

# **Placa de Gas**

**Manual de Instrucciones / Manual de Instalación**

**MODELO: SVEC3BF  
SVE3BF  
SVEC4BF  
SVE5B1  
SVEC5BF  
SVEC3W  
SVEC2BF  
SVEC1BF  
SVE4BW3**

**INSTRUCCIONES PARA LA  
INSTALACIÓN**

## Instrucciones de uso

### Encendido de los quemadores

En estos modelos el mando controla tanto la ignición como el dispositivo de seguridad. Proceda de la siguiente forma para encender los quemadores:

- 1) Gire el mando elegido.
- 2) Mantenga el mando fuertemente presionado durante 3/4 segundos para permitir que la chispa encienda el gas que sale del supresor de llama y permite al termopar calentarse.
- 3) Suelte el mando después de aproximadamente 3/4 segundos y ajuste la llama como desee, girando el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Repita los puntos 1 y 2 si la llama no permanece encendida.

### Uso de los quemadores

Para una mayor eficacia y menor consumo de gas use ollas y sartenes con los diámetros adecuados para los quemadores. Evite que las llamas se extiendan desde debajo de las sartenes (consulte la tabla).

Tabla de recomendaciones	
	Ø Diámetro de la sartén u olla en cm
Auxiliar	Desde 8 a 14 cm diámetro
Semi rápido	Desde 14 a 20 cm diámetro
Rápido	Desde 20 a 28 cm diámetro
Wok-triple anillo	Superiores a 26cm diámetro

### Válvulas de seguridad automáticas

Este dispositivo de seguridad cierra automáticamente la válvula de gas si se produce un fallo causado por dicha válvula de gas.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### GENERAL

		50	43	65	≥	0.90	774	0.40	344
Semi-rápido	Natural G20	20	97	≥	179	1.88	1617	0.60	516
	Natural G25	25	97	≥	208.3	1.88	1617	0.60	516
	Natural G25.1	25	97	≥	208.1	1.88	1617	0.60	516
	Natural G27	20	106	≥	218.5	1.88	1617	0.60	516
	Natural G2.350	13	131	≥	248.8	1.88	1617	0.60	516
	Butano G30	30	68	136	≥	1.88	1617	0.60	516
		37	64	136	≥	1.88	1617	0.60	516
		50	60	136	≥	1.88	1617	0.60	516
	Rápido	Natural G20	20	110	≥	228	2.4	2064	0.90
Natural G25		25	110	≥	265.9	2.4	2064	0.90	774
Natural G25.1		25	110	≥	265.7	2.4	2064	0.90	774
Natural G27		20	121	≥	278.8	2.4	2064	0.90	774
Natural G2.350		13	147	≥	317.6	2.4	2064	0.90	774
Butane G30		30	78	174	≥	2.4	2064	0.90	774
		37	72	174	≥	2.4	2064	0.90	774
		50	68	174	≥	2.4	2064	0.90	774
Triple Anillo		Natural G20	20	123	≥	323	3.4	2924	1.50
	Natural G25	25	123	≥	376.7	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G25.1	25	123	≥	376.5	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G27	20	145	≥	395	3.4	2924	1.50	1290
	Natural G2.350	13	180	≥	450	3.4	2924	1.50	1290
	Butano G30	30	91	247	≥	3.4	2924	1.50	1290
		37	86	247	≥	3.4	2924	1.50	1290
		50	83	247	≥	3.4	2924	1.50	1290

