reparos não profissionais!
- O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas ou sem licença.
- Certifique-se de que a válvula de gás seja facilmente acessível.



1. O cotovelo G1/2 (incluído com o fogão) termina em uma rosca externa. Coloque o cotovelo na extremidade do eixo com a junta posicionada entre os componentes, conforme mostrado no diagrama, e rosqueie as peças sem aplicar força excessiva.

2. A ligação ao fornecimento de gás natural deve ser feita utilizando tubos rígidos ou semirrígidos, ou seja, de aço ou cobre. O conector DEVE ser compatível com a rosca do cotovelo.

3. A mangueira flexível de GLP deve ser conectada à entrada de gás GLP com uma braçadeira.



Atenção: Junte-se As peças sem usar força excessiva!

Notas:

- Após a conexão final, é essencial realizar um teste de vazamento completo (com água e sabão) no cooktop e na instalação. Certifique-se de que o tubo de conexão principal não esteja exercendo pressão sobre o cooktop. Se estiver usando mangueira flexível, verifique se ela não entra em contato com nenhuma parte móvel da estrutura ou passa por áreas que possam ficar obstruídas.
- É importante instalar o cotovelo corretamente, com a máquina de embalagem no lugar.A extremidade da rosca é fixada ao tubo de conexão do fogão.
- A montagem incorreta não resultará em vazamentos de gás.

- Certifique-se de que a pressão do fornecimento de gás do aparelho atenda aos valores recomendados.
- Certifique-se de que o tubo de alimentação do fogão não entre em contato com superfícies com temperaturas acima de 50 graus Celsius.
- Se precisar usar seu produto posteriormente com um tipo diferente de gás, você deverá consultar a Assistência Técnica Autorizada para obter o procedimento de conversão necessário.
- Caso o cotovelo de GLP ou a entrada de gás não sejam fornecidos com o fogão ou não possam ser encontrados, os usuários devem adquiri-los em uma loja especializada.

Verificação final

1. Conecte o cabo de alimentação à tomada e acione o fusível.
2. Fornecimento de gás aberto,
3. Acenda os queimadores e verifique a aparência da chama. A chama deve ser azul e ter um formato regular. Se a chama estiver amarelada, verifique se a tampa do queimador está bem encaixada ou limpe-a.

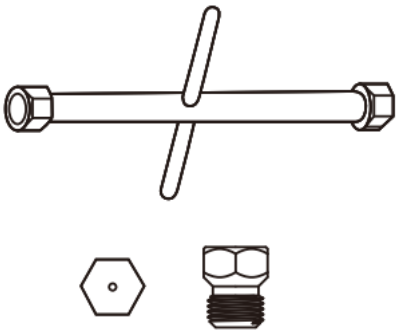
Conversão de gás

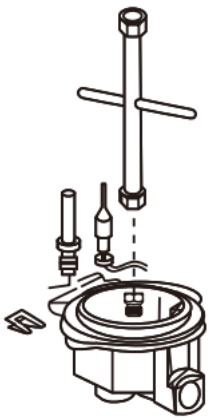
O fogão vem com injetores de GLP pré-instalados, compatíveis com butano e propano. Injetores de gás adicionais também são fornecidos para permitir a conversão para diferentes tipos de gás, incluindo gás natural. Os detalhes dos injetores de gás adicionais podem ser encontrados na tabela abaixo.

Cuidado: A substituição dos injetores de gás deve ser realizada apenas por pessoa autorizada e qualificada, utilizando uma ferramenta específica especializada (que não está incluída).

1. Desligue o fornecimento de gás e certifique-se de que os registros de gás estejam na posição desligado.
2. Remova os suportes das panelas, as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Desaperte os injetores girando-os no sentido horário (para conversão de GNV para GLP) / no sentido anti-horário (para conversão de GLP para GNV) e, em seguida, fixe os novos injetores;
4. Monte as peças e siga o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Verifique se todas as conexões estão firmes e seguras.

Usar: Mantenha os injetores deslocados em boas condições para uso futuro, caso precisem ser substituídos.

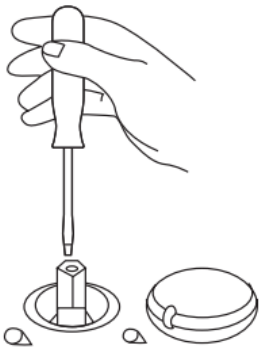




Regulagem do queimador

Cuidado: A posição mínima do queimador DEVE ser ajustada somente por uma pessoa autorizada e qualificada.





