**PROCESO DE ENSAYO DE COCCIÓN, PARA DIAGNOSIS DE ASPIRACIÓN Y GRADO DE CONDENSACIÓN**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nº REGISTRO SAT** |  |

**CONSEJOS DE USO Y UTILIZACIÓN:**

* LA CAMPANA SIEMPRE SE HA DE ENCENDER 5 MINUTOS ANTES DE COMENZAR A COCINAR, Y UNA VEZ HAYA TERMINADO, MANTENER LA CAMPANA ENCENDIDA OTROS 5 MINUTOS USANDO LA OPCIÓN LAST TIME.
* LOS FILTROS HAN DE MANTENERSE LIMPIOS, Y RESPETAR LA FRECUENCIA DE LAVADO SEMANAL O QUINCENAL SEGÚN USO. CAMBIARLOS POR NUEVOS CADA AÑO. UN FILTRO EN MAL ESTADO PERJUDICA UNA ÓPTIMA ASPIRACIÓN.
* EN COCINAS CON INDUCCIÓN, SE ACONSEJA USAR NIVELES DE POTENCIA BAJOS O MEDIOS, USAR NIVELES MÁXIMOS O TURBO DURANTE MUCHO TIEMPO PUEDE GENERAR EXCESO DE CONDENSACIÓN.

**PRIMERA VERIFICACIÓN VISUAL ANTES DEL ENSAYO:**

¿Hay suficiente entrada de aire continuo, necesario para obtener una correcta circulación del humo hacia la campana?. (Rejilla de ventilación, ventana abierta.…)

**Observaciones SAT:**

|  |
| --- |
|  |

Verificar que no haya corrientes de aire que puedan desplazar la columna de humos antes de llegar a la campana. De haberlas, identificar el origen si es posible, y bloquear la corriente antes del ensayo.

**Observaciones SAT:**

|  |
| --- |
|  |

¿Están los filtros estén en buen estado? periodicidad de limpieza y cuándo se cambiaron por unos nuevos.

**Observaciones SAT:**

|  |
| --- |
|  |

**REALIZACIÓN DEL ENSAYO:**

1. **Encender la campana a máxima potencia 5 minutos antes de iniciar la cocción.**
2. Encender la zona de cocción y colocar un recipiente con agua, y una vez llegue al punto de ebullición, bajar la potencia de la encimera al 50 ó 75%. (En inducción nivel 6-7).
3. Mantener en punto de ebullición durante unos 15-20 minutos y observar si la aspiración es correcta, y si se genera o no, exceso de condensación.
4. Apagar la zona de cocción y dejar que la campana siga funcionando a máxima potencia unos 5 minutos. Pando dispone de esta función, pulsando la tecla Last Time.
5. Rellenar el formulario de la página 2:

**RESULTADO DEL ENSAYO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SÍ** | **NO** | **Observaciones** |
| El humo llega a la zona de filtros y aspira correctamente, entre un 70~100% |  |  |  |
| El humo toca los filtros de la campana y no lo aspira, y se escapa más de un 30% |  |  |  |
| El humo antes de llegar a la zona de filtros se desplaza a un lado y se escapa |  |  |  |
| Hay poca o ninguna condensación |  |  |  |
| Hay mucha condensación y hasta gotea |  |  |  |
| **Realizar vídeo de unos 30 segundos** de la prueba de aspiración y enviar a Pando |  |  |  |

**INSPECCIÓN DE LA INSTALACIÓN (la parte accesible)**

|  |  |
| --- | --- |
| **ZONA DE COCCIÓN Y SITUACIÓN DE LA CAMPANA** | |
| Distancia de separación desde la encimera hasta la base de la campana. cm |  |
| Descripción y tamaño de la zona de cocción. (Inducción, gas, grill..) 60x60cm…. |  |
| Está centrada la zona de cocción con la campana? |  |
| **INSTALACIÓN CONDUCTO** | |
| Diámetro conducto de evacuación, de principio hasta el final. cm |  |
| Metros lineales del recorrido en total. m |  |
| Número de codos y grados en la instalación. |  |
| Descripción del conducto en caso que sea comunitario, Shunt. |  |
| ¿Dispone de una válvula anti-retorno? Dónde está colocada? |  |
| ¿Qué elemento tiene colocado en la salida al exterior del conducto? |  |
| ¿Tiene la cocina entradas de admisión continua de aire? |  |
| **EN CASO DE MOTOR EXTERIOR DE FALSO TECHO** | |
| El motor ¿tiene puerta o trampilla de registro para fácil acceso al SAT? |  |
| Metros lineales desde la salida de la campana hasta la entrada del motor. m |  |
| Metros lineales desde la salida del motor hasta el exterior. m |  |

**SAT:** Si el resultado del ensayo es negativo, y no hay acceso a la instalación del conducto, desconectar el conducto de la salida del motor y repetir el ensayo. **Observaciones SAT:**

|  |
| --- |
|  |

**REALIZAR FOTOS** DE LOS DIFERENTES ELEMENTOS VISIBLES DE LA CAMPANA, CONDUCTO, ZONA DE COCCIÓN, E INSTALACIÓN EN GENERAL, Y ENVIARLOS A PANDO ADJUNTO A ESTE INFORME.

[**divisióntecnica@pando.es**](mailto:divisióntecnica@pando.es)