## Especificaciones de Quemadores e Inyectores

Tabla1	G20		G25		G25.1		G27		G2.350		G30			
Quemador	Energía térmica (kW)	Boquilla (1/100 (mm))	Energía térmica (kW)	Boquilla (1/100 (mm))	Energía térmica (kW)	Boquilla (1/100 (mm))	Energía térmica (kW)	Boquilla (1/100 (mm))	Energía térmica (kW)	Boquilla (1/100 (mm))	Thermal power (kW)	Boquilla (1/100 (mm))	Boquilla (1/100 (mm))	Boquilla (1/100 (mm))
Auxiliar (Pequeño) (A)	0.90	69	0.90	69	0.90	69	0.90	75	0.90	96	0.90	50	44	43
Semi rapido (Medio)	1.88	97	1.88	97	1.88	97	1.88	106	1.88	131	1.88	68	64	60
Rapid (R)	2.40	110	2.40	110	2.40	110	2.40	121	2.40	147	2.40	78	72	68
Triple Anillo TR	3.40	123	3.40	123	3.40	123	3.40	145	3.40	180	3.40	91	86	83
Presión desuministro	20mbar		25mbar		25mbar		20mbar		13mbar			30 mbar	37 mbar	50 mbar

A 15 ° C y 1013 mbar gas-seco

P.C.I.G20 37.78MJ/m³

P.C.I.G25.1

32.51 MJ/m³

P.C.I.G25 32.49MJ/m³

P.C.I.G27

30.98 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³

P.C.I.G30

49.47MJ/Kg

**TABLA N°2: Adaptación a diferentes tipos de gas**

**Categoría de aparato:** I<sub>2</sub>HS, II<sub>2</sub>H3+, II<sub>2</sub>E3B/P, II<sub>2</sub>HS3B/P30,50, II<sub>2</sub>E1WLS3B/P

Quemador	Tipo de Gas	Presión mbar	Boquilla diámetro 1/100mm	Carga Nominal				Carga Reducida	
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	69	≥ 85.7	0.90	774	0.40	344	
	Natural G25	25	69	≥ 99.7	0.90	774	0.40	344	
	Natural G25.1	25	69	≥ 99.6	0.90	774	0.40	344	
	Natural G27	20	75	≥ 104.5	0.90	774	0.40	344	
	Natural G2.350	13	96	≥ 119	0.90	774	0.40	344	
	Butano G30	30	50	65	≥ 0.90	774	0.40	344	
		37	44	65	≥ 0.90	774	0.40	344	

La limpieza y mantenimiento deben ser llevadas a cabo cuando el aparato esté frío, especialmente la limpieza de las piezas esmaltadas. Evite dejar sustancias alcalinas o ácidas (jugo de limón, vinagre, etc. ) en la superficie . Evitar el uso de ácido o productos de limpieza a base de cloro.

### PIEZAS ESMALTADAS

Todas las piezas esmaltadas deben lavarse solamente usando una esponja con agua jabonosa o con productos no abrasivos.

### QUEMADORES Y REJILLAS

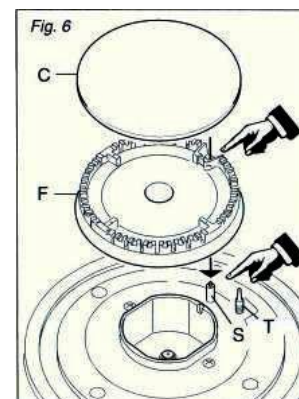
Estas piezas se pueden quitar y limpiar con productos apropiados. Después de la limpieza, los quemadores y los cálces deben ser secados y colocados correctamente de nuevo.

Es muy importante comprobar que la llama del cáliz del quemador F y la tapa C se han colocado correctamente (véase fig. 6) ±Si se incumple este punto, puede causar problemas graves.

Compruebe que el electrodo de encendido S está siempre limpio para garantizar la formación de chispas sin problemas.

Compruebe que el termopar T está siempre limpio para garantizar el correcto funcionamiento de las válvulas de seguridad.

Tanto el electrodo de autoencendido como el termopar deben ser limpiados cuidadosamente.



### LLAVES DE GAS

Las llaves de gas deben ser lubricadas periódicamente, y esto

se debe llevar a cabo solamente por personal especializado.

En el caso de fallos de funcionamiento en las llaves de gas, llame al departamento de servicio técnico.