Ajustar a posição “MÍNIMA” dos queimadores.

Para ajustar a posição mínima do queimador, siga o procedimento descrito abaixo:

1. Ligue o queimador e gire o botão para a posição MÍNIMA (chama pequena).
2. Retire o botão do queimador e gire o parafuso de fixação para a direita ou para a esquerda até que a chama do queimador esteja ajustada para a configuração MÍNIMA e permaneça estável.
3. Certifique-se de que a chama não se apague ao mudar rapidamente da posição MÁXIMA para a MÍNIMA.
4. Remonte o botão.

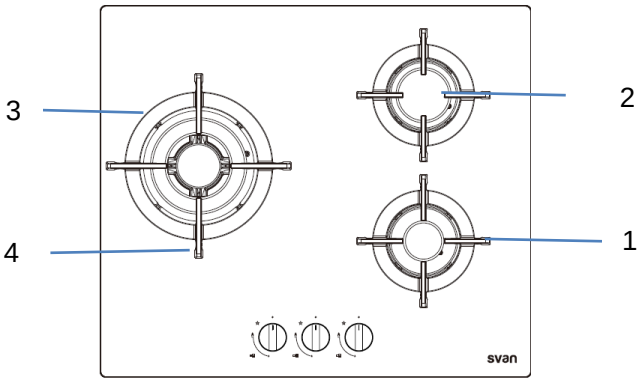
Tabela de injetores:

Categoría	II_{2H3+}								
Tipo de gás	G20			G30			G31		
Pressão	20 mbar			28-30 mbar			37 mbar		
Queimadores	Vigor	Consumo	Injetores	Vigor	Consumo	Injetores	Vigor	Consumo	Injetores
	kW	litros por hora	1/100 mm	kW	g/h	1/100 mm	kW	g/h	1/100 mm
wok de três anéis	3.4	324	127	3.4	247	93	3.4	241	93
Rápido	2.7	256	113	2.7	197	82	2.7	192	82
Semirrápido	1,75	167	97	1,75	127	67	1,75	124	67
Auxiliar	1	95	74	1	73	52	1	71	52

Parte 3 Instruções de Operação

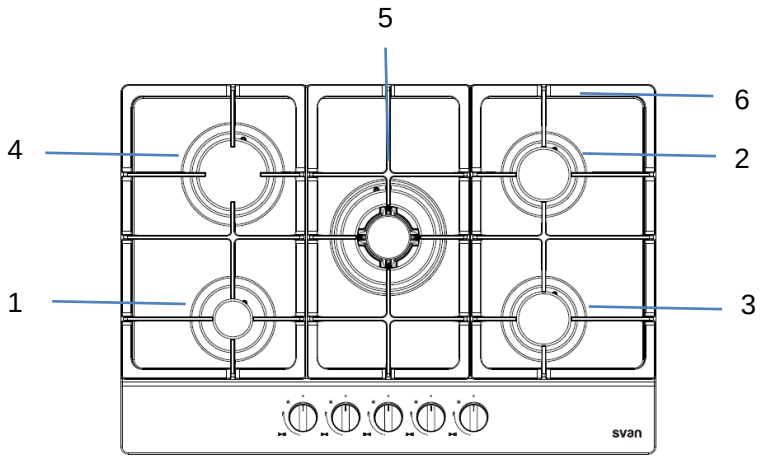
Visão geral do produto

Modelo: SGW3602N



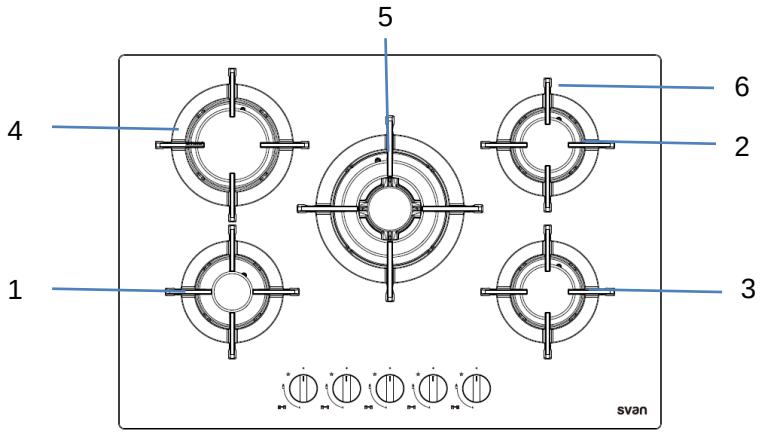
1. Queimador auxiliar: 1,0 kW
2. Queimador semi-rápido: 1,75 kW
3. Queimador wok de triplo anel: 3,4 kW
4. Suporte para panelas