### CONSEJOS GENERALES

Cuando no se está utilizando el aparato, es aconsejable mantener la llave del gas cerrada.

Si la llave del gas se vuelve rígida, es necesario desmontarlo con precisión y limpiarlo. Esta operación debe ser ejecutada por un técnico cualificado.

### QUEMADOR WOK TRIPLE CORONA

El quemador wok de triple anillo debe ser colocado correctamente (véase fig.7); el quemador debe entrar correctamente tal y como muestra la flecha.

El quemador posicionado correctamente no debe girar (figura 8). A continuación, coloque la tapa A y el anillo B (véase fig. 8)

### LIMPIEZA DEL QUEMADOR WOK TRIPLE ANILLO

Prestar especial atención a este quemador: los cuatro agujeros alrededor de la parte exterior de la corona deben mantenerse siempre limpios.

Al limpiar, quitar el cáliz (fig.9) y utilizar un bastoncillo de algodón, cepillo de dientes, o algún otro elemento para limpiar las incrustaciones o suciedad de los cuatro orificios marcados. "H" (véase fig.10).

Este procedimiento es necesario para asegurar las funciones del quemador correctamente.

alimentación o el enchufe de alimentación deben estar siempre en una posición accesible.

**Nota: Para las conexiones a la red eléctrica, no utilice nunca adaptadores, reducciones o múltiples tomas de corriente, ya que pueden recalentarse e incendiarse.**

En el caso de que la instalación requiera modificaciones en el suministro de red del sistema de cableado o si el cable de alimentación no es adecuado para el tipo de toma de corriente disponible, se recomienda que un técnico cualificado lleve a cabo la sustitución.

El técnico también tendrá que verificar que la sección transversal de los cables eléctricos en el punto de alimentación coincide con la potencia nominal del aparato.

### SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Utilice el mismo tipo de cable de alimentación.

Este cable debe ser conectado al bloque de terminales según el diagrama en la figura 23

**SECCIÓN DE CABLES DE ALIMENTACION Tipo 3+059292-)** resistentes a temperaturas de 90°C  
230V~ 3x0 \* 75mm<sup>2</sup>

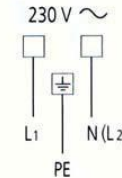


Fig. 23

La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es absolutamente esencial. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por cualquier inconveniente causado por el incumplimiento de esta regla. Las descripciones e ilustraciones de este folleto se dan como meramente indicativos. El fabricante se reserva el derecho, teniendo en cuenta las características de los modelos aquí descritos, en cualquier momento y sin previo aviso, para hacer las modificaciones necesarias para su construcción eventual o por necesidades comerciales.

La instalación tiene que ser llevada a cabo según las instrucciones proporcionadas por el fabricante.

La instalación incorrecta puede causar daños y perjuicios a las personas, animales u objetos, de los cuales el fabricante no se hace responsable.

### DETALLES

La conexión a la fuente de alimentación eléctrica debe ser realizada por un técnico cualificado y siguiendo las normas de seguridad adecuadas;

Antes de llevar a cabo la conexión a la fuente de alimentación, se debe comprobar que la tensión nominal del aparato (indicado en la etiqueta energética del aparato) corresponda con la tensión de la red disponible, y el cableado eléctrico de red debe ser el adecuado de acuerdo con la etiqueta energética);

El punto de alimentación debe estar conectado a un cableado de tierra adecuada, de conformidad con las normas de seguridad vigentes.

Si el aparato se suministra sin enchufe, utilice un enchufe estándar que es adecuado para la potencia consumida por el aparato.

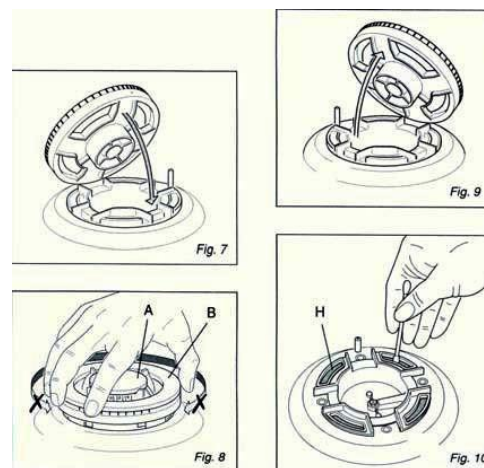
El color de los cables en el cable de alimentación de la placa pueden no corresponder con los colores marcados en los terminales de su enchufe eléctrico. El enchufe debe en cualquier caso ser cableado de la siguiente manera:

- conecte el cable verde / amarillo al terminal marcado con la letra E o el símbolo de tierra o de color verde / amarillo;
- conecte el cable azul al terminal marcado con la letra N o de color negro;
- conecte el cable marrón al terminal marcado con la letra L o de color rojo.

Es posible conectar el aparato directamente a la red eléctrica por medio de un conmutador de gran rendimiento con 3 mm de distancia mínima entre los contactos.

El cable de alimentación no debe tocar contra las superficies calientes y debe ser colocado de manera que su temperatura no supera los 75°C en cualquier punto a lo largo de su longitud.

Una vez se haya instalado el aparato, el interruptor de



## Instrucciones para el instalador

### REGULACIÓN DE LA CONFIGURACIÓN DEL MÍNIMO DEL QUEMADOR

Al pasar de un tipo de gas a otro, el caudal mínimo también debe ser correcto: la llama no debe salir ni siquiera cuando se pasa de repente de máximo a mínimo. Para regular la llama siga las siguientes instrucciones:

- ✓ Encienda el quemador
- ✓ Coloque la posición de la llave al mínimo

#### En las válvulas de gas se proporciona el tornillo de ajuste en el centro del eje (fig.21)

- ✓ Use un destornillador con un diámetro de 3mm máximo, gire el tornillo en el interior del grifo hasta que se obtenga el ajuste correcto.

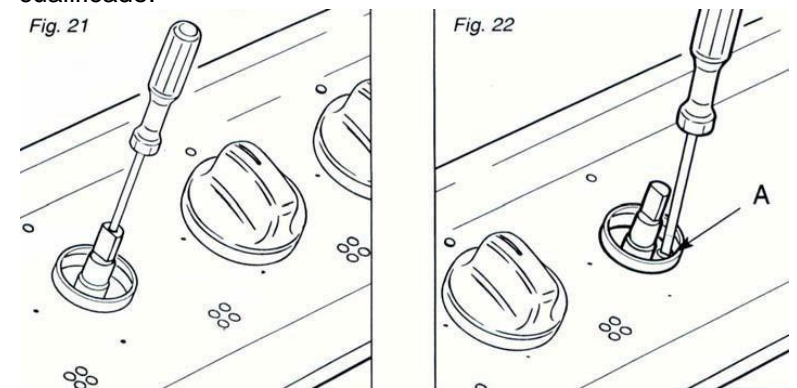
#### En las válvulas de gas provistas con tornillo de ajuste en el cuerpo de la válvula (fig.22):

Gire el tornillo "A" en la posición correcta con un destornillador. Normalmente para el gas G30, apriete completamente el tornillo de ajuste.

#### Lubricación de los grifos de gas

Si la llave del gas se vuelve rígida, es necesario desmontarla con precisión, limpiarla con gasolina y extender un poco de grasa especial resistente a las altas temperaturas en ella.

Las operaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado.



### SECCIÓN ELECTRICA

IMPORTANTE:

Se recomienda que sean reemplazados cuando se muestra la más mínima deformación o imperfección.

Después de la conexión a la red eléctrica, comprobar que el sistema de conexión está sellada correctamente, usando una solución jabonosa, pero nunca una llama.