Modelo: SGW57501X



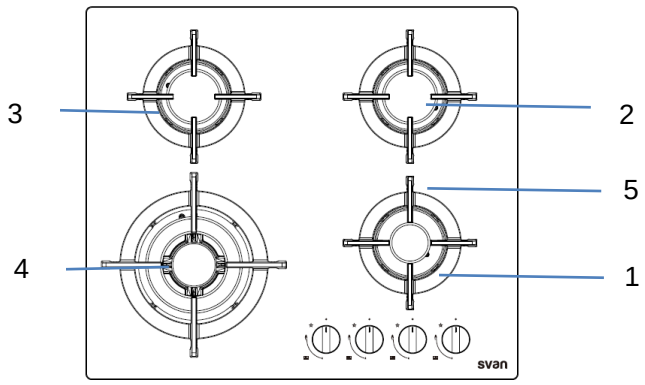
1. Queimador auxiliar: 1,0 kW
2. Queimador semi-rápido: 1,75 kW
3. Queimador semi-rápido: 1,75 kW
4. Queimador rápido:2,7 kW
5. Queimador wok de triplo anel: 3,4 kW
6. Pan support

Modelo: SGW57500N e SGW57500B



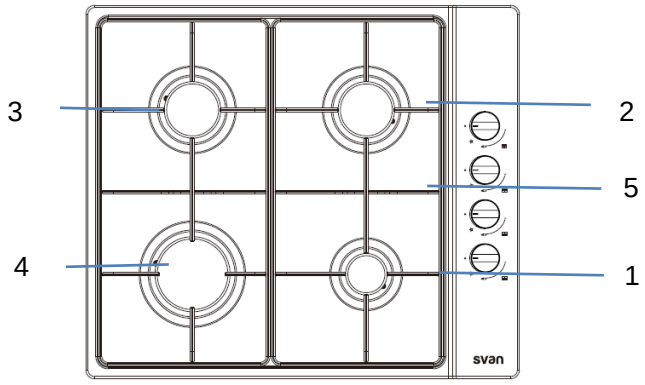
1. Queimador auxiliar: 1,0 kW
2. Queimador semi-rápido:1,75 kW
3. Queimador semi-rápido: 1,75 kW
4. Queimador rápido: 2,7 kW
5. Queimador wok de triplo anel: 3,4 kW
6. Pan support

Modelo: SGW4600B



1. Queimador auxiliar:,0 kW
2. Queimador semi-rápido: 1,75 kW
3. Queimador semi-rápido: 1,75 kW
4. Queimador wok de triplo anel: 3,4 kW
5. Pan support

Modelo: SG4601X

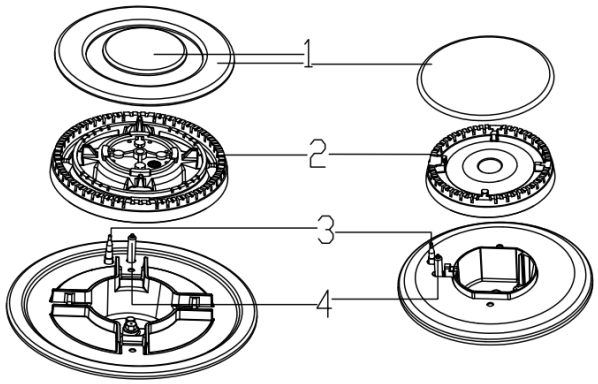


1. Queimador auxiliar: 1,0 kW
2. Queimador semi-rápido: 1,75 kW
3. Queimador semi-rápido: 1,75 kW
4. Queimador rápido: 2,7 kW
5. Suporte para panelas

Nota: A ilustração é uma imagem de referência, seu dispositivo pode ser diferente.