La conexión con tubos metálicos rígidos no debe causar solicitaciones a los órganos interiores del aparato.

Si el tubo de goma se utiliza para la conexión de gas:

-Asegúrese de que el tubo se ajusta en ambos extremos y utilice una abrazadera de tubo estándar (no incluido) para fijarlo.

-El tubo de goma debe ser lo más corto posible, sin contracciones o torceduras.

-El tubo de goma no debe estar en contacto en ningún punto de su longitud con las partes "calientes".

-Verifique de vez en cuando para asegurarse de que la goma está en perfectas condiciones.

### Operaciones a realizar al sustituir los inyectores

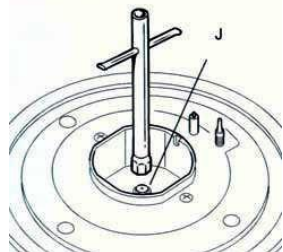
Si los inyectores no se suministran, pueden obtenerse a través del "servicio técnico".

Remueva las rejillas y las tapas de los quemadores;

Use una llave para sustituir la boquilla de los inyectores "J" (figura 20) por los más adecuados para el tipo de gas para el que se va a utilizar (ver tabla inyector).

Los quemadores están concebidos de tal manera a fin de no requerir la regulación del aire primario.

Fig. 20



### IMPORTANTE

El aparato debe ser instalado, regulado y adaptado para funcionar con otros tipos de gas por un técnico de instalación cualificado.

El incumplimiento de esta condición hará que la garantía no sea válida.

El aparato debe ser instalado de acuerdo con las regulaciones vigentes.

Desenchufe siempre el aparato antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparaciones.

El aparato debe ser instalado en unidades resistentes al calor.

Las paredes de la unidad no deben ser mayores que la tapa superior y deben ser capaces de resistir temperaturas superiores a 75°C.

No instale el aparato cerca de materiales inflamables (por ejemplo. Cortinas).

### INSTALACIÓN

**Estas encimeras están diseñadas para ser encastradas en instalaciones de cocina que miden 600 mm de profundidad.**

Con el fin de instalar la encimera de la cocina, se tiene que hacer un agujero con las dimensiones que se muestran en la tabla de tamaño de corte, teniendo en cuenta lo siguiente:

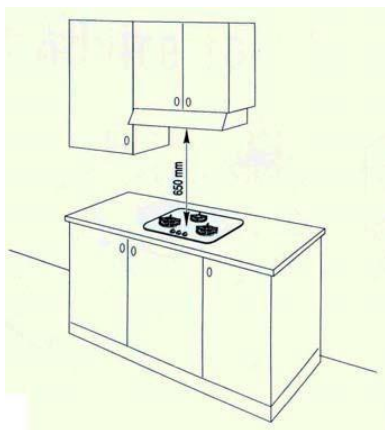
Entre el lado inferior de la encimera y la superficie superior de cualquier otro electrodoméstico o un estante interno debe haber una distancia mínima de 30 mm;

Debe dejarse una distancia mínima de 100 mm entre los bordes laterales de la encimera y los armarios o paredes adyacentes;

El equipo deberá ser instalado por lo menos a 50 mm de la pared.

Debe haber una distancia de al menos 650 mm entre la encimera y cualquier armario o campana extractora posicionado inmediatamente por encima.

Es esencial instalar un deflector de calor entre la parte inferior de la encimera y la unidad subyacente.



#### INSTALACIÓN EN ARMARIO DE COCINA CON PUERTA (fig.13)

Se debe hacer la instalación de acuerdo con los requisitos específicos con el fin de evitar que los quemadores de gas se apaguen, incluso cuando la llama se baja al mínimo, debido a los cambios de presión durante la apertura o el cierre de las puertas de los armarios.

Se recomienda que se deje un espacio libre de 30 mm entre la encimera y la superficie del armario. (fig.13).

#### Conexión de gas para:

##### Gas natural (G20) o gas ciudad (G110)

Quite el adaptador "C" con dos llaves.

Conecte la placa de cocción a la red de gas por un tubo de goma apropiado (diámetro interior de 13 mm).

##### Gas butano (en bombonas) G30

Encaje el adaptador "C" al adaptador "B" mediante la interposición de la junta "E". Apriete utilizando dos llaves.

Conecte la placa de cocción al regulador de la presión del cilindro por un tubo de goma apropiado (diámetro interior 8 Mm).

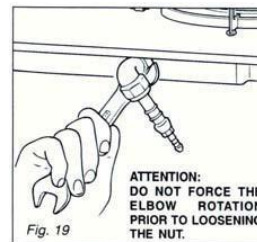
Asegúrese de que el tubo encaja perfectamente en ambos extremos y utilice una abrazadera de tubo estándar (no incluido) para fijarlo.

##### Orientación del codo

El aparato se suministra con una conexión de gas orientada hacia el centro de la placa de cocina. La conexión al suministro de gas debe ser efectuada solamente de este lado o en posición vertical girando el codo en dirección descendente. Para girar el codo, siga estas operaciones:

- ✓ Desenrosque la tuerca
- ✓ Gire el codo
- ✓ Cierre la tuerca
- ✓ Asegúrese de que no hay fugas por una solución jabonosa

##### IMPORTANTE:



Nunca intente girar el codo "A" sin haber aflojado primero la rosca de bloqueo.

Las juntas "D-E-F" (fig.6.1) son los elementos que garantizan el sello de la conexión de gas.

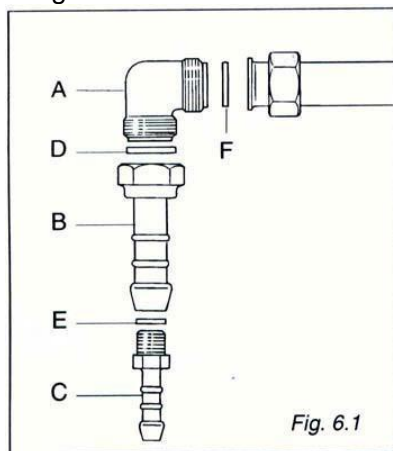


## INSTALACIÓN

El aparato está predispuesto y ajustado para funcionar con el gas indicado en la etiqueta de características aplicada en la placa.

Si el aparato debe funcionar con un gas diferente al indicado en la etiqueta, es necesario ejecutar las siguientes operaciones:

- Conexión del gas
- Reemplazo de los inyectores
- Regulación del mínimo



Los accesorios de instalación señalados en la Figura 6.1 no están incluidos

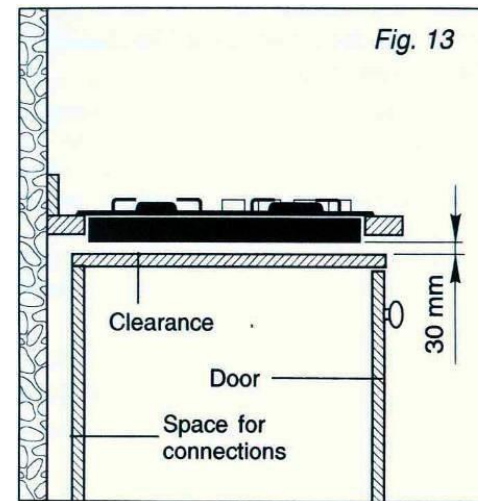
## CONEXIÓN DE GAS

La conexión debe ser ejecutada por un técnico cualificado de acuerdo con la normativa pertinente.