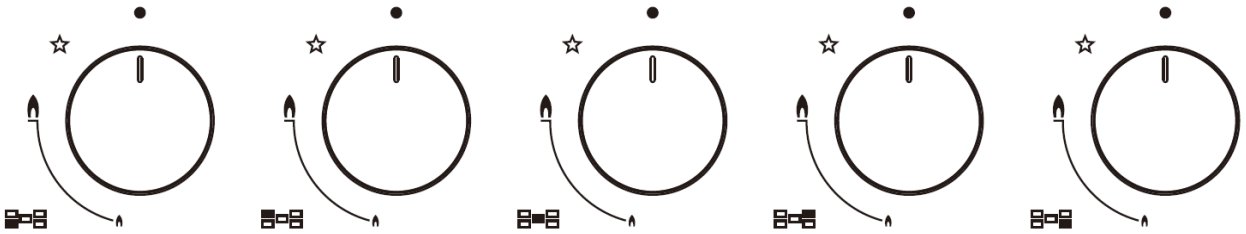
UsarCertifique-se de que os suportes das panelas estejam na posição correta, conforme mostrado nos desenhos acima: os braços dos suportes das panelas devem estar alinhados com o centro dos queimadores.

Visão geral do queimador:



1. Tampa do queimador
2. Coroa do queimador
3. FFD (dispositivo de falha de chama)
4. Acendimento automático

Painel de controle:



Nota: A ilustração é uma imagem de referência, seu dispositivo pode ser diferente.

Funcionamento do queimador:

1. Empurre e gire o botão em direção à zona de ignição do controle até que o gás se inflame.
2. Reduza o nível de gás de acordo com as necessidades do cozimento.
3. Se o gás não inflamar na primeira tentativa, tente novamente.

Aviso: Se o queimador não acender após 10 segundos, gire o botão para a posição desligado e abra a porta ou janela do cômodo.

4. Gire o botão para a posição desligada.▪Para apagar a chama após o cozimento.

Usar:O dispositivo de segurança contra surtos (FFD) interrompe o fluxo de gás caso a chama se apague acidentalmente (por exemplo, quando algum líquido ferve e transborda ou quando há uma corrente de ar).

Aviso: Primeiro, gire o botão para a posição desligado. Não tente reacender o queimador por pelo menos um minuto.

Para reacender o queimador, é necessário ativar o sistema que permite o fluxo de gás.

1. Acenda o queimador sem soltar o botão de controle. A chama irá acender.
2. Mantenha o botão de controle pressionado por mais 3 a 5 segundos para garantir que o mecanismo seja ativado.
3. Se o gás não inflamar após pressionar e soltar o botão, repita os mesmos passos, mantendo os botões pressionados por 15 segundos.

Aviso: Solte o botão se o queimador não acender em 15 segundos. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão.

Suportes para panelas:

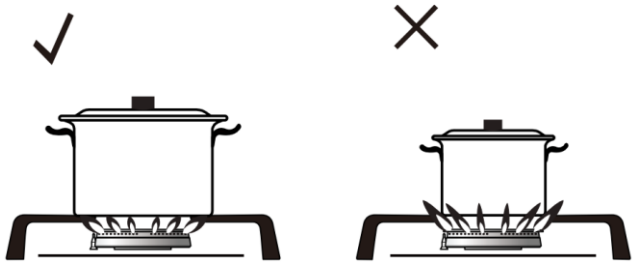
- Ao posicionar as grelhas das panelas, certifique-se de que os queimadores estejam centralizados.
- Coloque os utensílios de cozinha corretamente nas grelhas.

Usar:Não lave a grelha da panela na máquina de lavar louça.

Sugestão de utensílio de cozinha:

Queimadores:	Mini frigideira	Panela Max
	Diámetro (cm)	Diámetro (cm)
Auxiliar	10	14
Semirrápido	16	20
Rápido	20	24
wok de três anéis	24	28

Usar:Não utilize utensílios de cozinha deformados que não sejam estáveis no fogão e possam tombar.
Cuidado: Não utilize panelas menores do que as recomendadas, pois a chama se propagará para o fundo e fará com que o cabo superaqueça. Risco de queimaduras!
Cuidado: Não deixe panelas vazias na área de aquecimento.
Cuidado: Tenha cuidado ao fritar alimentos em óleo ou gordura quente, pois respingos superaquecidos podem facilmente pegar fogo.
Cuidado: Assim que um líquido começar a ferver, reduza o fogo para que ele apenas mantenha a fervura em fogo brando.