El accesorio (Fig.6.1) se compone de:

- ✓ Codo "A"
- ✓ 1 Adaptador "B" para el gas natural o ciudad
- ✓ 1 Adaptador "C" para el gas butano
- ✓ Juntas "D", "E" y "F"

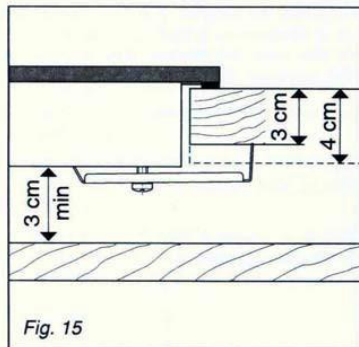
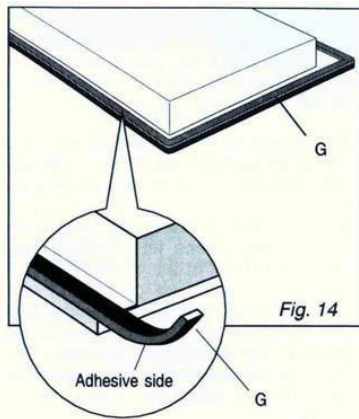
La placa de cocción debe ser instalada en un lugar con buena ventilación (véase la página 13).



## PREPARACIÓN DE LA PLACA PARA LA INSTALACIÓN

Cada encimera está provista de un conjunto de piezas para el montaje de la unidad con un espesor de 3 a 4 cm y un sello con adhesivo en un lado.

- Quitar los quemadores y las rejillas.
- Girar la encimera y dejarla del lado del vidrio sobre un paño.
- Aplicar El sello autoadhesivo "G" como se ilustra en la figura 14.
- Coloque la encimera en la unidad de instalación y la posición correcta.
- Coloque la encimera en el hueco y asegúrelo por medio de los soportes como se muestra en la figura 15 (para 3 o 4 cm de espesor superior de trabajo).



### SALA DE INSTALACIÓN

La habitación en la que el aparato de gas debe ser instalado debe tener un flujo natural de aire de modo que el gas pueda quemar.

El flujo de aire debe venir directamente de una o más aberturas practicadas en las paredes del lado de fuera con un área libre de al menos 100cm<sup>2</sup>.

Las aberturas deben estar cerca del suelo y, preferentemente, en el lado opuesto al de escape de los productos de combustión y deben estar construidas de manera que no puedan ser bloqueadas ya sea desde el exterior o el interior.

Cuando estas aberturas no se pueden hacer, el aire necesario puede provenir de una habitación adyacente que esté ventilada adecuadamente, con tal de que no sea un dormitorio o una zona peligrosa.

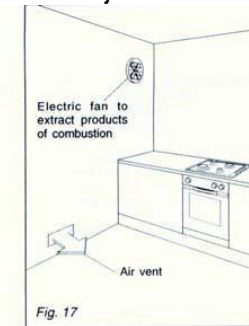
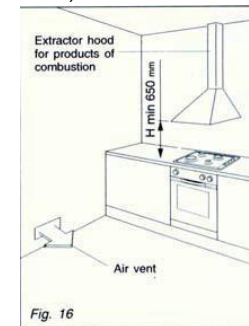
En este caso la puerta de la cocina debe permitir el paso del aire.

### DESCARGA DE PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Se deben proporcionar campanas extractoras conectadas directamente al exterior para permitir la descarga de los productos de la combustión del aparato de gas. (fig.16).

Si esto no es posible, se puede utilizar un ventilador eléctrico unido a la pared externa o la ventana; el ventilador debe tener una capacidad para hacer circular el aire a una tasa horaria de 3-5 veces del volumen total de la cocina (fig.17).

El ventilador sólo se puede instalar si la habitación tiene rejillas de ventilación adecuadas para permitir la entrada de aire, tal como se describe abajo como "Lugar de instalación"



### SECCIÓN DE GAS

#### TIPOS DE GAS

Los gases utilizados normalmente pueden ser agrupados, en vista de sus características, en tres familias:

- Gas Butano (En bombona) G30
- Gas Natural (metano) G20
- Gas ciudad G110