Parte 4. Limpeza e Manutenção

informações gerais

- A vida útil do produto será prolongada e a probabilidade de problemas reduzida se ele for limpo regularmente. Em caso de mau funcionamento, entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente, conforme indicado na seção de cuidados e manutenção.
- Limpe bem o produto após cada utilização; isso facilitará a remoção dos resíduos de cozimento e evitará que ele queime na próxima vez que usar o aparelho.
- Não são necessários produtos de limpeza especiais para limpar o produto. Use água morna com detergente líquido, um pano macio ou uma esponja para limpá-lo e seque-o com um pano seco.
- Certifique-se sempre de que qualquer excesso de líquido seja completamente removido após a limpeza e que qualquer derramamento seja seco imediatamente.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido ou cloreto para limpar aço inoxidável, superfícies de aço inoxidável ou a alça. Utilize um pano macio com detergente líquido (não abrasivo) para limpar essas partes, limpando sempre na mesma direção.

- Para preservar as características das peças ou painéis esmaltados, lave-os frequentemente com água e sabão. Nunca utilize pós abrasivos. Evite deixar substâncias ácidas ou alcalinas (vinagre, suco de limão, sal, suco de tomate ou ketchup) sobre as peças ou painéis esmaltados e lave-os antes que esquentem.

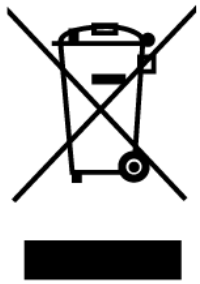
Aviso: Desligue sempre a eletricidade e o gás antes de realizar trabalhos de manutenção.
Aviso: Deixe o produto esfriar antes de limpar. Superfícies quentes podem causar queimaduras!
Aviso: Não utilize um limpador a vapor para limpar o fogão, pois o vapor pode atingir os componentes elétricos e causar um curto-circuito ou choque elétrico.
Usar:Não deixe o isqueiro molhar. Se molhar, não produzirá faísca.
Usar:Não lave nenhuma parte do queimador na máquina de lavar louça.
Usar:Não remova os elementos de vedação sob os botões para limpeza.
Usar: Após a limpeza, certifique-se de que os suportes de panelas estejam na posição correta: os braços dos suportes devem estar alinhados com o centro das bocas do fogão.

Solução de problemas:

Cair	**Possível causa**	**Ação corretiva**
Não há faísca ao dar partida.	O fogão não está ligado à tomada elétrica;	Certifique-se de que o fogão esteja devidamente conectado à rede elétrica e que esteja ligado.
	O fusível queimou.	Verifique se o fusível principal não queimou.
	A tampa e a coroa do queimador estão posicionadas incorretamente após a limpeza.	Posicione corretamente a tampa e a coroa do queimador.
	A tampa e a coroa do queimador ficam molhadas após a limpeza.	Seque cuidadosamente os componentes do queimador.
A chama se apaga imediatamente após ser acesa.	O botão foi pressionado muito pouco ou com pouca força.	Mantenha o botão pressionado por mais alguns segundos e, antes de soltá-lo, pressione-o com mais força.
A chama é irregular ou instável.	A parte superior do queimador está obstruída com restos de comida.	Limpe cuidadosamente os componentes do queimador.
	Configuração incorreta da potência do gás.	Solicite a um técnico de gás qualificado e licenciado que verifique a linha de gás e o injetor.
	O injetor está entupido.	
A chama queima mais baixa que o normal.	O injetor está entupido.	
	O cilindro de gás está vazio (ao usar GLP).	Substitua o cilindro de gás.

Usar: Se o problema persistir mesmo após seguir as instruções acima, entre em contato com um técnico autorizado. Nunca tente consertar um produto defeituoso por conta própria. Nossa garantia não cobre correções de erros ou reclamações de garantia resultantes de conexão ou uso incorretos do aparelho.
Usar:O fabricante busca a melhoria contínua. Portanto, o texto e as ilustrações deste livro estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Nota importante:

 **DESCARTE: Não descarte este produto com o lixo doméstico comum. Ele deve ser coletado separadamente para tratamento especial.**	Este aparelho está em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). A sua eliminação correta ajudará a prevenir potenciais danos ao ambiente e à saúde humana que poderiam resultar de uma eliminação inadequada. O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico comum. Ele deve ser levado a um ponto de coleta para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Este aparelho requer descarte de resíduos especializado. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou a loja onde você o adquiriu. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou a loja onde você comprou o produto.

SVAN TRADING S.L.
Imported by B73737553
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
info@svanelectro.com
ES 960600034 | PT 00351300305065